



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 300022/2026

Município de Vacaria

Secretaria Municipal de Educação

Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 300022/2026.

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Orçamento não sigiloso

Processo nº 1520/2026.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CANTINA

O PREFEITO MUNICIPAL DE VACARIA, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão para registro de preços, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 177/2024.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, no dia **14/10/2026**, às



09h01min, podendo as propostas serem enviadas até às 09h, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. DO OBJETO:

O presente objeto é contratação de empresa para aquisição de materiais de cantina, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas nos Termos de Referência (Anexo I) e descritivo do Modelo de Confecção da Proposta (Anexo II).

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail:

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.



2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 deste Edital.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

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

3.2.3. Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.2.5. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.2.6. Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República.

3.3. Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro,



deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 02 dias úteis.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta será de 60 dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.2.1. Juntamente com a proposta deverá ser encaminhado o catálogo/prospecto do produto ofertado, devendo constar as características de acordo com o solicitado no descritivo. Documentos retirados do site dos fabricantes deverão vir com o endereço eletrônico para conferência.

4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, até o horário de encerramento da apresentação da proposta na plataforma eletrônica:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;



- c) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
- d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal,
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual,
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 dias da data designada para a apresentação do documento.

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.4.1. Atestado de capacidade técnica, fornecido por Pessoa Jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, indicando que a mesma já forneceu, satisfatoriamente, objeto compatível com o ora licitado, em características, quantidades e prazos.

6. VEDAÇÕES

6.1. Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:



a) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

c) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

e) Agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6.2. O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.



7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** Contiverem vícios insanáveis;
- b)** Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
- d)** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

8.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

8.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.



8.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

8.7.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 1%, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

8.7.6. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.



9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 60 (sessenta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior



àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

- a)** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b)** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;
- c)** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a)** Empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
- b)** Empresas brasileiras;
- c)** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d)** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo



sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. A apresentação dos documentos de habilitação está vinculada ao mesmo prazo para a apresentação da proposta inicial (antecedente à abertura do certame).

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

- a)** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.2. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.3. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.4. O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma



restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que declarado vencedor, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

12.6. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.7. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público.

12.8. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. DOS RECURSOS

13.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a)** Ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b)** Julgamento das propostas;
- c)** Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d)** Anulação ou revogação da licitação.

13.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.

13.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:



a) A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) A apreciação dar-se-á em fase única.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a)** Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b)** Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c)** Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d)** Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de cinco dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes



remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

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

- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

16.1. O termo inicial de vigência será o da publicação do extrato da ata de registro de preços e terá duração de 12 meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 24 meses.

16.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.3. No momento da prorrogação da ata de registro de preços, os quantitativos dos itens registrados retornarão as quantidades iniciais da contratação.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:



17.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

17.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

17.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

18.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

18.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

18.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 30 dias.

18.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

18.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

19.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- a)** Dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b)** Dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.



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

19.3. O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

20.1. O prazo de execução será como consta no Termo de referência.

20.1.1. Os responsáveis pelo recebimento será conforme Termo de referência.

20.2. Locais de entrega:

a) O local de entrega será conforme Termo de referência.

20.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 05 dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

20.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

20.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

21. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

21.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

21.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento (nota de empenho), a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

21.3. O pagamento será efetuado no prazo de no máximo de 30 dias úteis, após a entrega definitiva do objeto e recebimento da nota fiscal no setor de pagamentos.



21.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IGPM do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

22. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar a ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



22.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 22.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** Advertência;
- b)** Multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

22.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 22.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

22.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 22.2 do presente Edital.

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

22.6. A aplicação das sanções previstas no item 22.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

22.7. Na aplicação da sanção prevista no item 22.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

22.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 22.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

22.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o



contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

22.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

22.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

22.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b)** pagamento da multa;
- c)** transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d)** cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e)** análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

22.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 22.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

23. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

23.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>



23.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas diretamente na plataforma eletrônica da realização da sessão.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.1. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

24.2. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente edital, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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



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

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

24.11. Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Vacaria-RS, 28 de setembro de 2026.

André Luiz Rokoski
Prefeito Municipal



TERMO DE REFERÊNCIA

1. SECRETARIA DEMANDANTE

A presente contratação tem como Secretaria Demandante principal a Secretaria Municipal de Educação, contemplando, ainda, as demais Secretarias Municipais participantes, conforme suas respectivas necessidades administrativas.

2. OBJETO

2.1. Natureza do objeto

Aquisição de materiais de cantina, utensílios e equipamentos destinados às atividades de preparo, manipulação e distribuição de alimentos, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados às merendeiras, bem como materiais, produtos e insumos específicos para limpeza e higienização de cozinhas industriais, visando ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias Municipais participantes.

2.2. Descrição dos itens e quantitativos

A contratação compreenderá os itens relacionados na tabela integrante deste Termo de Referência, contendo a descrição detalhada, as especificações técnicas, a unidade de fornecimento e os quantitativos estimados para cada item.

As especificações constantes da tabela foram estabelecidas de acordo com as características e necessidades identificadas pela Administração, devendo ser observadas pelos licitantes para elaboração de suas propostas e pela CONTRATADA durante a execução do fornecimento.

As especificações técnicas abrangem, conforme a natureza de cada item, características relacionadas a materiais de fabricação, dimensões, capacidade, resistência, acabamento, compatibilidade com equipamentos existentes, requisitos de segurança, certificações, condições de embalagem,



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria

CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS – Brasil
CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 | vacaria.rs.gov.br



prazo de validade, garantia e demais requisitos necessários à adequada utilização dos produtos.



2.3. Tabela de itens, especificações e quantitativos

Integra o presente Termo de Referência, para todos os fins, a Tabela de Itens, Especificações e Quantitativos, que deverá ser considerada parte integrante do objeto da contratação.

A referida tabela constitui a principal referência para a elaboração das propostas comerciais pelos licitantes, devendo os fornecedores considerar integralmente as especificações técnicas, unidades de fornecimento e quantitativos nela estabelecidos.

A tabela também servirá como referência para a análise e julgamento das propostas, eventual avaliação de amostras, emissão dos pedidos de fornecimento, conferência e recebimento dos materiais, fiscalização da execução e verificação da conformidade dos produtos entregues.

TABELA DE ITENS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Materiais	Unidade de medida	Quantidades Totais	Marca pré-aprovada
Abridor de latas manual em aço inoxidável Abridor de latas manual, de uso profissional, confeccionado integralmente em aço inoxidável, destinado à abertura de latas em cozinhas industriais e institucionais. O utensílio deverá possuir comprimento aproximado de 14 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$, e ser fabricado integralmente em aço inoxidável de elevada resistência mecânica, com espessura compatível para uso contínuo e intensivo, proporcionando robustez estrutural e evitando deformações, torções ou empenamentos durante a aplicação da força necessária para abertura das embalagens. Deverá possuir mecanismo de corte eficiente, com lâmina resistente ao desgaste e à corrosão, permitindo abertura precisa, segura e com baixo esforço operacional. As alças deverão ser anatômicas, proporcionando empunhadura firme, conforto e segurança durante o manuseio. O produto deverá apresentar acabamento polido, com superfície lisa, livre de rebarbas, arestas cortantes, porosidades ou imperfeições que dificultem a higienização, sendo resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos. O abridor deverá ser de fácil limpeza, alta durabilidade e apropriado para utilização em cozinhas industriais, refeitórios, unidades de alimentação e nutrição e demais estabelecimentos institucionais.	Unidade	95	BRINOX MUNDIAL GOURMET MIX HAÜSKRAFT
Acendedor manual para fogão industrial Acendedor manual para fogão industrial, destinado ao acionamento de queimadores a gás por meio de mecanismo mecânico gerador de faísca (pedra de ignição), adequado para uso contínuo em cozinhas industriais e institucionais. O produto deverá possuir corpo metálico reforçado ou ser confeccionado em aço inoxidável, apresentando elevada resistência mecânica, resistência à corrosão e à deformação decorrente do uso contínuo. Comprimento aproximado de 25 cm. A estrutura deverá ser reforçada,	Unidade	425	LUME WINCY



compatível com uso profissional, resistente a deformações, torções, empenamentos e fadiga decorrentes do uso contínuo. O mecanismo gerador de faísca deverá ser robusto, protegido por corpo metálico, proporcionando ignição eficiente, acionamento suave e longa vida útil, suportando repetidos ciclos de utilização sem perda significativa de desempenho. As partes móveis deverão possuir fixação reforçada por rebites metálicos ou sistema equivalente de elevada resistência, não sendo admitidos componentes com folgas excessivas ou fixações frágeis que comprometam a durabilidade do equipamento. O cabo deverá proporcionar empunhadura firme e confortável, permitindo operação segura mesmo durante o uso contínuo. O produto deverá apresentar superfície lisa, sem rebarbas, arestas cortantes, deformações ou imperfeições.			
Afiador profissional para facas e tesouras Afiador profissional manual, destinado à afiação, recuperação e acabamento do fio de facas e tesouras utilizadas em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser compatível com facas e tesouras confeccionadas em aço inoxidável, possuindo sistema de afiação composto por, no mínimo, três etapas de afiação e acabamento, incluindo afiação grossa, afiação de precisão e polimento ou acabamento do fio. Deverá possuir estrutura confeccionada em materiais de elevada resistência, composta por aço inoxidável, cerâmica, polímeros de engenharia, borracha ou materiais de desempenho equivalente. Deverá possuir cabo anatômico e base antiderrapante, proporcionando segurança, estabilidade e conforto durante a utilização. O sistema de afiação deverá permitir a recuperação uniforme do fio da lâmina, promovendo afiação eficiente sem danificar o material quando utilizado conforme as recomendações do fabricante. O produto deverá apresentar acabamento de qualidade, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua funcionalidade. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	67	TRAMONTINA MOR BRINOX MUNDIAL CHEF'N VICTORINOX
Assadeira de vidro refratário Assadeira <u>retangular</u> funda, confeccionada em vidro refratário transparente de elevada resistência térmica e mecânica, destinada ao preparo, aquecimento, armazenamento e serviço de alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 5 litros , formato retangular e alças laterais integradas ao corpo da peça, proporcionando maior segurança no manuseio e transporte. Deverá apresentar superfície lisa, não porosa, de fácil higienização, resistente à absorção de odores, manchas e resíduos alimentares. Deverá ser resistente a altas e baixas temperaturas, sendo adequada para utilização em fornos convencionais, fornos elétricos, micro-ondas, refrigeradores e freezers, conforme as recomendações do fabricante. O produto deverá suportar variações térmicas compatíveis com sua finalidade, desde que observadas as orientações de uso do fabricante. Deverá possuir acabamento uniforme, isento de bolhas, trincas, lascas, rebarbas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua resistência	Unidade	110	NADIR FIGUEIREDO OXFORD



ou segurança. Dimensões aproximadas de 40 × 25 × 7 cm (comprimento × largura × altura), admitindo-se variação de até ±5%. Produto livre de bpa e demais substâncias nocivas aplicáveis ao material.garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Assadeira redonda alta com tubo central e revestimento antiaderente Assadeira redonda alta, com tubo central, destinada ao preparo de bolos e demais preparações culinárias. Deverá ser confeccionada em alumínio de elevada resistência, com revestimento antiaderente interno de alta durabilidade, livre de pfoa, proporcionando cozimento uniforme e fácil desenforme dos alimentos. Deverá possuir acabamento uniforme, bordas reforçadas e superfície lisa, isenta de rebarbas, deformações ou defeitos de fabricação. Diâmetro mínimo de 26 cm, sendo compatível com fornos elétricos, a gás, a lenha e industriais.	Unidade	37	TRAMONTINA ROCHEDO MULTIFLON NIGRO ABC EIRILAR MERIDIONAL BRINOX
Assadeira retangular alta com revestimento antiaderente Assadeira retangular alta, destinada ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio de elevada resistência, com revestimento antiaderente interno de alta durabilidade, livre de pfoa, proporcionando cozimento uniforme e fácil remoção dos alimentos. Deverá possuir bordas reforçadas que proporcionem maior resistência estrutural e facilitem o manuseio, acabamento uniforme e superfície lisa, isenta de rebarbas, deformações ou defeitos de fabricação. Dimensões aproximadas de 40 × 28 × 5,5 cm, capacidade aproximada de 5,8 litros , admitindo-se variação de até ±5%. Compatível com fornos elétricos, a gás, a lenha e industriais.	Unidade	108	TRAMONTINA BRINOX NIGRO MULTIFLON MERIDIONAL ROCHEDO RELUZ
Assadeira retangular alta nº 4 em alumínio Assadeira retangular alta nº 4, destinada ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio reforçado, de elevada resistência mecânica, proporcionando distribuição uniforme do calor e boa durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir acabamento uniforme, bordas reforçadas e superfície lisa, isenta de rebarbas, deformações ou defeitos de fabricação. Dimensões aproximadas de 48 × 33 × 6,5 cm (comprimento × largura × altura), admitindo-se variação de até ±5%. Compatível com fornos elétricos, a gás, a lenha e industriais.	Unidade	101	NIGRO VIGOR OLIVEIRA ARARY CONTINENTAL NACIONAL EIRILAR ABC
Avental frontal. Confeccionado em <u>nylon capa emborrachado</u> , 100% impermeável, tecido macio e que não apresente efeito “craquelado” após a utilização. Na cor branco. Com tiras do mesmo tecido para amarração no pescoço e cintura, soldadas eletronicamente. Sem bolso. Medidas aproximadas do	Unidade	600	



avental: 100 cm de comprimento e 60 cm de largura. Confecção de primeira qualidade, com bordado nas cores preto, verde e vermelho, com linha de boa qualidade, constando prefeitura municipal de vacaria - secretaria municipal de educação e o brasão do município de vacaria.			
Avental frontal. Confeccionado em tecido impermeável seychelles na cor branco. Com tiras do mesmo tecido para amarração no pescoço e cintura, com costura reforçada. Sem bolso. Medidas aproximadas do avental: 100 cm de comprimento e 60 cm de largura. Confecção de primeira qualidade, com bordado nas cores preto, verde e vermelho, com linha de boa qualidade, constando prefeitura municipal de vacaria - secretaria municipal de educação e o brasão do município de vacaria.	Unidade	300	
Bacia em aço inoxidável – capacidade aproximada de 25 litros Bacia de uso profissional, confeccionada integralmente em aço inoxidável, destinada ao preparo, higienização, manipulação, transporte e acondicionamento de alimentos em cozinhas industriais e institucionais. Deverá possuir capacidade aproximada de 25 litros, diâmetro aproximado de 60 cm e altura aproximada de 16 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$ nas dimensões, desde que não comprometa sua capacidade e funcionalidade. O produto deverá ser confeccionado em aço inoxidável de elevada resistência mecânica e à corrosão, próprio para contato com alimentos, com espessura mínima de 0,80 mm, suportando o uso contínuo em cozinhas industriais sem apresentar deformações ou desgaste prematuro. A bacia deverá apresentar formato circular, bordas reforçadas e arredondadas, proporcionando maior resistência estrutural, segurança no manuseio e menor risco de deformações decorrentes do uso frequente. O acabamento interno e externo deverá ser liso e polido, livre de rebarbas, porosidades, trincas, soldas aparentes ou outras imperfeições que dificultem a higienização, atendendo às boas práticas de manipulação de alimentos. O utensílio deverá ser resistente à corrosão, aos impactos decorrentes do uso normal, aos produtos de limpeza utilizados em cozinhas profissionais e aos processos de higienização, inclusive em máquinas de lavar louças industriais, quando compatível com o material.	Unidade	416	FORTINOX GOURMET MIX TRAMONTINA XINGU UNYHOME KEHOME FERIMTE
Bacia plástica extra grande Bacia confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead) de elevada resistência, atóxica, destinada ao preparo, transporte, higienização e armazenamento temporário de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade aproximada de 75 litros , alças laterais reforçadas e ergonomicamente projetadas para proporcionar segurança durante o transporte. O produto deverá apresentar elevada resistência mecânica, suportando uso contínuo e cargas compatíveis com sua capacidade, mantendo sua estabilidade dimensional. O acabamento interno e externo deverá ser liso, isento de rebarbas, porosidades, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas de 610	Unidade	101	ARQPLAST ANTARES A.J.



× 310 mm (diâmetro × altura), admitindo-se variação de até ±5%.			
Bacia plástica grande Bacia confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead) de elevada resistência, atóxica, destinada ao preparo, transporte e higienização de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 27,5 litros , bico direcionador para escoamento de líquidos, escala interna graduada para medição de volume e pega anatômica que proporcione segurança e conforto durante o manuseio. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações e uso contínuo, mantendo sua estabilidade dimensional. O acabamento interno e externo deverá ser liso, isento de rebarbas, porosidades, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas de 556 × 221 mm (diâmetro × altura), admitindo-se variação de até ±5%.	Unidade	213	SANREMO PLASVALE PLASUTIL
Bacia plástica média Bacia confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead) de elevada resistência, atóxica, destinada ao preparo, transporte e higienização de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 14 litros , bico direcionador para escoamento de líquidos, escala interna graduada para medição de volume e pega anatômica que proporcione segurança e conforto durante o manuseio. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações e uso contínuo, mantendo sua estabilidade dimensional. O acabamento interno e externo deverá ser liso, isento de rebarbas, porosidades, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas de 435 × 175 mm (diâmetro × altura), admitindo-se variação de até ±5%.	Unidade	418	SANREMO PLASVALE PLASUTIL
Bacia plástica pequena Bacia confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead) de elevada resistência, atóxica, destinada ao preparo, transporte e higienização de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 8 litros , bico direcionador para escoamento de líquidos, escala interna graduada para medição de volume e pega anatômica que proporcione segurança e conforto durante o manuseio. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações e uso contínuo, mantendo sua estabilidade dimensional. O acabamento interno e externo deverá ser liso, isento de rebarbas, porosidades, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas de 392 × 139 mm (diâmetro × altura), admitindo-se variação de até ±5%.	Unidade	215	SANREMO PLASVALE PLASUTIL
Balde plástico graduado com bico Balde confeccionado em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead) de elevada	Unidade	73	SANREMO PLASVALE



resistência, atóxico, destinado ao transporte e acondicionamento de líquidos e demais atividades desenvolvidas em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 12 litros , escala interna graduada para medição de volume, bico direcionador para facilitar o escoamento de líquidos e alça anatômica reforçada, proporcionando segurança e conforto durante o transporte. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações e uso contínuo. O acabamento interno e externo deverá ser liso, isento de rebarbas, porosidades, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas de 328 × 299 × 294 mm (comprimento × largura × altura), admitindo-se variação de até ±5%.			PLASUTIL
Batedor de ovos (fouet) em aço inox Batedor de ovos (fouet), destinado ao preparo e mistura de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado integralmente em aço inoxidável de elevada resistência à corrosão, oxidação e deformações, adequado ao contato com alimentos. Estruturado em monobloco ou com sistema de fixação que impeça folgas entre o cabo e o aramado durante o uso contínuo. Deverá possuir cabo anatômico, proporcionando conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (gancho ou furação no cabo), facilitando o armazenamento. O aramado deverá apresentar distribuição uniforme dos fios, proporcionando eficiência na mistura, incorporação de ar e homogeneização de preparações líquidas e semilíquidas. O acabamento deverá ser polido, com superfície lisa, isenta de rebarbas, arestas cortantes, soldas aparentes ou quaisquer defeitos que comprometam a resistência, a segurança ou a higienização do produto. Comprimento aproximado de 37 cm, admitindo-se variação de até ±5%.	Unidade	242	KE HOME TRAMONTINA BRINOX GOURMET MIX HAUSKRAFT
Bota impermeável de segurança em pvc – cano médio Bota impermeável de segurança, na cor branca, de cano médio, destinada à proteção dos pés dos trabalhadores em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes sujeitos à umidade e pisos escorregadios. Deverá ser confeccionada em policloreto de vinila (pvc) ou composto polimérico de desempenho equivalente, impermeável, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Deverá possuir solado antiderrapante, com desenho que proporcione elevada aderência em pisos molhados e oleosos, resistente à abrasão e ao desgaste, dotado de sistema de absorção de impacto na região do calcanhar ou tecnologia de desempenho equivalente, proporcionando maior conforto e segurança durante a utilização. O acabamento interno deverá possuir forração em tecido de poliéster ou material de desempenho equivalente, proporcionando maior conforto, absorção da umidade e facilidade no calce. O produto deverá apresentar resistência à água, gorduras, óleos e produtos de limpeza normalmente utilizados em cozinhas industriais. Deverá possuir altura aproximada do cano entre 24 cm	Par	165	BRACOL FUJIWARA SETE LÉGUAS VULCABRAS VULCAFLEX WORKER



e 30 cm, admitindo-se variação compatível com a numeração do calçado. Deverá possuir acabamento uniforme, isento de rebarbas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou conforto. O equipamento deverá possuir certificado de aprovação (ca) válido, emitido pelo ministério do trabalho e emprego, atendendo à legislação vigente aplicável aos equipamentos de proteção individual (epi). O fornecimento deverá ocorrer exclusivamente na cor branca, disponível nos tamanhos 33 ao 42, conforme necessidade da administração.			
Botijão térmico com torneira – capacidade mínima de 8 litros Botijão térmico com capacidade mínima de 8 litros, destinado ao acondicionamento e transporte de bebidas quentes ou frias em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá possuir corpo confeccionado em material plástico de elevada resistência, atóxico, livre de bpa, com isolamento térmico em espuma de poliuretano (pu) ou tecnologia de desempenho equivalente, proporcionando eficiente conservação da temperatura dos líquidos. Deverá possuir tampa de ampla abertura, permitindo fácil abastecimento, higienização e introdução de cubos de gelo, equipada com sistema de fechamento por rosca ou travamento seguro, dotado de vedação eficiente que impeça vazamentos durante o transporte e a utilização. Deverá possuir torneira de alto fluxo, resistente, desmontável e de fácil acionamento, permitindo completa higienização e substituição quando necessária, equipada com sistema de vedação que impeça vazamentos durante o uso normal. Deverá possuir alça integrada ao corpo, proporcionando segurança e conforto durante o transporte, além de pés retráteis ou sistema equivalente que assegure estabilidade durante a utilização. O produto deverá apresentar eficiente conservação térmica para bebidas quentes e frias, conforme as especificações do fabricante. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança, vedação ou higienização. Dimensões compatíveis com a capacidade especificada, admitindo-se variação de até $\pm 5\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	69	INVICTA MOR TERMOLAR SOPRANO UNITERMI
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 32 Caçarola hotel baixa, nº 32, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência	Unidade	24	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA



equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e resistente ao calor. Capacidade aproximada de 11,4 litros e diâmetro aproximado de 32 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 32, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			ALUMÍNIO SÃO JORGE REAL ELITEC
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 34 Caçarola hotel baixa, nº 34, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e resistente ao calor. Capacidade aproximada de 17 litros e diâmetro aproximado de 34 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 34, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	22	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA ALUMÍNIO SÃO JORGE REAL ELITEC
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 36 Caçarola hotel baixa, nº 36, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e	Unidade	22	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA ALUMÍNIO SÃO



resistente ao calor. Capacidade aproximada de 20 litros e diâmetro aproximado de 36 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 36, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			JORGE REAL ELITEC
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 38 Caçarola hotel baixa, nº 38, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e resistente ao calor. Capacidade aproximada de 23 litros e diâmetro aproximado de 38 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 38, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	22	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA ALUMÍNIO SÃO JORGE REAL ELITEC
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 40 Caçarola hotel baixa, nº 40, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e resistente ao calor. Capacidade aproximada de 28 litros e diâmetro aproximado de 40 cm,	Unidade	24	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA ALUMÍNIO SÃO JORGE



correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 40, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			REAL ELITEC
Caçarola hotel em alumínio reforçado – baixa – nº 50 Caçarola hotel baixa, nº 50, confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir corpo em alumínio com espessura mínima de 2,2 mm, proporcionando distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade em uso contínuo. Deverá possuir borda superior reforçada, conferindo maior resistência a deformações decorrentes do uso intenso. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo da panela por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá acompanhar tampa em alumínio com pegador metálico, firmemente fixado e resistente ao calor. Capacidade aproximada de 41 litros e diâmetro aproximado de 50 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 50, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	32	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS FORTALEZA ALUMÍNIO OLIVEIRA ALUMÍNIO SÃO JORGE REAL ELITEC
Caçarola industrial para cozimento a vapor – linha hotel – nº 32 Caçarola industrial para cozimento a vapor, linha hotel, nº 32, composta por 03 (três) peças: caçarola inferior, caçarola superior perfurada para cocção a vapor e tampa. Deverá ser confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando distribuição uniforme do calor, durabilidade e excelente desempenho em uso contínuo. O corpo das peças deverá possuir espessura mínima de 2,2 mm, com borda superior reforçada para maior resistência a deformações. Deverá possuir alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido, baquelite de alta resistência térmica ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. A tampa deverá ser confeccionada em alumínio, com pegador resistente ao calor, firmemente fixado. A peça perfurada deverá possuir perfurações uniformes que permitam adequada circulação do vapor, proporcionando cocção homogênea dos alimentos. As peças deverão	Unidade	5	ABC NACIONAL VIGOR UNIVERSAL



possuir perfeito encaixe entre si, permitindo adequada vedação e circulação uniforme do vapor durante o cozimento. O utensílio deverá ser adequado para preparo de alimentos por cocção a vapor, podendo também ser utilizado para manutenção de alimentos aquecidos em banho-maria. Dimensões compatíveis com o padrão comercial da linha hotel nº 32, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Caçarola industrial para cozimento a vapor – linha hotel – nº 40 Caçarola industrial para cozimento a vapor, linha hotel, nº 40, composta por 03 (três) peças: caçarola inferior, caçarola superior perfurada para cocção a vapor e tampa. Deverá ser confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando distribuição uniforme do calor, durabilidade e excelente desempenho em uso contínuo. O corpo das peças deverá possuir espessura mínima de 2,2 mm, com borda superior reforçada para maior resistência a deformações. Deverá possuir alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio fundido, baquelite de alta resistência térmica ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. A tampa deverá ser confeccionada em alumínio, com pegador resistente ao calor, firmemente fixado. A peça perfurada deverá possuir perfurações uniformes que permitam adequada circulação do vapor, proporcionando cocção homogênea dos alimentos. O utensílio deverá ser adequado para preparo de alimentos por cocção a vapor, podendo também ser utilizado para manutenção de alimentos aquecidos em banho-maria. Capacidade aproximada de 23,8 litros, dimensões compatíveis com o padrão comercial da linha hotel nº 40, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou lixado fino, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	5	ABC NACIONAL VIGOR UNIVERSAL
Caixa bandeja maxi branca – linha açougue Caixa bandeja maxi, na cor branca, destinada ao acondicionamento, transporte e manipulação de alimentos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais serviços de alimentação. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead), atóxico, próprio para contato com alimentos, de elevada resistência mecânica e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 12,5 litros, formato retangular e dimensões aproximadas de 530 × 383 × 84 mm (comprimento × largura × altura), admitindo-se variação	Unidade	410	PLASÚTIL PLASVALE JAGUAR SANREMO NOVEL ARQPLAST



dimensional de até $\pm 5\%$. Deverá possuir fundo reforçado, proporcionando maior resistência ao transporte de alimentos e estabilidade durante o empilhamento. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, umidade, produtos de limpeza normalmente utilizados em cozinhas industriais e ser resistente às temperaturas de refrigeração e congelamento, sem apresentar trincas, deformações ou perda de suas características funcionais. Deverá ser empilhável, mantendo sua estabilidade e sem sofrer deformações durante o uso normal. O acabamento interno e externo deverá ser totalmente liso, com cantos internos arredondados, isento de rebarbas, porosidades, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos que dificultem a higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			MARFINITE PLASBOX PARAMOUNT
Caixa bandeja multiuso branca – linha açougue Caixa bandeja multiuso, na cor branca, destinada ao acondicionamento, transporte e manipulação de alimentos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais serviços de alimentação. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou polietileno de alta densidade (pead), atóxico, próprio para contato com alimentos, de elevada resistência mecânica e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade aproximada de 7 litros, formato retangular e dimensões aproximadas de 45 x 8 cm (comprimento x altura), admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. Deverá possuir fundo reforçado, proporcionando maior resistência ao transporte de alimentos e estabilidade durante o empilhamento. O produto deverá apresentar elevada resistência a impactos, umidade, produtos de limpeza normalmente utilizados em cozinhas industriais e ser resistente às temperaturas de refrigeração e congelamento, sem apresentar trincas, deformações ou perda de suas características funcionais. Deverá ser empilhável, mantendo sua estabilidade e sem sofrer deformações durante o uso normal. O acabamento interno e externo deverá ser totalmente liso, com cantos internos arredondados, isento de rebarbas, porosidades, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos que dificultem a higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	410	PLASÚTIL PLASVALE JAGUAR SANREMO NOVEL ARQPLAST MARFINITE PLASBOX PARAMOUNT
Caixa organizadora plástica com tampa e travas – 13 litros (baixa) Caixa organizadora plástica, com capacidade nominal aproximada de 13 litros, destinada ao armazenamento, organização e transporte de materiais diversos, adequada para utilização em almoxarifados, cozinhas institucionais, setores administrativos e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou material termoplástico de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, livre de bisfenol A (bpa), resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. Deverá possuir corpo transparente ou translúcido, permitindo a visualização do conteúdo interno sem necessidade de abertura da tampa. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, com laterais que favoreçam o aproveitamento do volume interno	Unidade	230	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT JAGUAR



e permitam melhor organização em armários, estantes, prateleiras e demais sistemas de armazenamento. Deverá possuir tampa removível, confeccionada no mesmo material ou em material de resistência equivalente, provida de travas laterais resistentes, garantindo fechamento seguro durante o armazenamento e transporte. As travas deverão suportar repetidos ciclos de abertura e fechamento sem apresentar rompimentos, folgas excessivas ou perda de eficiência do sistema de fechamento. A caixa deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade e sem provocar deformações permanentes decorrentes do empilhamento em condições normais de utilização. O corpo deverá apresentar paredes com espessura uniforme e resistência suficiente para suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal, sem deformações decorrentes do uso normal. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa e possuir cantos internos arredondados, facilitando a higienização e evitando o acúmulo de resíduos. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, sem perda de suas características físicas ou alteração significativa de coloração. Deverá apresentar resistência à umidade e à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), mantendo sua integridade estrutural durante a vida útil normal do produto. Capacidade nominal aproximada de 13 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Caixa organizadora plástica com tampa e travas – 20 litros (baixa) Caixa organizadora plástica, com capacidade nominal aproximada de 20 litros, destinada ao armazenamento, organização e transporte de materiais diversos, adequada para utilização em almoxarifados, cozinhas institucionais, setores administrativos e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou material termoplástico de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. Deverá possuir corpo transparente ou translúcido, permitindo a visualização do conteúdo interno sem necessidade de abertura da tampa. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, com laterais que favoreçam o aproveitamento do volume interno e permitam melhor organização em armários, estantes, prateleiras e demais sistemas de armazenamento. Deverá possuir tampa removível, confeccionada no mesmo material ou em material de resistência equivalente, provida de travas laterais resistentes, garantindo fechamento seguro durante o armazenamento e transporte. As travas deverão suportar repetidos ciclos de abertura e fechamento sem apresentar rompimentos, folgas excessivas ou perda de eficiência do sistema de fechamento. A caixa deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade e sem provocar	Unidade	225	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT JAGUAR



deformações permanentes decorrentes do empilhamento em condições normais de utilização. O corpo deverá apresentar paredes com espessura uniforme e resistência suficiente para suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal, sem deformações decorrentes do uso normal. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa e possuir cantos internos arredondados, facilitando a higienização e evitando o acúmulo de resíduos. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, sem perda de suas características físicas ou alteração significativa de coloração. Deverá apresentar resistência à umidade e à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), mantendo sua integridade estrutural durante a vida útil normal do produto. Capacidade nominal aproximada de 20 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Caixa organizadora plástica com tampa e travas – 26 litros (baixa) Caixa organizadora plástica, com capacidade nominal aproximada de 26 litros, destinada ao armazenamento, organização e transporte de materiais diversos, adequada para utilização em almoxarifados, cozinhas institucionais, setores administrativos e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou material termoplástico de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. Deverá possuir corpo transparente ou translúcido, permitindo a visualização do conteúdo interno sem necessidade de abertura da tampa. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, com laterais que favoreçam o aproveitamento do volume interno e permitam melhor organização em armários, estantes, prateleiras e demais sistemas de armazenamento. Deverá possuir tampa removível, confeccionada no mesmo material ou em material de resistência equivalente, provida de travas laterais resistentes, garantindo fechamento seguro durante o armazenamento e transporte. As travas deverão suportar repetidos ciclos de abertura e fechamento sem apresentar rompimentos, folgas excessivas ou perda de eficiência do sistema de fechamento. A caixa deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade e sem provocar deformações permanentes decorrentes do empilhamento em condições normais de utilização. O corpo deverá apresentar paredes com espessura uniforme e resistência suficiente para suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal, sem deformações decorrentes do uso normal. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa e possuir cantos internos arredondados, facilitando a higienização e evitando o acúmulo de resíduos. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos	Unidade	220	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT JAGUAR



de fabricação que comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, sem perda de suas características físicas ou alteração significativa de coloração. Deverá apresentar resistência à umidade e à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), mantendo sua integridade estrutural durante a vida útil normal do produto. Capacidade nominal aproximada de 26 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Caixa organizadora plástica com tampa e travas – 36 litros (alta) Caixa organizadora plástica, com capacidade nominal aproximada de 36 litros, destinada ao armazenamento, organização e transporte de materiais diversos, adequada para utilização em almoxarifados, cozinhas institucionais, setores administrativos e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou material termoplástico de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. Deverá possuir corpo transparente ou translúcido, permitindo a visualização do conteúdo interno sem necessidade de abertura da tampa. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, com laterais que favoreçam o aproveitamento do volume interno e permitam melhor organização em armários, estantes, prateleiras e demais sistemas de armazenamento. Deverá possuir tampa removível, confeccionada no mesmo material ou em material de resistência equivalente, provida de travas laterais resistentes, garantindo fechamento seguro durante o armazenamento e transporte. As travas deverão suportar repetidos ciclos de abertura e fechamento sem apresentar rompimentos, folgas excessivas ou perda de eficiência do sistema de fechamento. A caixa deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade e sem provocar deformações permanentes decorrentes do empilhamento em condições normais de utilização. O corpo deverá apresentar paredes com espessura uniforme e resistência suficiente para suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal, sem deformações decorrentes do uso normal. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa e possuir cantos internos arredondados, facilitando a higienização e evitando o acúmulo de resíduos. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, sem perda de suas características físicas ou alteração significativa de coloração. Deverá apresentar resistência à umidade e à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), mantendo sua integridade estrutural durante a vida útil normal do produto. Capacidade nominal aproximada de 36 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	230	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT JAGUAR



Caixa organizadora plástica com tampa e travas – 56 litros (alta) Caixa organizadora plástica, com capacidade nominal aproximada de 56 litros, destinada ao armazenamento, organização e transporte de materiais diversos, adequada para utilização em almoxarifados, cozinhas institucionais, setores administrativos e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou material termoplástico de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. Deverá possuir corpo transparente ou translúcido, permitindo a visualização do conteúdo interno sem necessidade de abertura da tampa. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, com laterais que favoreçam o aproveitamento do volume interno e permitam melhor organização em armários, estantes, prateleiras e demais sistemas de armazenamento. Deverá possuir tampa removível, confeccionada no mesmo material ou em material de resistência equivalente, provida de travas laterais resistentes, garantindo fechamento seguro durante o armazenamento e transporte. As travas deverão suportar repetidos ciclos de abertura e fechamento sem apresentar rompimentos, folgas excessivas ou perda de eficiência do sistema de fechamento. A caixa deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade e sem provocar deformações permanentes decorrentes do empilhamento em condições normais de utilização. O corpo deverá apresentar paredes com espessura uniforme e resistência suficiente para suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal, sem deformações decorrentes do uso normal. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa e possuir cantos internos arredondados, facilitando a higienização e evitando o acúmulo de resíduos. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, sem perda de suas características físicas ou alteração significativa de coloração. Deverá apresentar resistência à umidade e à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), mantendo sua integridade estrutural durante a vida útil normal do produto. Capacidade nominal aproximada de 56 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	215	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT JAGUAR
Caixa plástica tipo container com tampa – capacidade aproximada de 61 litros Caixa plástica tipo container, alta, com tampa, destinada ao armazenamento, organização e transporte de gêneros alimentícios, utensílios, materiais de limpeza, materiais de consumo e demais produtos utilizados em cozinhas institucionais, almoxarifados e demais setores da administração pública. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 61 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp), polietileno de alta densidade (pead) ou outro material termoplástico	Unidade	530	MRV PLÁSTICOS PROPLAST MAIS PLAST LAR PLÁSTICOS



de engenharia com desempenho equivalente ou superior, atóxico, resistente à umidade, impactos, deformações e ao uso contínuo. A caixa deverá apresentar formato predominantemente retangular, proporcionando melhor aproveitamento do volume interno e facilitando sua organização em armários, estantes, prateleiras e veículos de transporte. Deverá possuir tampa removível, confeccionada em material de resistência compatível com o corpo da caixa, garantindo proteção do conteúdo armazenado contra poeira e sujidades durante o armazenamento e transporte. O corpo deverá apresentar paredes com espessura e resistência mecânica compatíveis com sua capacidade de utilização, suportando o empilhamento em condições normais de uso sem apresentar deformações permanentes. Deverá permitir empilhamento seguro quando fechada, mantendo estabilidade durante o armazenamento e transporte. As superfícies internas deverão ser lisas, impermeáveis e não porosas, com cantos internos arredondados, facilitando a higienização e reduzindo o acúmulo de resíduos. O material deverá apresentar resistência aos produtos normalmente utilizados na limpeza e higienização de ambientes institucionais, preservando suas características físicas durante sua vida útil. Deverá apresentar resistência à umidade, à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv) e às baixas temperaturas normalmente encontradas em ambientes refrigerados, mantendo sua integridade estrutural. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, arestas cortantes, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. Dimensões aproximadas de 62 cm de comprimento × 39 cm de largura × 32 cm de altura, admitindo-se variação de ±10%, desde que mantida a capacidade nominal exigida. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			PLASBOX MARFINITE RD PLÁSTICOS BOLIVAR
Caixa plástica vazada tipo granjeiro – capacidade mínima de 60 litros Caixa plástica vazada tipo granjeiro, destinada ao armazenamento, transporte e acondicionamento de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, utensílios e demais materiais, adequada para utilização em cozinhas institucionais, almoxarifados, centrais de abastecimento e demais ambientes da administração pública. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, atóxico, resistente à umidade, impactos, deformações, baixas temperaturas e ao uso contínuo. Deverá possuir capacidade mínima de 60 litros. A caixa deverá apresentar estrutura vazada, composta por laterais, fundo e alças abertas, permitindo adequada circulação de ar, drenagem de líquidos e facilitando a higienização dos produtos armazenados. O fundo deverá possuir estrutura reforçada, adequada para suportar cargas compatíveis com sua capacidade de utilização, proporcionando estabilidade durante o transporte e o empilhamento. Deverá possuir alças laterais integradas ao corpo, com formato anatômico que proporcione segurança, conforto e facilidade no manuseio. As paredes internas e o fundo deverão possuir acabamento liso e	Unidade	220	PISANI PROPLAST MARFINITE MAISPLAST



cantos arredondados, facilitando a higienização e reduzindo o acúmulo de resíduos. A caixa deverá permitir empilhamento seguro, tanto quando vazia quanto carregada em condições normais de utilização, mantendo estabilidade e resistência estrutural sem apresentar deformações permanentes. O material deverá apresentar resistência à umidade, à exposição eventual aos raios ultravioleta (uv), bem como às temperaturas normalmente encontradas em ambientes de armazenamento refrigerado e câmaras frias, preservando suas características físicas e estruturais. A superfície deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, rachaduras, trincas, arestas cortantes ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. Dimensões externas aproximadas de 55,6 cm de comprimento x 36 cm de largura x 31 cm de altura, admitindo-se variação de $\pm 10\%$, desde que mantida a capacidade mínima exigida. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Caixa térmica rígida – capacidade entre 32 e 34 litros Caixa térmica rígida, portátil, destinada ao transporte e à conservação da temperatura de alimentos e bebidas, com capacidade nominal entre 32 e 34 litros. Deverá ser confeccionada em polietileno ou outro material plástico de alta resistência mecânica, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), apropriado para uso em contato indireto com alimentos, resistente a impactos, intempéries, umidade e radiação ultravioleta (uv), sem perda significativa de suas características durante sua vida útil normal. Deverá possuir paredes duplas com isolamento térmico de alta eficiência, proporcionando adequada conservação da temperatura de alimentos quentes ou frios durante o transporte e armazenamento. A tampa deverá possuir estrutura rígida e reforçada, com perfeito encaixe ao corpo da caixa, sistema de fechamento por pressão ou equivalente, dobradiças resistentes e vedação eficiente, reduzindo as trocas térmicas com o ambiente. Deverá suportar abertura e fechamento frequentes sem apresentar folgas, trincas, rompimentos ou deformações. As alças deverão ser ergonômicas, resistentes e possuir sistema de fixação reforçado ao corpo da caixa, suportando seu transporte quando carregada em sua capacidade nominal. A parte interna deverá apresentar superfície lisa, impermeável, não porosa, resistente à absorção de odores e de fácil higienização, com cantos arredondados que facilitem a limpeza. A parte externa deverá possuir acabamento uniforme, resistente a riscos, impactos e deformações decorrentes do uso normal, isenta de rebarbas, rachaduras, arestas cortantes ou demais defeitos de fabricação. O material deverá ser resistente aos produtos normalmente utilizados na higienização de cozinhas institucionais, sem apresentar alterações de cor, fissuras ou perda de resistência. Quando possuir dreno, este deverá apresentar sistema de vedação eficiente contra vazamentos. O produto deverá apresentar elevada resistência mecânica e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais e institucionais. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	6	COLEMAN SOPRANO MOR IGLOO
Caixa térmica rígida – capacidade entre 65 e 75 litros	Unidade	6	COLEMAN



Caixa térmica rígida, portátil, destinada ao transporte e à conservação da temperatura de alimentos e bebidas, com capacidade nominal entre 65 e 75 litros. Deverá ser confeccionada em polietileno ou outro material plástico de alta resistência mecânica, atóxico, livre de bisfenol a (bpa), apropriado para uso em contato indireto com alimentos, resistente a impactos, intempéries, umidade e radiação ultravioleta (uv), sem perda significativa de suas características durante sua vida útil normal. Deverá possuir paredes duplas com isolamento térmico de alta eficiência, proporcionando adequada conservação da temperatura de alimentos quentes ou frios durante o transporte e armazenamento. A tampa deverá possuir estrutura rígida e reforçada, com perfeito encaixe ao corpo da caixa, sistema de fechamento por pressão ou equivalente, dobradiças de elevada resistência e vedação eficiente, reduzindo as trocas térmicas com o ambiente. Deverá suportar abertura e fechamento frequentes sem apresentar folgas, trincas, rompimentos ou deformações. As alças deverão ser anatômicas, reforçadas e possuir sistema de fixação resistente ao corpo da caixa, suportando o transporte quando carregada em sua capacidade nominal, permitindo o manuseio com segurança. A base deverá apresentar estrutura reforçada, resistente à deformação provocada pelo peso correspondente à capacidade nominal da caixa e às condições normais de uso em cozinhas industriais e institucionais. A superfície interna deverá ser lisa, impermeável, não porosa, resistente à absorção de odores e de fácil higienização, com cantos arredondados que facilitem a limpeza. A superfície externa deverá apresentar acabamento uniforme, resistente a impactos, riscos, deformações e intempéries, isenta de rebarbas, rachaduras, arestas cortantes ou demais defeitos de fabricação. O material deverá ser resistente aos produtos normalmente utilizados na higienização de cozinhas institucionais, sem apresentar alterações de cor, fissuras ou perda de resistência. Deverá possuir dreno para escoamento de líquidos, provido de tampa rosqueável ou sistema de vedação equivalente, permitindo o esvaziamento da caixa sem necessidade de incliná-la e sem ocorrência de vazamentos quando fechado. O produto deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade dimensional e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais e institucionais. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			SOPRANO MOR IGLOO
Calçado ocupacional de segurança, tipo clog (babuche profissional), confeccionado integralmente em eva de alta densidade ou material polimérico de desempenho equivalente, na cor branca, indicado para utilização em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e serviços de alimentação. <u>Requisitos mínimos:</u> Estrutura monobloco confeccionada em eva de alta densidade ou material polimérico equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, leveza e conforto. Cabedal com parte frontal totalmente fechada, protegendo os pés contra respingos de líquidos e resíduos provenientes das atividades desenvolvidas. Região do calcanhar com cobertura ampliada e mais profunda, proporcionando melhor	Par	150	



estabilidade e retenção do pé quando comparado aos modelos de uso casual. Material hidrorrepelente, impermeável, atóxico e de fácil higienização. Espessura reforçada do material, adequada ao uso profissional contínuo. Formato anatômico, proporcionando conforto durante longos períodos de utilização. Palmilha anatômica, removível e lavável, confeccionada em material que proporcione absorção de impacto e conforto, dotada de tratamento antimicrobiano, bacteriostático ou tecnologia equivalente destinada a inibir a proliferação de microrganismos causadores de odores. Solado flexível, resistente ao desgaste por abrasão. Solado com resistência ao escorregamento, comprovada por certificação aplicável ao modelo, adequado para utilização em superfícies secas, molhadas e contaminadas por água, óleos e gorduras. Material resistente à proliferação de fungos e bactérias ou dotado de tratamento antimicrobiano equivalente. Material resistente ao uso contínuo, de fácil limpeza e desinfecção. Cor branca. Necessidade de numeração do 33 ao 42. Possuir certificado de aprovação (ca) válido, emitido pelo ministério do trabalho e emprego. Atender integralmente à nr-06 e às normas técnicas aplicáveis aos calçados ocupacionais de segurança.			
Calçado ocupacional de segurança, tipo sapato , sem biqueira de proteção, confeccionado em couro hidrofugado ou microfibra hidrorrepelente de alta resistência, na cor branca, indicado para utilização em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e serviços de alimentação. <u>Requisitos mínimos:</u> Cabedal confeccionado em couro hidrofugado ou microfibra hidrorrepelente, resistente à absorção de umidade e de fácil higienização. Fechamento por elástico lateral, dispensando a utilização de cadarços. Forração interna em material têxtil respirável, com capacidade de absorção e dessorção do suor, proporcionando maior conforto térmico. Colarinho acolchoado para maior conforto durante a utilização contínua. Palmilha interna anatômica, removível e lavável, confeccionada em material que proporcione absorção de impacto e conforto, dotada de tratamento antimicrobiano, bacteriostático ou tecnologia equivalente destinada a inibir a proliferação de microrganismos causadores de odores. Solado bidensidade em poliuretano (pu) ou material polimérico de desempenho equivalente, injetado diretamente ao cabedal. Solado flexível, resistente ao desgaste por abrasão e com sistema de absorção de impacto na região do calcanhar, proporcionando conforto durante longos períodos em posição ortostática. Solado com resistência ao escorregamento, comprovada por certificação aplicável ao modelo, adequado para utilização em superfícies secas, molhadas e contaminadas por água, óleos e gorduras, características de cozinhas industriais e unidades de alimentação. Material resistente à umidade e de fácil limpeza e desinfecção. Isento de componentes metálicos. Cor branca. Necessidade de numeração do 33 ao 42. Possuir certificado de aprovação (ca) válido, emitido pelo ministério do trabalho e emprego. Atender integralmente à nr-06 e às normas técnicas aplicáveis aos calçados	Par	100	MARLUVAS PROTEPLUS CARTOM CONFORTO



ocupacionais de segurança.			
Caldeirão tipo hotel industrial alto, nº 38, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionado em alumínio batido de alta resistência, com tampa em alumínio compatível com o recipiente. O equipamento deverá possuir capacidade aproximada de 38 litros, sendo adequado para uso contínuo em unidades de alimentação coletiva, como escolas, hospitais, restaurantes e cozinhas institucionais. O caldeirão deverá possuir alças laterais em alumínio fundido reforçado, firmemente fixado ao corpo, proporcionando segurança e resistência durante o transporte e o manuseio, mesmo quando o recipiente estiver em sua capacidade máxima. As dimensões deverão ser aproximadas de 38,0 cm de diâmetro e 34,0 cm de altura, admitindo-se pequenas variações decorrentes do processo de fabricação, desde que não comprometam a capacidade nominal, a funcionalidade e o desempenho do produto. O corpo do caldeirão deverá possuir espessura mínima de 2,0 mm, garantindo maior resistência mecânica, distribuição uniforme do calor e durabilidade para uso profissional. O produto deverá apresentar acabamento de boa qualidade, superfície lisa, livre de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação, sendo confeccionado com materiais resistentes ao uso diário e intensivo.	Unidade	11	REAL NACIONAL ABC VIGOR ARARY EIRILAR
Caneca de porcelana branca para sublimação – capacidade mínima de 325 ml Caneca confeccionada em porcelana de alta qualidade, destinada à personalização por processo de sublimação e ao uso para consumo de bebidas quentes e frias. Deverá possuir capacidade mínima de 325 ml. Deverá ser confeccionada em porcelana de elevada resistência mecânica e térmica, apresentando superfície externa lisa, uniforme e na cor branca, adequada para impressão por sublimação, proporcionando excelente definição, fidelidade de cores e aderência da imagem após o processo de personalização. A porcelana deverá possuir baixa porosidade, acabamento vitrificado de alta qualidade, brilho uniforme e superfície livre de manchas, bolhas, pontos escuros, deformações, fissuras, trincas, riscos, rebarbas ou quaisquer imperfeições que comprometam sua utilização ou o resultado da personalização. A alça deverá ser ergonomicamente integrada ao corpo da caneca, proporcionando conforto e segurança durante o manuseio, sem apresentar folgas, fissuras ou fragilidade estrutural. O produto deverá ser atóxico, próprio para contato com alimentos e bebidas, não transferindo odor, sabor ou substâncias ao conteúdo. Deverá apresentar resistência ao uso contínuo, às lavagens frequentes e às variações de temperatura normalmente encontradas no preparo e consumo de bebidas. A caneca deverá ser compatível com aquecimento em forno de micro-ondas, lavagem em máquina de lavar louças e armazenamento em refrigerador ou freezer, sem perda de suas características físicas, estruturais ou do acabamento superficial. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, lascas, trincas, rachaduras ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua resistência,	Unidade	1080	OXFORD SHMIDT GERMER WOLFF



funcionalidade ou aparência. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Caneca escolar plástica com alça – capacidade aproximada de 300 ml Caneca escolar com alça, destinada ao fornecimento de bebidas aos estudantes da educação infantil e demais faixas etárias conforme a necessidade da administração. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 300 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol A (BPA) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar pigmentação homogênea em toda a peça, podendo ser fornecida em cores variadas, conforme solicitação da administração no momento do fornecimento. O corpo deverá possuir formato anatômico, bordas arredondadas e superfície interna e externa lisa, impermeável e não porosa, sem reentrâncias que dificultem a higienização ou favoreçam o acúmulo de resíduos. A caneca deverá ser empilhável, permitindo armazenamento de forma estável, sem comprometer sua integridade estrutural. A alça deverá ser ergonomicamente integrada ao corpo da caneca, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio, apresentando resistência suficiente para suportar o uso contínuo. O material deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, preservando suas características físicas e estruturais. Deverá ser adequada ao contato com alimentos e bebidas quentes normalmente servidos na alimentação escolar, sem deformações ou alteração de suas características durante o uso. O produto deverá permitir higienização manual ou em máquina de lavar louças, quando aplicável, mantendo suas características de resistência, acabamento e coloração. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações, bolhas, arestas cortantes ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou durabilidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1900	VERMA COBIREL BEZAVEL TRAMONTINA SANREMO PLASUTIL JAGUAR COZA
Caneca escolar plástica com alça – capacidade aproximada de 500 ml Caneca escolar com alça, destinada ao fornecimento de bebidas aos estudantes da educação infantil e demais faixas etárias conforme a necessidade da administração. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 500 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol A (BPA) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar pigmentação homogênea em toda a peça, podendo ser fornecida em cores variadas, conforme solicitação da administração no momento do fornecimento. O corpo deverá possuir formato anatômico, bordas arredondadas e superfície interna e externa lisa, impermeável e não porosa, sem reentrâncias que dificultem a higienização ou favoreçam o acúmulo de resíduos. A caneca deverá ser empilhável, permitindo armazenamento de forma estável, sem comprometer sua integridade estrutural.	Unidade	1000	VERMA COBIREL TRAMONTINA SANREMO PLASUTIL JAGUAR COZA



A alça deverá ser ergonomicamente integrada ao corpo da caneca, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio, apresentando resistência suficiente para suportar o uso contínuo. O material deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, preservando suas características físicas e estruturais. Deverá ser adequada ao contato com alimentos e bebidas quentes normalmente servidos na alimentação escolar, sem deformações ou alteração de suas características durante o uso. O produto deverá permitir higienização manual ou em máquina de lavar louças, quando aplicável, mantendo suas características de resistência, acabamento e coloração. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações, bolhas, arestas cortantes ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou durabilidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Caneca infantil de treinamento com bico e alças – capacidade aproximada de 310 ml Caneca infantil de treinamento, destinada à transição da mamadeira para o copo, adequada para utilização por crianças na alimentação escolar. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 310 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol A (BPA) e em conformidade com a legislação sanitária aplicável aos materiais destinados ao contato com alimentos. Deverá possuir formato ergonômico, com corpo arredondado, superfícies lisas e bordas sem arestas ou partes cortantes, proporcionando segurança durante o uso. Deverá possuir duas alças laterais anatômicas, firmemente integradas ao corpo ou à tampa, proporcionando empunhadura segura e favorecendo a autonomia da criança durante a alimentação. Deverá possuir tampa removível com sistema de rosqueamento ou encaixe seguro, permitindo abertura e fechamento repetidos sem comprometimento da vedação. O bico deverá ser confeccionado em material apropriado para contato com alimentos, possuir formato adequado ao uso infantil e apresentar sistema antivazamento, evitando o derramamento do líquido durante a utilização normal e o transporte. O conjunto deverá permitir desmontagem para completa higienização, apresentando superfícies lisas, impermeáveis e de fácil limpeza, sem locais que favoreçam o acúmulo de resíduos. O material deverá apresentar resistência ao uso contínuo, a impactos decorrentes da utilização normal, às lavagens frequentes e aos produtos normalmente utilizados na higienização de utensílios destinados à alimentação. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança, a higiene ou a durabilidade do produto. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1000	SANREMO LILLO MAM AVENT KUKA NUK FICHER-PRICE BUBA
Chaira profissional para afiação de facas – haste de 8 polegadas Deverá possuir haste com comprimento nominal de 8 polegadas (aproximadamente 20 cm). A haste	Unidade	42	TRAMONTINA MUNDIAL



deverá ser confeccionada em aço carbono de elevada dureza ou aço de desempenho equivalente, com tratamento superficial anticorrosivo, proporcionando elevada resistência ao desgaste, à oxidação e ao uso contínuo. Deverá possuir estrias longitudinais uniformes, distribuídas de forma regular em toda a extensão útil da haste, adequadas à manutenção e ao realinhamento do fio das facas, sem promover desgaste excessivo da lâmina. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material polimérico de desempenho equivalente ou superior, resistente a impactos, umidade, gorduras, produtos normalmente utilizados na higienização e ao uso contínuo. O cabo deverá possuir formato anatômico, proporcionando empunhadura firme, confortável e segura, reduzindo o risco de deslizamento durante a utilização. A chaireira deverá possuir protetor (guarda) entre o cabo e a haste, oferecendo maior segurança ao usuário durante a afiação. Na extremidade da haste deverá possuir argola, olhal ou dispositivo equivalente que permita seu armazenamento suspenso. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e às condições normais de utilização em cozinhas institucionais, mantendo suas características funcionais durante sua vida útil. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, fissuras, trincas, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança, a funcionalidade ou a durabilidade do produto. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			BRINOX
Chaleira hotel em alumínio – capacidade aproximada de 5 litros Chaleira tipo hotel, destinada ao aquecimento e preparo de água e outras bebidas quentes, adequada para utilização em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 5 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica e durabilidade para uso contínuo. O corpo da chaleira deverá ser confeccionado em peça única ou apresentar sistema construtivo que assegure elevada resistência mecânica e estanqueidade, sem vazamentos durante a utilização. O corpo deverá apresentar espessura compatível com sua capacidade de utilização, distribuindo o calor de maneira uniforme e resistindo às condições normais de uso em cozinhas institucionais, sem deformações permanentes. Deverá possuir bico anatômico, projetado para proporcionar escoamento contínuo e seguro do líquido, minimizando respingos durante o uso. Deverá possuir tampa removível, com encaixe firme e adequado ao corpo da chaleira, permitindo fácil abastecimento e higienização. A alça deverá ser confeccionada em material termoisolante, ergonomicamente projetada e firmemente fixada ao corpo da chaleira, proporcionando conforto e segurança durante o manuseio. O pegador da tampa deverá ser confeccionado em material termicamente isolante, resistente ao calor e ao uso contínuo. A base deverá apresentar superfície plana,	Unidade	47	VIGOR ABC REAL ELITEC NACIONAL



proporcionando estabilidade sobre fogões domésticos e industriais. As superfícies internas e externas deverão apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar elevada resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Chaleira hotel em alumínio – capacidade aproximada de 8 litros Chaleira tipo hotel, destinada ao aquecimento e preparo de água e outras bebidas quentes, adequada para utilização em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 8 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica e durabilidade para uso contínuo. O corpo da chaleira deverá ser confeccionado em peça única ou apresentar sistema construtivo que assegure elevada resistência mecânica e estanqueidade, sem vazamentos durante a utilização. O corpo deverá apresentar espessura compatível com sua capacidade de utilização, distribuindo o calor de maneira uniforme e resistindo às condições normais de uso em cozinhas institucionais, sem deformações permanentes. Deverá possuir bico anatômico, projetado para proporcionar escoamento contínuo e seguro do líquido, minimizando respingos durante o uso. Deverá possuir tampa removível, com encaixe firme e adequado ao corpo da chaleira, permitindo fácil abastecimento e higienização. A alça deverá ser confeccionada em material termoisolante, ergonomicamente projetada e firmemente fixada ao corpo da chaleira, proporcionando conforto e segurança durante o manuseio. O pegador da tampa deverá ser confeccionado em material termicamente isolante, resistente ao calor e ao uso contínuo. A base deverá apresentar superfície plana, proporcionando estabilidade sobre fogões domésticos e industriais. As superfícies internas e externas deverão apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar elevada resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	44	VIGOR ABC REAL ELITEC NACIONAL
Colher de chá em aço inox Colher de chá, confeccionada integralmente em aço inoxidável, indicada para uso em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir acabamento polido, com superfície lisa, bordas arredondadas e isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua	Unidade	822	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES



utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			GOURMET MIX
Colher de servir em aço inox Colher de servir, confeccionada integralmente em aço inoxidável, destinada ao porcionamento e à distribuição de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. O cabo deverá possuir comprimento compatível com a finalidade do utensílio (longo), proporcionando segurança e conforto durante o manuseio. Deverá possuir acabamento polido, com superfície lisa, bordas arredondadas e isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	165	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Colher de servir tipo hotel em alumínio – cabo longo Colher de servir tipo hotel, confeccionada em alumínio, destinada ao porcionamento e à distribuição de alimentos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir cabo longo, ergonomicamente projetado, firmemente fixado ao corpo da colher, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio, especialmente na utilização em panelas de grande capacidade. A concha deverá possuir formato adequado ao porcionamento de alimentos, com bordas lisas e acabamento uniforme, permitindo o manuseio eficiente de preparações líquidas, pastosas ou sólidas. O utensílio deverá apresentar resistência a deformações decorrentes do uso contínuo, mantendo sua integridade estrutural durante sua vida útil. As superfícies deverão ser lisas, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança, a higiene ou a funcionalidade do produto. O produto deverá apresentar resistência às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais. Comprimento total aproximado: 50 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	154	ABC VIGOR NACIONAL REAL ELITE OLIVEIRA
Colher de sobremesa em aço inox Colher de sobremesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, indicada para uso em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco),	Unidade	2572	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO



sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir acabamento polido, com superfície lisa, bordas arredondadas e isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Colher de sopa em aço inox Colher de sopa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, indicada para uso em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir acabamento polido, com superfície lisa, bordas arredondadas e isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1750	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Colher para servir em nylon Colher para servir, modelo oval, destinada ao preparo, mistura e porcionamento de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em nylon de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, de comprimento adequado para utilização segura em painéis da linha hotel/industrial, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho), facilitando o armazenamento. O cabo deverá possuir rigidez suficiente para evitar flexão excessiva durante o manuseio de preparações quentes e alimentos de maior densidade. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 180 °C, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	40	TRAMONTINA BRINOX MIMO STYLE OXFORD HERCULES WECK OIKOS
Concha em aço inox Concha, confeccionada integralmente em aço inoxidável, destinada ao porcionamento e à distribuição de alimentos líquidos e pastosos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência	Unidade	966	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO



mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. O cabo deverá possuir comprimento compatível com a finalidade do utensílio (longo), proporcionando segurança e conforto durante o manuseio. Deverá possuir acabamento polido, superfície lisa, bordas arredondadas e cabo resistente, isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			HÉRCULES GOURMET MIX
Concha em nylon Concha destinada ao preparo, mistura e porcionamento de alimentos líquidos e semilíquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em nylon de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, de comprimento adequado para utilização segura em painéis da linha hotel/industrial, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho). O cabo deverá possuir rigidez suficiente para evitar flexão excessiva durante o manuseio de preparações quentes e alimentos de maior densidade. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 180 °C, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	40	TRAMONTINA BRINOX MIMO STYLE OXFORD HERCULES WECK OIKOS
Concha tipo hotel em alumínio – cabo longo Concha tipo hotel, confeccionada em alumínio, destinada ao porcionamento e à distribuição de alimentos líquidos e pastosos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir cabo longo, ergonomicamente projetado, firmemente fixado ao corpo da concha, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio, especialmente na utilização em painéis de grande capacidade. A concha deverá possuir formato adequado ao porcionamento de alimentos líquidos e pastosos, com bordas lisas e acabamento uniforme. O utensílio deverá apresentar resistência a deformações decorrentes do uso contínuo, mantendo sua integridade estrutural durante sua vida útil. As superfícies deverão ser lisas, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que	Unidade	152	ABC VIGOR NACIONAL REAL ELITE OLIVEIRA



comprometam a segurança, a higiene ou a funcionalidade do produto. O produto deverá apresentar resistência às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais. Comprimento total aproximado: 50 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Conjunto de potes plásticos para mantimentos – 5 peças Conjunto de potes plásticos para armazenamento de alimentos, composto por 05 (cinco) recipientes com tampas, destinados ao acondicionamento e organização de alimentos em cozinhas institucionais. Os recipientes deverão possuir capacidades aproximadas de 1,0 l, 1,7 l, 3,3 l, 5,7 l e 8,5 l, admitindo-se variação de $\pm 10\%$ em cada capacidade. Os potes deverão ser confeccionados em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico e livre de bisfenol A (BPA). Os recipientes deverão ser transparentes ou translúcidos, permitindo a fácil visualização do conteúdo armazenado. As tampas deverão possuir encaixe firme, proporcionando adequado fechamento dos recipientes e auxiliando na conservação dos alimentos. Os potes deverão ser empilháveis, resistentes ao uso contínuo, à umidade, às baixas temperaturas de congelamento e ao aquecimento em forno micro-ondas, conforme as recomendações do fabricante. As superfícies deverão ser lisas, de fácil higienização, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O conjunto deverá apresentar resistência às lavagens frequentes, mantendo suas características funcionais durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	310	SANREMO PLASUTIL JAGUAR PARAMOUNT OU
Conjunto de uniforme de inverno para merendeiras escolares Conjunto de uniforme profissional para merendeiras escolares, composto por 01 (uma) calça, 01 (um) jaleco de manga comprida e 01 (uma) touca em tecido com tela para ventilação e sistema de regulagem, destinado ao uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação escolar. As peças deverão ser confeccionadas em tecido tipo sarja, com composição de fibras contendo entre 65% e 70% de algodão e 30% a 35% de poliéster, com gramatura entre 240 g/m ² e 260 g/m ² , tecido pré-encolhido, apresentando alta resistência às lavagens frequentes, elevada solidez da cor, boa resistência ao rasgo e à tração, baixa formação de pilling (bolinhas) e estabilidade dimensional, preservando suas características após sucessivos ciclos de lavagem. <u>O jaleco</u> deverá ser confeccionado na cor branca, com mangas compridas, abertura frontal completa, fechamento por no mínimo 05 (cinco) botões, com respectivos 05 (cinco) caseados horizontais, possuindo vista coberta, gola tipo padre, bainhas fixas e 02 (dois) bolsos inferiores frontais, sendo um do lado direito e outro do lado esquerdo, ambos com acabamento em debrum. Na altura do peito, do lado esquerdo, o jaleco deverá possuir bordado de alta qualidade, confeccionado com linhas resistentes às	Unidade	200	



lavagens, contendo o brasão do município de vacaria e a inscrição "prefeitura municipal de vacaria – secretaria municipal de educação", nas cores preto, verde e vermelho, conforme arte a ser fornecida pela administração no momento da contratação.

A calça deverá ser confeccionada no mesmo tecido especificado para o conjunto, na cor bege claro, proporcionando conforto, liberdade de movimentos e resistência ao uso contínuo. Deverá possuir cós com elástico em toda a circunferência (elástico total), utilizando elástico com largura mínima de 4 cm, fixado por costura rebatida em máquina de 04 (quatro) agulhas, formando quatro costuras paralelas. A peça não deverá possuir bolsos, devendo ser totalmente fechada nas laterais, com pesponto duplo para reforço das costuras. A barra deverá possuir acabamento em costura reta, garantindo maior resistência e durabilidade.

A touca deverá ser confeccionada no mesmo tecido do conjunto, possuindo aba na cor branca e tela destinada à ventilação, confeccionada de forma a proporcionar conforto térmico durante a utilização. Deverá possuir elástico roliço com terminal em plástico, permitindo regulagem e ajuste adequado à usuária. A área confeccionada em tela deverá possuir dimensões suficientes para acomodar adequadamente cabelos de diferentes volumes e comprimentos, inclusive cabelos longos ou volumosos, garantindo total recolhimento dos fios, conforto durante o uso e atendimento às normas de higiene aplicáveis à manipulação de alimentos.

Todas as peças deverão apresentar confecção de primeira qualidade, excelente acabamento, costuras reforçadas, ausência de defeitos de fabricação, rebarbas, fios aparentes ou imperfeições, devendo suportar o uso contínuo e as frequentes lavagens sem perda significativa de suas características originais. Os uniformes deverão ser fornecidos nos seguintes tamanhos mínimos, admitindo-se modelagem equivalente do fabricante, desde que respeitadas as medidas correspondentes:

Pp: manequins 34 e 36;

P: manequins 38 e 40;

M: manequins 42 e 44;

G: manequins 46 e 48;

Gg/xg: manequim 50;

G1 (plus size): manequins 48 a 50;

G2 (plus size): manequins 52 a 54;

G3 (plus size): manequins 56 a 58;

G4 (plus size): manequins 60 a 62.

Necessidade também de tamanhos personalizados.

Conjunto de uniforme de verão para merendeiras escolares

Unidade

500



Conjunto de uniforme profissional para merendeiras escolares, composto por 01 (uma) calça, 01 (um) jaleco de manga curta tipo japonesa e 01 (uma) touca em tecido com tela para ventilação e sistema de regulagem, destinado ao uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação escolar.

As peças deverão ser confeccionadas em tecido tipo sarja leve, com composição de fibras contendo entre 65% e 70% de algodão e 30% a 35% de poliéster, com gramatura mínima de 180 g/m², tecido pré-encolhido, apresentando alta resistência às lavagens frequentes, elevada solidez da cor, boa resistência ao rasgo e à tração, baixa formação de pilling (bolinhas) e estabilidade dimensional, preservando suas características após sucessivos ciclos de lavagem.

O jaleco deverá ser confeccionado no tecido especificado para o conjunto, na cor branca, com mangas curtas tipo japonesa, abertura frontal completa, fechamento por no mínimo 05 (cinco) botões, com respectivos 05 (cinco) caseados horizontais, possuindo vista coberta, gola tipo padre, bainhas fixas e 02 (dois) bolsos inferiores frontais, sendo um do lado direito e outro do lado esquerdo, ambos com acabamento em debrum. Na altura do peito, do lado esquerdo, o jaleco deverá possuir bordado de alta qualidade, confeccionado com linhas resistentes às lavagens, contendo o brasão do município de vacaria e a inscrição "prefeitura municipal de vacaria – secretaria municipal de educação", nas cores preto, verde e vermelho, conforme arte a ser fornecida pela administração no momento da contratação.

A calça deverá ser confeccionada no tecido especificado para o conjunto, na cor bege claro, proporcionando conforto, liberdade de movimentos e resistência ao uso contínuo. Deverá possuir cós com elástico em toda a circunferência (elástico total), utilizando elástico com largura mínima de 4 cm, fixado por costura rebatida em máquina de 04 (quatro) agulhas, formando quatro costuras paralelas. A peça não deverá possuir bolsos, devendo ser totalmente fechada nas laterais, com pesponto duplo para reforço das costuras. A barra deverá possuir acabamento em costura reta, garantindo maior resistência e durabilidade.

A touca deverá ser confeccionada no mesmo tecido do conjunto, possuindo aba na cor branca e tela destinada à ventilação, confeccionada de forma a proporcionar conforto térmico durante a utilização. Deverá possuir elástico roliço com terminal em plástico, permitindo regulagem e ajuste adequado à usuária. A área confeccionada em tela deverá possuir dimensões suficientes para acomodar adequadamente cabelos de diferentes volumes e comprimentos, inclusive cabelos longos ou volumosos, garantindo total recolhimento dos fios, conforto durante o uso e atendimento às normas de higiene aplicáveis à manipulação de alimentos.

Todas as peças deverão apresentar confecção de primeira qualidade, excelente acabamento, costuras reforçadas, ausência de defeitos de fabricação, rebarbas, fios aparentes ou imperfeições, devendo suportar o uso contínuo e as frequentes lavagens sem perda significativa de suas características



originais. As calças e jalecos deverão ser fornecidos nos seguintes tamanhos mínimos, admitindo-se modelagem equivalente do fabricante desde que respeitadas as medidas correspondentes: Pp: manequins 34 e 36; P: manequins 38 e 40; M: manequins 42 e 44; G: manequins 46 e 48; Gg/xg: manequim 50; G1 (plus size): manequins 48 a 50; G2 (plus size): manequins 52 a 54; G3 (plus size): manequins 56 a 58; G4 (plus size): manequins 60 a 62. Necessidade também de tamanhos personalizados.			
Copo baixo em vidro temperado – capacidade mínima de 250 ml Copo baixo, confeccionado em vidro temperado incolor, destinado ao consumo de bebidas em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 250 ml. O vidro deverá apresentar elevada resistência a impactos, choques mecânicos e variações de temperatura, compatível com o uso contínuo em ambientes institucionais. O copo deverá possuir base estável, acabamento uniforme e bordas lisas, isentas de lascas, trincas, bolhas, rebarbas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança ou a utilização do produto. A superfície deverá ser lisa, não porosa e de fácil higienização, não restando odores nem resíduos durante o uso normal. O produto deverá ser resistente às lavagens frequentes, mantendo sua transparência e características funcionais ao longo da vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	912	NADIR RUVOLO
Copo plástico medidor graduado – capacidade aproximada de 500 ml Copo plástico medidor graduado, destinado à medição de ingredientes líquidos e sólidos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 500 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico e livre de bisfenol A (BPA). Deverá possuir graduação permanente em intervalos regulares, permitindo a medição precisa dos volumes. Legível e de fácil visualização, gravada ou moldada no corpo do produto, com indicação da capacidade em mililitros (ml), resistente ao uso contínuo e às lavagens frequentes. Deverá possuir bico dosador, permitindo o despejo preciso dos líquidos, minimizando respingos durante a utilização. O corpo deverá apresentar superfícies lisas, de fácil higienização, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras ou quaisquer defeitos de fabricação que	Unidade	242	PLASÚTIL SANREMO JAGUAR NALGON TRAMONTINA PARAMOUNT



comprometam sua utilização. O material deverá apresentar resistência a impactos, deformações e aos produtos normalmente utilizados na higienização de utensílios de cozinha. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Cortador de legumes de mesa, tipo tripé. Destinado ao uso profissional/comercial, com corpo confeccionado em alumínio de alta resistência, proporcionando durabilidade e estabilidade durante a operação. Deve possuir base com sistema antiderrapante, garantindo maior segurança no manuseio, conjunto basculante de corte fabricado em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização, e cabo em plástico de alta resistência, ergonomicamente projetado para proporcionar conforto e eficiência no uso. O equipamento deverá possuir dimensões aproximadas de 40 x 20 x 20 cm (altura x largura x comprimento), admitindo-se pequenas variações decorrentes do processo de fabricação, desde que não comprometam sua funcionalidade. A área de corte deverá possuir dimensões aproximadas de 8 x 8 cm (largura x comprimento), compatível com o processamento de legumes e hortaliças de diversos tamanhos. O produto deverá ser confeccionado com acabamento e materiais de qualidade, resistentes ao uso contínuo e diário em cozinhas industriais, escolas, restaurantes, hospitais e demais unidades de alimentação coletiva, assegurando elevado desempenho, longa vida útil e facilidade de limpeza e manutenção. Garantia mínima de 12 meses.	Unidade	35	
Cumbuca plástica escolar – capacidade aproximada de 300 ml Cumbuca plástica escolar, destinada ao fornecimento de preparações alimentícias aos estudantes. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 300 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol A (BPA) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar pigmentação homogênea em toda a peça, podendo ser fornecida em cores variadas, conforme solicitação da administração. O corpo deverá possuir formato ergonômico, com superfícies internas e externas lisas, sem frisos ou reentrâncias que dificultem a higienização, e cantos internos arredondados, favorecendo a limpeza completa do utensílio. O fundo deverá possuir estabilidade suficiente para evitar tombamentos durante a utilização em superfícies planas. Deverá possuir aba periférica que facilite o manuseio durante a distribuição e utilização. O produto deverá ser empilhável, permitindo armazenamento de forma estável, sem comprometer sua integridade estrutural. O material deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, preservando suas características físicas e funcionais. Deverá ser adequado ao contato com alimentos quentes normalmente servidos na alimentação escolar, sem deformações ou alterações durante a utilização. O acabamento deverá ser	Unidade	1200	VERMA COBRIEL BEZAVEL TRAMONTINA SANREMO PLASUTIL JAGUAR COZA



uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou durabilidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Cumbuca plástica escolar – capacidade aproximada de 500 ml Cumbuca plástica escolar, destinada ao fornecimento de preparações alimentícias aos estudantes. Deverá possuir capacidade nominal aproximada de 500 ml, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) virgem ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol A (BPA) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar pigmentação homogênea em toda a peça, podendo ser fornecida em cores variadas, conforme solicitação da administração. O corpo deverá possuir formato ergonômico, com superfícies internas e externas lisas, sem frisos ou reentrâncias que dificultem a higienização, e cantos internos arredondados, favorecendo a limpeza completa do utensílio. O fundo deverá possuir estabilidade suficiente para evitar tombamentos durante a utilização em superfícies planas. Deverá possuir aba periférica que facilite o manuseio durante a distribuição e utilização. O produto deverá ser empilhável, permitindo armazenamento de forma estável, sem comprometer sua integridade estrutural. O material deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, preservando suas características físicas e funcionais. Deverá ser adequado ao contato com alimentos quentes normalmente servidos na alimentação escolar, sem deformações ou alterações durante a utilização. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou durabilidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1400	VERMA COBIREL BEZAVEL TRAMONTINA SANREMO PLASUTIL JAGUAR COZA
Cuscuzeira hotel em alumínio nº 26 – capacidade mínima de 8 litros. Cuscuzeira tipo hotel, nº 26, confeccionada integralmente em liga de alumínio de alta resistência, destinada ao preparo de cuscuz e outras preparações a vapor em cozinhas institucionais. Deverá possuir capacidade mínima de 8 litros (aceitando-se variação compatível com o modelo do fabricante), diâmetro de 26 cm e altura aproximada de 25 cm, sendo compatível com utilização em fogão industrial. O conjunto deverá ser composto, no mínimo, por: 01 (uma) base/reservatório para água; 01 (uma) peça interna perfurada (greiha ou suporte para cocção a vapor); 01 (uma) tampa em alumínio. O utensílio deverá ser fabricado em alumínio de espessura compatível com uso profissional, proporcionando elevada resistência mecânica, boa durabilidade e distribuição uniforme do calor, favorecendo o cozimento homogêneo dos alimentos. Deverá apresentar acabamento interno e externo liso, sem rebarbas, porosidades, trincas, deformações ou imperfeições que dificultem a higienização, atendendo	Unidade	16	



às boas práticas de manipulação de alimentos. As alças laterais da panela e o pegador da tampa deverão ser anatômicos, firmemente fixados ao corpo do utensílio, confeccionados em material resistente ao calor e ao uso contínuo, proporcionando segurança durante o manuseio.			
Descascador e boleador de legumes profissional Descascador e boleador manual, destinado ao descascamento e boleamento de frutas, legumes e hortaliças em cozinhas industriais. Deverá possuir lâmina móvel (oscilante) confeccionada em aço inoxidável, proporcionando corte preciso, uniforme e de baixa perda de alimento, com elevada resistência ao desgaste, à corrosão e ao uso contínuo. Deverá possuir boleador integrado, confeccionado em aço inoxidável, adequado para remoção de imperfeições e confecção de esferas em frutas e hortaliças. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno (pp), poliestireno de alta resistência ou outro material polimérico de desempenho equivalente ou superior, proporcionando empunhadura firme, confortável e segura. O conjunto deverá apresentar estrutura resistente, permitindo o uso contínuo sem folgas entre o cabo e a lâmina. A lâmina deverá possuir proteção lateral ou sistema construtivo equivalente, reduzindo o risco de acidentes durante o manuseio, sem comprometer a eficiência do descascamento. O utensílio deverá possuir comprimento aproximado de 16 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. As superfícies deverão apresentar acabamento uniforme, isentas de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais, mantendo suas características funcionais durante sua vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	100	TRAMONTINA UTILITÀ WECK KEHOME KEITA
Desincrustante alcalino para limpeza pesada de fogões e coifas Desincrustante alcalino concentrado, destinado à limpeza pesada de fogões industriais, chapas, coifas, fornos, grelhas, exaustores, superfícies metálicas e demais equipamentos utilizados em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser formulado com agentes alcalinos, tensoativos, sequestrantes e componentes de desempenho equivalente, proporcionando elevada eficiência na remoção de gorduras carbonizadas, óleos, fuligem, resíduos orgânicos e incrustações provenientes do preparo de alimentos. O produto deverá ser indicado para utilização em superfícies confeccionadas em aço inoxidável, ferro, alumínio e demais materiais compatíveis com sua formulação, conforme recomendação do fabricante. Deverá ser fornecido na forma concentrada, permitindo diluição conforme o grau de sujeira e as orientações do fabricante. O produto deverá apresentar baixa formação de espuma, ser de fácil enxágue e não deixar resíduos quando utilizado conforme as instruções de uso. O produto deverá ser biodegradável e adequado para utilização em estabelecimentos produtores de alimentos, desde que empregado conforme as instruções do fabricante. Deverá possuir	Litros	1705	



registro ou notificação junto à anvisa, conforme a legislação sanitária vigente. Deverá ser fornecido em bombona de 5 litros, resistente ao transporte e armazenamento, devidamente identificada com nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, instruções de uso, diluição recomendada e demais informações exigidas pela legislação. Garantia: conforme prazo de validade do fabricante que deverá ser de no mínimo 12 meses. A data de fabricação não poderá ser superior a 45 dias no momento da entrega.			
Detergente alcalino concentrado para máquina de lavar louças industrial Detergente alcalino concentrado, destinado à lavagem automática de utensílios, louças e demais materiais em máquinas de lavar louças industriais com sistema automático de dosagem. Deverá ser formulado à base de agentes alcalinos, sequestrantes, dispersantes e tensoativos ou componentes de desempenho equivalente, proporcionando elevada eficiência na remoção de gorduras, proteínas, amidos e demais resíduos alimentares. O produto deverá apresentar baixa formação de espuma, sendo específico para utilização em máquinas de lavar louças industriais com dosagem automática, sem comprometer o funcionamento das bombas dosadoras e demais componentes do equipamento quando utilizado conforme as recomendações do fabricante. Deverá ser compatível com utensílios confeccionados em aço inoxidável, vidro, porcelana, cerâmica, polipropileno e demais materiais normalmente utilizados em cozinhas industriais, sem provocar corrosão, manchas ou danos aos utensílios e ao equipamento. Deverá ser indicado para utilização em águas de diferentes níveis de dureza, mantendo desempenho adequado na remoção das sujidades. O produto deverá possuir registro ou notificação junto à anvisa, conforme a legislação sanitária vigente. Deverá ser fornecido em bombona de 20 litros, resistente ao transporte e armazenamento, devidamente identificada com nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, instruções de uso e demais informações exigidas pela legislação. Garantia: conforme prazo de validade do fabricante que deverá ser de no mínimo 12 meses. A data de fabricação não poderá ser superior a 45 dias no momento da entrega	Litro	2000	
Escorredor de massa hotel em alumínio reforçado – nº 30 Escorredor de massa linha hotel, nº 30, destinado ao escoamento de massas, legumes, verduras e demais alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando durabilidade, resistência mecânica e desempenho adequado ao uso contínuo em ambiente profissional. O corpo deverá possuir espessura mínima de 1,2 mm, borda superior reforçada e perfurações uniformemente distribuídas, permitindo o eficiente escoamento da água sem comprometer a resistência estrutural do utensílio. As perfurações deverão apresentar acabamento uniforme, sem arestas cortantes ou rebarbas, preservando	Unidade	230	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS REAL ELITEC OLIVEIRA



a integridade dos alimentos e proporcionando maior segurança durante o manuseio e a higienização. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá possuir base de apoio reforçada, proporcionando estabilidade durante a utilização e evitando o contato direto do fundo com a superfície de apoio. Capacidade aproximada de 6 litros, diâmetro aproximado de 30 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 30, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou polido, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			FORTALEZA
Escorredor de massa hotel em alumínio reforçado – nº 45 Escorredor de massa linha hotel, nº 45, destinado ao escoamento de massas, legumes, verduras e demais alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando durabilidade, resistência mecânica e desempenho adequado ao uso contínuo em ambiente profissional. O corpo deverá possuir espessura mínima de 1,2 mm, borda superior reforçada e perfurações uniformemente distribuídas, permitindo o eficiente escoamento da água sem comprometer a resistência estrutural do utensílio. As perfurações deverão apresentar acabamento uniforme, sem arestas cortantes ou rebarbas, preservando a integridade dos alimentos e proporcionando maior segurança durante o manuseio e a higienização. Deverá possuir duas alças laterais reforçadas, confeccionadas em alumínio ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas ao corpo por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente. Deverá possuir base de apoio reforçada, proporcionando estabilidade durante a utilização e evitando o contato direto do fundo com a superfície de apoio. Capacidade aproximada de 17 litros, diâmetro aproximado de 45 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 45, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, acabamento escovado ou polido, isento de rebarbas, trincas, porosidades, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	30	ABC VIGOR NACIONAL RAMOS REAL ELITEC OLIVEIRA FORTALEZA
Escova para limpeza de mamadeiras e bicos Escova destinada à higienização de mamadeiras, bicos e demais utensílios utilizados na alimentação infantil. Deverá ser confeccionada em material atóxico, livre de bisfenol a (bpa). Deverá possuir escova principal com cerdas sintéticas macias, flexíveis e de alta densidade, resistentes ao uso contínuo, proporcionando limpeza eficiente sem danificar ou riscar as superfícies das mamadeiras. O corpo da	Unidade	400	CLINGO BUBA LILLO NEOPAN FICHER-PRICE



escova deverá possuir formato anatômico, permitindo alcançar toda a extensão interna da mamadeira, inclusive a região do fundo e das laterais. Deverá possuir escova auxiliar integrada ou acoplada, destinada à higienização de bicos, válvulas e demais peças de pequeno diâmetro. O cabo deverá proporcionar empunhadura firme e confortável, apresentando resistência à umidade, às lavagens frequentes e aos produtos normalmente utilizados na higienização de utensílios. As cerdas deverão permanecer firmemente fixadas ao corpo da escova, sem desprendimento durante o uso normal. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, fissuras, trincas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			MAM NUK PHILIPS AVENT CHICCO
Escumadeira em aço inox Escumadeira, confeccionada integralmente em aço inoxidável, destinada à retirada e ao escoamento de alimentos durante o preparo e a distribuição em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. O cabo deverá possuir comprimento compatível com a finalidade do utensílio (longo), proporcionando segurança e conforto durante o manuseio. Deverá possuir acabamento polido, superfície lisa, perfurações uniformemente distribuídas, bordas arredondadas e cabo resistente, isenta de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	365	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Escumadeira em nylon Escumadeira destinada ao preparo, escoamento e porcionamento de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em nylon de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, de comprimento adequado para utilização segura em painéis da linha hotel/industrial, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho). O cabo deverá possuir rigidez suficiente para evitar flexão excessiva durante o manuseio de preparações quentes e alimentos de maior densidade. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 180 °C, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. A área perfurada deverá permitir o eficiente escoamento de líquidos, mantendo adequada resistência estrutural durante o uso. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas,	Unidade	240	TRAMONTINA BRINOX MIMO STYLE OXFORD HERCULES WECK OIKOS



porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Escumadeira tipo hotel em alumínio – cabo longo Escumadeira tipo hotel, confeccionada em alumínio, destinada à retirada, escoamento e distribuição de alimentos durante o preparo em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir cabo longo, ergonomicamente projetado, firmemente fixado ao corpo da escumadeira, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio em painéis de grande capacidade. A área perfurada deverá possuir distribuição uniforme das perfurações, permitindo o adequado escoamento de líquidos sem comprometer a resistência estrutural do utensílio. O utensílio deverá apresentar resistência a deformações decorrentes do uso contínuo, mantendo sua integridade estrutural durante sua vida útil. As superfícies deverão ser lisas, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança, a higiene ou a funcionalidade do produto. O produto deverá apresentar resistência às lavagens frequentes e ao uso contínuo em cozinhas institucionais. Comprimento total aproximado: 50 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	100	ABC VIGOR NACIONAL REAL ELITE OLIVEIRA
Espátula tipo faca (confeiteiro) em silicone Espátula tipo faca, destinada ao preparo, mistura e raspagem de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em silicone de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho), facilitando o armazenamento. A parte em silicone deverá ser firmemente fixada ao cabo ou constituir peça única, de modo a impedir desprendimentos, folgas ou formação de espaços que favoreçam o acúmulo de resíduos, garantindo maior resistência, segurança e facilidade de higienização durante toda a vida útil do utensílio. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 220 °C, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Comprimento aproximado de 25 cm, admitindo-se variação de até $\pm 5\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	37	TRAMONTINA BRINOX HERCULES MIMO STYLE OIKOS WECK OXFORD
Espátula tipo pão duro em silicone	Unidade	54	TRAMONTINA



Espátula tipo pão duro, destinada ao preparo, mistura, raspagem e porcionamento de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em silicone de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho), facilitando o armazenamento. A espátula deverá possuir formato funcional, com uma extremidade curva e outra com quina, permitindo melhor aproveitamento dos recipientes durante o preparo dos alimentos. A parte em silicone deverá ser firmemente fixada ao cabo ou constituir peça única, de modo a impedir desprendimentos, folgas ou formação de espaços que favoreçam o acúmulo de resíduos, garantindo maior resistência, segurança e facilidade de higienização durante toda a vida útil do utensílio. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 220 °C, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Comprimento aproximado de 27 cm, admitindo-se variação de até $\pm 5\%$. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			BRINOX HERCULES MIMO STYLE OIKOS WECK OXFORD
Expositor cesto triplo aramado grande Expositor triplo aramado, desmontável, destinado ao armazenamento e à exposição de gêneros alimentícios e demais produtos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em arame de aço carbono trefilado e estrutura tubular em aço carbono de elevada resistência mecânica, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi ou poliéster), na cor branca. Deverá possuir três cestos aramados, permitindo montagem nas posições reta ou inclinada, proporcionando melhor visualização, organização e acesso aos produtos. Deverá suportar carga mínima de 50 kg na montagem inclinada e 60 kg na montagem reta, distribuída uniformemente. A estrutura deverá possuir resistência suficiente para suportar a carga especificada sem apresentar deformações permanentes, instabilidade ou comprometimento das soldas durante o uso contínuo. A estrutura deverá proporcionar estabilidade durante a utilização e permitir montagem e desmontagem sem comprometer sua resistência mecânica. Dimensões aproximadas de 142 x 55 x 15 cm, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. A pintura eletrostática deverá apresentar elevada aderência e resistência à corrosão, sem descascamento ou desprendimento durante o uso normal e os procedimentos rotineiros de higienização. O acabamento deverá ser uniforme, com soldas contínuas e resistentes, isento de rebarbas, arestas cortantes, deformações, falhas na pintura ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou durabilidade. Garantia mínima: 12 (doze) meses	Unidade	130	MS EXPOSITORES SM EXPOSITORES JR EXPOSITORES AMAPÁ ARAMÓVEIS METALPOX IMECA



contra defeitos de fabricação.			
Expositor cesto triplo tipo container aramado Expositor tipo container, composto por três cestos aramados empilháveis, destinado ao armazenamento e à exposição de gêneros alimentícios e demais produtos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em arame de aço carbono trefilado, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi ou poliéster), na cor branca. O conjunto deverá ser composto por 03 (três) cestos com sistema de encaixe lateral, permitindo montagem segura e empilhamento estável, sendo que o cesto inferior deverá possuir suporte de apoio para proporcionar maior estabilidade ao conjunto. O sistema de encaixe entre os cestos deverá proporcionar montagem firme e estável, impedindo deslocamentos involuntários durante a utilização. Cada cesto deverá possuir dimensões aproximadas de 43 x 45 x 30 cm (altura x largura x profundidade), admitindo-se variação dimensional de até ±5%. A estrutura deverá possuir resistência suficiente para suportar o uso contínuo sem apresentar deformações permanentes, instabilidade ou comprometimento das soldas. A pintura eletrostática deverá apresentar elevada aderência e resistência à corrosão, sem descascamento ou desprendimento durante o uso normal e os procedimentos rotineiros de higienização. O acabamento deverá ser uniforme, com soldas contínuas e resistentes, isento de rebarbas, arestas cortantes, deformações, falhas na pintura ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou durabilidade. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	125	MS EXPOSITORES SM EXPOSITORES JR EXPOSITORES AMAPÁ ARAMÓVEIS METALPOX IMECA
Faca de corte nº 8 Faca de corte, nº 8, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir lâmina confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo, proporcionando corte eficiente e durabilidade. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material polimérico de desempenho equivalente, ergonomicamente projetado, firmemente fixado à lâmina e resistente a impactos, umidade e às lavagens frequentes. A união entre a lâmina e o cabo deverá apresentar elevada resistência mecânica, não permitindo folgas ou movimentações durante o uso normal. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, folgas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	110	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MUNDIAL MARTINS
Faca de mesa em aço inox Faca de mesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, indicada para uso em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricada em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. A	Unidade	1750	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO



lâmina deverá possuir fio adequado ao corte de alimentos preparados, com acabamento uniforme e bordas sem rebarbas, garantindo segurança durante a utilização. O produto deverá apresentar acabamento polido, resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Faca de serra com ponta nº 5 Faca de serra com ponta, nº 5, destinada ao preparo e ao corte de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir lâmina serrilhada confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo, proporcionando corte eficiente e durabilidade. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material polimérico de desempenho equivalente, ergonomicamente projetado, firmemente fixado à lâmina e resistente a impactos, umidade e às lavagens frequentes. A união entre a lâmina e o cabo deverá apresentar elevada resistência mecânica, não permitindo folgas ou movimentações durante o uso normal. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1082	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MUNDIAL MARTINS
Faca para pão 8" Faca para pão, 8 polegadas, destinada ao corte de pães e produtos de panificação em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir lâmina serrilhada confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo, proporcionando corte preciso sem comprometer a integridade do alimento. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material polimérico de desempenho equivalente, ergonomicamente projetado, firmemente fixado à lâmina e resistente a impactos, umidade e às lavagens frequentes. A união entre a lâmina e o cabo deverá apresentar elevada resistência mecânica, não permitindo folgas ou movimentações durante o uso normal. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	53	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MUNDIAL MARTINS
Fibra abrasiva para limpeza pesada Fibra abrasiva para limpeza pesada, destinada à remoção de sujeiras incrustadas em chapas, grelhas, utensílios e demais superfícies compatíveis de cozinhas industriais. Deverá ser confeccionada em fibras sintéticas não tecidas, impregnadas com abrasivo mineral de elevada resistência, unidas por resina sintética resistente à água, proporcionando alto desempenho na remoção de resíduos sem desagregação prematura durante o uso. O produto deverá apresentar elevada resistência mecânica, ser	Unidade	410	



compatível com detergentes e desengordurantes utilizados em cozinhas industriais e manter sua eficiência durante o uso contínuo. Deverá ser isento de partículas metálicas em sua composição, não liberando resíduos que possam provocar oxidação, corrosão ou contaminação das superfícies e utensílios higienizados. O acabamento deverá ser uniforme, isento de desprendimento excessivo de fibras, defeitos de fabricação ou quaisquer irregularidades que comprometam seu desempenho. A embalagem deverá estar íntegra e conter, no rótulo, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente, quando aplicável.			
Filtro permanente para café – nº 103 Filtro permanente para café, nº 103, reutilizável, destinado ao preparo de café filtrado. Deverá possuir aro confeccionado em polipropileno (pp) e tela em poliéster, ambos atóxicos, próprios para contato com alimentos, proporcionando adequada filtração, resistência ao uso contínuo e fácil higienização. Deverá ser compatível com suportes para filtro nº 103 e apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua funcionalidade. Garantia do fabricante.	Unidade	340	
Forma redonda com tubo central em alumínio – capacidade aproximada de 6 litros Forma redonda com tubo central, confeccionada em alumínio, destinada ao preparo e ao fornecimento de bolos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá possuir capacidade aproximada de 6 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica e durabilidade para uso contínuo. O corpo deverá apresentar espessura compatível com o uso institucional, permitindo distribuição uniforme do calor durante o preparo dos alimentos e resistência a deformações decorrentes da utilização normal. Deverá possuir formato redondo, com tubo central integrado ao corpo da forma, proporcionando cozimento uniforme das preparações. As superfícies internas e externas deverão apresentar acabamento uniforme, liso e de fácil higienização, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, porosidades excessivas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá ser compatível com utilização em fornos convencionais a gás, elétricos, a lenha e fornos industriais, observadas as recomendações do fabricante. Diâmetro aproximado: 30 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$, desde que mantida a capacidade nominal exigida. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	30	ABC VIGOR NACIONAL REAL ELITE ALUMÍNIO OLIVEIRA EIRILAR
Forma retangular para pão em alumínio com revestimento antiaderente – nº 3 Forma retangular para pão, nº 3, destinada ao preparo de pães e demais produtos de panificação em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente,	Unidade	30	TRAMONTINA NIGRO FORTALEZA MULTIFLON



proporcionando boa condutividade térmica, resistência mecânica e durabilidade para uso contínuo. Deverá possuir revestimento interno antiaderente, de elevada resistência ao uso, adequado para contato com alimentos e livre de pfoa, facilitando o desenforme dos alimentos e a higienização do utensílio. O corpo deverá apresentar espessura compatível com o uso institucional, permitindo distribuição uniforme do calor e resistência a deformações decorrentes da utilização normal. As superfícies deverão apresentar acabamento uniforme, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, bolhas, descascamentos ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá ser compatível com utilização em fornos convencionais a gás, elétricos, a lenha e fornos industriais, observadas as recomendações do fabricante. Dimensões compatíveis com a classificação comercial nº 3, admitindo-se variação de $\pm 10\%$ entre fabricantes. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			ALUMÍNIO OLIVEIRA CAPARROZ EIRILAR
Frigideira hotel antiaderente – nº 40 Frigideira linha hotel, nº 40, destinada ao preparo, salteamento e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando distribuição uniforme do calor e elevado desempenho em uso contínuo. Deverá possuir espessura mínima de 2,25 mm, borda superior reforçada e revestimento interno antiaderente de alta durabilidade, livre de pfoa ou substâncias de restrição equivalente conforme a legislação vigente, resistente ao uso contínuo e à abrasão, facilitando o preparo dos alimentos e a higienização. O revestimento antiaderente deverá apresentar elevada aderência ao corpo do utensílio, sem descascamento, fissuras, bolhas, lascas ou desprendimento durante o uso normal, desde que observadas as recomendações de utilização, limpeza e conservação do fabricante. Deverá possuir cabo em baquelite antitérmico ou material de desempenho equivalente, firmemente fixado ao corpo da frigideira por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente, podendo possuir alça auxiliar para facilitar o manuseio. Diâmetro aproximado de 40 cm, altura entre 7,5 cm e 8 cm e capacidade aproximada entre 6 e 8,5 litros, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 40, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, deformações, falhas no revestimento antiaderente ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões industriais. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	20	TRAMONTINA PROFESSIONAL, BRINOX, MULTIFLON, OLIVEIRA, RAMOS, ABC, FORTALEZA E NIGRO
Frigideira tipo wok antiaderente com tampa de vidro Frigideira tipo wok, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio de elevada resistência, proporcionando distribuição uniforme do calor e desempenho adequado ao uso contínuo. Deverá possuir espessura mínima de 2,5 mm e revestimento interno antiaderente de alta durabilidade, livre de pfoa ou substâncias	Unidade	60	TRAMONTINA BRINOX MULTIFLON OLIVEIRA



de restrição equivalente conforme a legislação vigente, resistente ao uso contínuo e à abrasão, facilitando o preparo dos alimentos e a higienização. O revestimento antiaderente deverá apresentar elevada aderência ao corpo do utensílio, sem descascamento, fissuras, bolhas, lascas ou desprendimento durante o uso normal, desde que observadas as recomendações de utilização, limpeza e conservação do fabricante. Deverá possuir cabo em baquelite antitérmico ou material de desempenho equivalente, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Deverá acompanhar tampa em vidro temperado, com saída para vapor, borda em aço inoxidável e pegador resistente ao calor. Diâmetro entre 28 cm e 32 cm, altura aproximada de 7 cm e capacidade aproximada de 4 litros, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento interno e externo deverá ser uniforme, isento de rebarbas, deformações, falhas no revestimento ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Compatível com fogões a gás, elétricos e demais equipamentos destinados ao preparo de alimentos compatíveis com utensílios em alumínio. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			RAMOS ABC FORTALEZA NIGRO
Funil em aço inoxidável com filtro removível Funil destinado à transferência de líquidos e preparações alimentícias em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em aço inoxidável, de elevada resistência à corrosão, próprio para contato com alimentos. Deverá possuir peneira (filtro) removível em aço inoxidável, alça lateral para apoio, haste de apoio para estabilização durante o uso e bico adequado para o escoamento seguro de líquidos, inclusive aquecidos. O filtro deverá possuir encaixe firme, permitindo sua remoção para higienização sem apresentar folgas ou desprendimento involuntário durante a utilização. O corpo do funil deverá ser confeccionado em peça única ou apresentar união permanente de elevada resistência, sem frestas, cavidades ou pontos que favoreçam o acúmulo de resíduos, garantindo maior resistência estrutural e facilidade de higienização. Diâmetro aproximado da boca de 12 cm, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, polidas ou escovadas, isento de rebarbas, arestas cortantes, deformações, porosidades, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima de 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	135	TRAMONTINA BRINOX HERCULES KEHOME MIMO STYLE WECK
Garfo de mesa em aço inox Garfo de mesa, confeccionado integralmente em aço inoxidável, indicado para uso em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricado em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir acabamento polido, superfície lisa, dentes uniformes e bordas arredondadas, isento de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que	Unidade	1812	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES



comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais e estéticas durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			GOURMET MIX
Garfo trinchante em aço inox Garfo trinchante, confeccionado integralmente em aço inoxidável, destinado ao manuseio, trinchamento e porcionamento de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricado em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. O cabo deverá possuir comprimento compatível com a finalidade do utensílio (longo), proporcionando segurança e conforto durante o manuseio. Deverá possuir acabamento polido, dentes resistentes e alinhados, superfície lisa e bordas arredondadas, isento de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais durante a vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	40	TRAMONTINA BRINOX MARTINAZZO SIMONAGGIO HÉRCULES GOURMET MIX
Garrafa térmica tipo magic pump – capacidade aproximada de 1,8 litros Garrafa térmica tipo magic pump, destinada ao acondicionamento e serviço de bebidas quentes e frias em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade aproximada de 1,8 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá possuir ampola térmica de vidro ou sistema de isolamento térmico de desempenho equivalente ou superior, garantindo a conservação da temperatura dos líquidos. O corpo deverá ser confeccionado em material resistente a impactos e ao uso contínuo, com acabamento de fácil higienização. Deverá possuir sistema de acionamento por pressão (pump), proporcionando o serviço das bebidas sem necessidade de inclinar a garrafa, além de tampa com fechamento seguro e alça para transporte. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de trincas, rachaduras, rebarbas ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	338	INVICTA TERMOLAR MOR SANREMO SOPRANO UNITERMI
Jarra de vidro – capacidade mínima de 2 litros Jarra destinada ao acondicionamento e serviço de bebidas em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em vidro transparente, incolor, de elevada resistência, com formato bojudo, bico direcionador para o escoamento de líquidos e capacidade mínima de 2 litros. Dimensões aproximadas de 15 x 15 x 17 cm (largura x comprimento x altura), admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de bolhas, lascas, trincas, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	95	RUVOLO NADIR MOR EURO HOME COLOREC LUVIDARTE BORMIOLI



Jarra medidora em vidro borossilicato – capacidade de 1 litro Jarra medidora destinada ao preparo e à medição de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em vidro borossilicato, de elevada resistência térmica e mecânica, próprio para suportar variações de temperatura compatíveis com o uso em freezer, micro-ondas e preparo de alimentos. Deverá possuir capacidade de 1 litro, bico direcionador para o escoamento preciso de líquidos e graduação permanente, legível e gravada no corpo do recipiente. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de bolhas, lascas, trincas, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	40	ROCCO HAÜSKRAFT MARINEX DYNASTY
Jarra plástica graduada com tampa – capacidade mínima de 4 litros Jarra plástica graduada, destinada à medição, preparo, armazenamento temporário e distribuição de líquidos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade mínima de 4 litros. Deverá ser confeccionada em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico e livre de bisfenol A (bpa). Deverá ser transparente ou translúcida, permitindo a visualização do conteúdo, e possuir graduação permanente, legível e de fácil visualização, gravada ou moldada no corpo do recipiente, com indicação da capacidade em litros e/ou mililitros. Deverá possuir tampa removível com encaixe seguro e bico dosador, proporcionando o despejo preciso dos líquidos e minimizando respingos durante a utilização. A alça deverá ser ergonomicamente projetada, firmemente integrada ao corpo da jarra, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio, mesmo quando o recipiente estiver com sua capacidade máxima. O corpo deverá apresentar superfícies lisas, de fácil higienização, resistentes a impactos, deformações, umidade e às lavagens frequentes. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	380	SANREMO PLASUTIL PARAMOUNT PLASVALE JAGUAR NITRON
Kit de reposição para panela de pressão – 20/22 litros Kit destinado à reposição de componentes de funcionamento e segurança de panelas de pressão profissionais com capacidade aproximada de 20 a 22 litros, compatível com os modelos existentes no patrimônio da administração, composto por: 01 (um) conjunto de peso com pino/válvula reguladora de pressão, compatível com a panela, destinado ao controle da pressão de trabalho; 01 (uma) válvula/selo de segurança, em material apropriado para uso em panela de pressão, resistente ao calor, à pressão e aos procedimentos usuais de higienização; 01 (uma) guarnição/anel de vedação, em silicone ou outro elastômero de desempenho equivalente, próprio para uso em panela de pressão, resistente ao calor, à	Unidade (kit)	50	



pressão e ao envelhecimento decorrente do uso normal. As peças deverão apresentar dimensões, sistema de encaixe, roscas e demais características construtivas compatíveis com os modelos de painéis existentes, permitindo a instalação e o funcionamento adequado sem adaptações, alterações ou modificações na panela ou em sua tampa. O conjunto deverá ser fornecido completo, com todos os componentes necessários à substituição dos itens especificados, devendo as peças apresentar acabamento uniforme, sem deformações, trincas, rebarbas, falhas de fabricação ou outros defeitos que possam comprometer o funcionamento ou a segurança da panela. A guarnição deverá proporcionar vedação adequada entre tampa e corpo da panela, sem apresentar vazamentos quando corretamente instalada. A válvula/selo de segurança e o peso com pino deverão permitir o funcionamento adequado dos sistemas de controle e segurança da panela. Compatibilidade: o conjunto deverá ser compatível com as painéis de aproximadamente 20 a 22 litros existentes no patrimônio da administração, incluindo os modelos das marcas nacional, rochedo e eirlar, conforme os equipamentos existentes, ou outros modelos de mesma capacidade eventualmente identificados pela administração. O fornecedor deverá garantir a compatibilidade das peças fornecidas com os modelos informados, não sendo aceitas peças que necessitem de adaptações ou que comprometam o funcionamento dos sistemas de pressão e segurança. Garantia: mínimo de 90 dias contra defeitos de fabricação.

Kit de reposição para panela de pressão – 7/7,5 litros

Kit destinado à reposição de componentes de funcionamento e segurança de painéis de pressão com capacidade aproximada de 7 a 7,5 litros, compatível com os modelos existentes no patrimônio da administração, composto por: 01 (um) conjunto de peso com pino/válvula reguladora de pressão, compatível com a panela, destinado ao controle da pressão de trabalho; 01 (uma) válvula/selo de segurança, em material apropriado para uso em panela de pressão, resistente ao calor, à pressão e aos procedimentos usuais de higienização; 01 (uma) guarnição/anel de vedação, em silicone ou outro elastômero de desempenho equivalente, próprio para uso em panela de pressão, resistente ao calor, à pressão e ao envelhecimento decorrente do uso normal. As peças deverão apresentar dimensões, sistema de encaixe, roscas e demais características construtivas compatíveis com os modelos de painéis existentes, permitindo a instalação e o funcionamento adequado sem adaptações, alterações ou modificações na panela ou em sua tampa. O conjunto deverá ser fornecido completo, com todos os componentes necessários à substituição dos itens especificados, devendo as peças apresentar acabamento uniforme, sem deformações, trincas, rebarbas, falhas de fabricação ou outros defeitos que possam comprometer o funcionamento ou a segurança da panela. A guarnição deverá proporcionar vedação adequada entre tampa e corpo da panela, sem apresentar vazamentos quando corretamente instalada. A válvula/selo de segurança e o peso com pino deverão permitir o funcionamento adequado

Unidade (kit)

40



dos sistemas de controle e segurança da panela. Compatibilidade: o conjunto deverá ser compatível com as panelas de aproximadamente 7/7,5 litros existentes no patrimônio da administração, incluindo os modelos das marcas nacional, eirilar, couraça, fuzipar e ramos, conforme os equipamentos existentes, ou outros modelos de mesma capacidade eventualmente identificados pela administração. O fornecedor deverá garantir a compatibilidade das peças fornecidas com os modelos informados, não sendo aceitas peças que necessitem de adaptações ou que comprometam o funcionamento dos sistemas de pressão e segurança. Garantia: mínimo de 90 dias contra defeitos de fabricação.			
Leiteira (fervedor) em alumínio – linha hotel – nº 16 Leiteira (fervedor) linha hotel, nº 16, destinada ao aquecimento e preparo de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio reforçado de elevada resistência, proporcionando distribuição uniforme do calor, durabilidade e desempenho adequado ao uso contínuo. O corpo deverá possuir espessura mínima de 2,0 mm, acabamento interno e externo polido ou escovado e formato reto, facilitando a higienização. Deverá possuir cabo em baquelite antitérmico ou material de desempenho equivalente, ergonomicamente projetado e firmemente fixado ao corpo por rebites reforçados ou sistema de fixação de resistência equivalente, proporcionando segurança durante o manuseio. Capacidade aproximada entre 3,0 e 3,4 litros, diâmetro aproximado de 16 cm, correspondentes ao padrão comercial da linha hotel nº 16, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	107	ABC VIGOR NACIONAL REAL ELITE ALUMÍNIO OLIVEIRA EIRILAR
Lixeira com tampa e pedal – capacidade aproximada de 80 litros Lixeira destinada ao acondicionamento de resíduos em cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes da administração. Deverá possuir capacidade aproximada de 80 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead), polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, resistente a impactos, umidade, produtos normalmente utilizados na higienização e ao uso contínuo. Deverá possuir tampa articulada com acionamento por pedal reforçado, permitindo sua abertura sem o contato manual, com retorno automático à posição fechada após o acionamento. A tampa deverá possuir sistema de articulação resistente, permitindo abertura e fechamento repetitivos sem desprendimento, desalinhamento ou perda da funcionalidade durante o uso normal. O mecanismo do pedal deverá apresentar elevada resistência mecânica, suportando o uso frequente sem apresentar folgas ou falhas de funcionamento. O corpo deverá possuir superfícies lisas, impermeáveis e de fácil higienização, com cantos que minimizem o acúmulo de resíduos. A tampa deverá proporcionar adequado fechamento do	Unidade	122	JSN BRASLIMPIA JAGUAR NOBRE BENZOLIMP RDL CLEAN



recipiente, contribuindo para o isolamento dos resíduos e controle de odores. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua funcionalidade. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Lixeira/contentor com pedal e rodas – capacidade 120 litros Lixeira/contentor destinada ao acondicionamento, armazenamento temporário e transporte de resíduos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead), obtido por processo de injeção, com corpo monobloco, de elevada resistência mecânica, resistente a impactos, à ação dos raios ultravioleta (uv), intempéries e repetidos processos de higienização. Deverá possuir capacidade nominal de 120 litros, tampa articulada com abertura por pedal, permitindo o acionamento sem contato manual. A tampa deverá possuir abertura ampla para facilitar o descarte de resíduos e permanecer firmemente acoplada ao corpo durante o uso e o deslocamento. O sistema de dobradiças deverá apresentar elevada resistência, suportando sucessivos ciclos de abertura e fechamento sem comprometimento do seu funcionamento. O sistema de acionamento por pedal deverá ser confeccionado em aço carbono com pintura eletrostática ou material de desempenho equivalente, resistente à corrosão, permitindo abertura suave da tampa e suportando uso contínuo. Deverá possuir duas rodas de elevada resistência ao desgaste e ao impacto, montadas em eixo metálico protegido contra corrosão, proporcionando deslocamento seguro mesmo com o contentor totalmente carregado. Deverá possuir pegadores ergonômicos integrados ao corpo, facilitando o deslocamento e o manuseio. As superfícies internas deverão possuir cantos arredondados, sem frestas ou pontos de retenção de resíduos, proporcionando maior facilidade de higienização. Dimensões aproximadas de 55 × 57 × 95 cm (profundidade × largura × altura), admitindo-se variação dimensional de até ±5%. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies internas e externas lisas, isento de rebarbas, trincas, deformações, falhas de fabricação ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	120	BENZOLIMP RDL CLEAN MAISPLAST NOBRE JSN JAGUAR
Lixeira/contentor com pedal e rodas – capacidade 240 litros Lixeira/contentor destinada ao acondicionamento, armazenamento temporário e transporte de resíduos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead), obtido por processo de injeção, com corpo monobloco, de elevada resistência mecânica, resistente a impactos, à ação dos raios ultravioleta (uv), intempéries e repetidos processos de higienização. Deverá possuir capacidade nominal de 240 litros, tampa articulada com abertura por pedal, permitindo o acionamento sem contato manual. A tampa deverá possuir abertura ampla para facilitar o descarte de resíduos e permanecer firmemente acoplada ao corpo durante o uso e o	Unidade	50	BENZOLIMP RDL CLEAN TNAPLAST NOBRE JSN JAGUAR



deslocamento. O sistema de dobradiças deverá apresentar elevada resistência, suportando sucessivos ciclos de abertura e fechamento sem comprometimento do seu funcionamento. O sistema de acionamento por pedal deverá ser confeccionado em aço carbono com pintura eletrostática ou material de desempenho equivalente, resistente à corrosão, permitindo abertura suave da tampa e suportando uso contínuo. Deverá possuir duas rodas de elevada resistência ao desgaste e ao impacto, montadas em eixo metálico protegido contra corrosão, proporcionando deslocamento seguro mesmo com o contentor totalmente carregado. Deverá possuir pegadores ergonômicos integrados ao corpo, facilitando o deslocamento e o manuseio. As superfícies internas deverão possuir cantos arredondados, sem frestas ou pontos de retenção de resíduos, proporcionando maior facilidade de higienização. Dimensões aproximadas de 73 × 57 × 116 cm (profundidade × largura × altura), admitindo-se variação dimensional de até ±5%. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies internas e externas lisas, isento de rebarbas, trincas, deformações, falhas de fabricação ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Luva de malha de aço inoxidável para proteção contra corte

Luva de segurança destinada à proteção das mãos durante atividades de corte e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em malha de aço inoxidável, composta por anéis interligados de elevada resistência mecânica e à corrosão, proporcionando proteção eficiente contra cortes provocados por facas e outros instrumentos perfurocortantes utilizados no preparo de alimentos. Deverá possuir modelo curto, ambidestro, com sistema de fechamento ajustável no punho, permitindo ajuste firme, confortável e seguro, sem restringir excessivamente a mobilidade das mãos e dos punhos durante a execução das atividades rotineiras. A construção da malha deverá proporcionar flexibilidade e ergonomia, permitindo adequada mobilidade dos dedos, firmeza na empunhadura dos utensílios e conforto durante o uso contínuo. O sistema de fechamento deverá permitir ajuste rápido e seguro ao punho, evitando deslocamentos da luva durante o uso e possibilitando sua remoção quando necessário, sem comprometer a segurança do usuário. A luva deverá permitir higienização completa, sendo resistente aos procedimentos rotineiros de limpeza e sanitização utilizados em cozinhas industriais, sem perda de suas características de proteção, resistência ou flexibilidade. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, deformações, elos rompidos, oxidação ou quaisquer defeitos que comprometam a segurança, a resistência ou a higienização do epi. Deverá ser fornecida nos tamanhos p, m e g, conforme necessidade da administração. O produto deverá possuir certificado de aprovação (ca) válido, emitido pelo ministério do trabalho e emprego, atendendo à legislação vigente aplicável aos equipamentos de proteção individual

Unidade

10

NIROFLEX
EUROFLEX
DANNY
VOLK
SUPER SAFETY



(epi). Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Luva descartável para procedimentos em vinil – sem talco Luva descartável para procedimentos, destinada à proteção das mãos durante a manipulação de alimentos, higienização e demais atividades desenvolvidas em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição. Entregue em caixas de 100 unidades. Deverá ser confeccionada em resina vinílica (pvc), atóxica, isenta de látex natural, reduzindo o risco de reações alérgicas. Deverá ser ambidestra, não estéril, de uso único e descartável, na cor transparente. Deverá possuir superfície lisa ou levemente texturizada, proporcionando conforto, destreza e sensibilidade tátil durante a utilização. Deverá ser isenta de pó bioabsorvível (sem talco), apresentando boa resistência ao rasgamento durante o uso normal. Deverá possuir espessura mínima de 0,08 mm na região da palma e 0,10 mm na região dos dedos, garantindo maior resistência mecânica sem comprometer a sensibilidade tátil. O produto deverá apresentar aql (acceptable quality level) máximo de 1,5, assegurando padrão de qualidade compatível com sua finalidade. Deverá atender à legislação sanitária vigente para produtos destinados à manipulação de alimentos e possuir registro ou notificação junto à anvisa, conforme a classificação aplicável. Deverá ser fornecido em embalagem que preserve a integridade e a higiene do produto até sua utilização, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação.	Unidade	61500	DESCARPACK DANY TALGE VOLK
Luva térmica para cozinha em silicone Luva térmica destinada ao manuseio seguro de utensílios e recipientes aquecidos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em silicone de alta resistência térmica, com forro interno em tecido, proporcionando isolamento térmico, conforto e segurança durante o uso. A luva deverá possuir formato anatômico, permitindo adequada mobilidade das mãos e firmeza na empunhadura dos utensílios. Deverá possuir superfície externa antiderrapante, favorecendo o manuseio firme e seguro de panelas, formas, assadeiras e demais utensílios aquecidos. Deverá possuir cano longo, protegendo o punho e parte do antebraço contra o calor. O produto deverá ter resistência térmica mínima de 240 °c, conforme especificação do fabricante. Deverá apresentar resistência ao uso contínuo, à umidade e às lavagens frequentes, mantendo suas características funcionais durante sua vida útil. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rasgos, fissuras, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	30	MOR TRAMONTINA BRINOX MIMO STYLE CLINK
Pá tipo remo reta para caldeirão Pá tipo remo reta, destinada à mistura e movimentação de alimentos em caldeirões e panelas	Unidade	81	KITPLAS SOLRAC



industriais. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou polietileno de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica, próprio para contato com alimentos e de fácil higienização. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 100 °c, sem deformações durante o uso normal. Dimensões aproximadas de 90 × 9 × 4 cm (comprimento × largura × altura), admitindo-se variação dimensional de até ±5%. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.			PRONYL JPROLAB BRALIMPIA
Pallet plástico 1.000 × 1.200 mm Pallet plástico destinado ao armazenamento e à movimentação de materiais em almoxarifados, cozinhas industriais, câmaras frias e demais áreas de armazenamento. Deverá possuir dimensões aproximadas de 1.000 × 1.200 mm, superfície superior lisa e estrutura reforçada, com geometria adequada para distribuição uniforme das cargas, confeccionado em polietileno de alta densidade (pead) ou polipropileno (pp), atóxico, de elevada resistência mecânica e próprio para contato indireto com alimentos. Deverá apresentar capacidade mínima de carga estática de 7.000 kg e capacidade mínima de carga dinâmica de 2.000 kg, distribuídas uniformemente. A estrutura deverá proporcionar estabilidade durante o armazenamento e a movimentação das cargas, sem apresentar deformações permanentes quando submetida às capacidades de carga especificadas. O pallet deverá possuir estrutura monobloco ou sistema construtivo de elevada resistência, preservando sua integridade estrutural durante o uso contínuo. A superfície superior deverá ser lisa, uniforme, não absorvente e de fácil higienização, sem frestas ou cavidades que favoreçam o acúmulo de resíduos. O material deverá ser resistente à umidade, impactos, gorduras, ácidos diluídos, produtos saneantes de uso institucional, odores e repetidos processos de higienização, sendo adequado para utilização em áreas úmidas e câmaras frias, mantendo suas características estruturais nas condições normais de uso. A superfície deverá proporcionar apoio estável às cargas durante o armazenamento e a movimentação. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	40	PLASTCOMP TECNOTRI TNT ECOPALLET PALETRANS MARFINITE INKA PALLETS ALFA PALLETS
Panela baixa tipo caçarola em alumínio fundido – nº 18 Panela baixa tipo caçarola, nº 18, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio fundido de elevada espessura, proporcionando excelente retenção e distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade. O corpo deverá possuir espessura mínima de 4 mm, acabamento interno e externo polido e capacidade aproximada de 1,5 litro. Deverá possuir alças integradas ao corpo da panela, fundidas em	Unidade	32	



peça única e confeccionadas no mesmo material do utensílio, proporcionando elevada resistência estrutural e segurança durante o manuseio. Deverá acompanhar tampa em alumínio compatível com o utensílio. Diâmetro aproximado de 18 cm, correspondente ao padrão comercial nº 18, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades excessivas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Panela baixa tipo caçarola em alumínio fundido – nº 24 Panela baixa tipo caçarola, nº 24, destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em alumínio fundido de elevada espessura, proporcionando excelente retenção e distribuição uniforme do calor, elevada resistência mecânica e durabilidade. O corpo deverá possuir espessura mínima de 4 mm, acabamento interno e externo polido e capacidade aproximada de 3,8 litros. Deverá possuir alças integradas ao corpo da panela (fundidas em peça única), dotadas de empunhaduras em madeira envernizada ou material de desempenho equivalente, firmemente fixadas, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio. Deverá acompanhar tampa em alumínio compatível com o utensílio. Diâmetro aproximado de 24 cm, correspondente ao padrão comercial nº 24, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades excessivas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	42	
Panela de pressão em alumínio – capacidade aproximada de 20 litros Panela de pressão destinada ao preparo de alimentos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes profissionais. Deverá possuir capacidade aproximada de 20 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica e durabilidade para uso contínuo. Deverá possuir tampa com sistema de fechamento seguro, compatível com painéis de grande capacidade, equipada com dispositivo que impeça sua abertura enquanto houver pressão interna. O sistema de fechamento deverá permitir abertura e fechamento seguros, com encaixe preciso entre tampa e corpo da panela, sem necessidade de aplicação excessiva de força pelo operador. Deverá possuir válvula reguladora de pressão, válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pela legislação vigente, garantindo o funcionamento seguro do equipamento. Os cabos, alças ou asas deverão ser confeccionados em material termoisolante ou de	Unidade	41	ROCHEDO NIGRO EIRILAR NACIONAL



baixa condutividade térmica, ergonomicamente projetados e firmemente fixados ao corpo e à tampa, proporcionando segurança durante o manuseio. Deverá possuir guarnição de vedação removível, resistente ao uso contínuo e de fácil substituição. Quando integrante do modelo do fabricante, poderá acompanhar grelha interna para preparo de alimentos, sem prejuízo da funcionalidade principal do produto. As superfícies internas e externas deverão apresentar acabamento uniforme, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação. O produto deverá possuir certificação vigente do inmetro, atendendo aos requisitos de segurança aplicáveis às painéis de pressão. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Painel de pressão em alumínio – capacidade aproximada de 7 litros Painel de pressão destinada ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes profissionais. Deverá possuir capacidade aproximada de 7 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionada em alumínio de alta pureza ou liga de alumínio de desempenho equivalente, proporcionando elevada resistência mecânica, boa condutividade térmica e durabilidade para uso contínuo. Deverá possuir tampa com sistema de fechamento seguro, compatível com a capacidade do recipiente, impedindo sua abertura enquanto houver pressão interna. O sistema de fechamento deverá permitir abertura e fechamento seguros, com encaixe preciso entre tampa e corpo da painél, sem necessidade de aplicação excessiva de força pelo operador. Deverá possuir válvula reguladora de pressão, válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pela legislação vigente, garantindo o funcionamento seguro do produto. A válvula reguladora deverá ser removível ou permitir fácil limpeza e manutenção. Os cabos e alças deverão ser confeccionados em material termoisolante, ergonomicamente projetados, firmemente fixados ao corpo da painél e resistentes ao calor e ao uso contínuo. A painél deverá possuir guarnição de vedação removível, resistente às temperaturas de trabalho e de fácil substituição. As superfícies internas e externas deverão apresentar acabamento uniforme, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação. O produto deverá possuir certificação vigente do inmetro, atendendo aos requisitos de segurança aplicáveis às painéis de pressão. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	41	ROCHEDO NIGRO EIRILAR NACIONAL
Pegador de massas em aço inox – cabo longo Pegador de massas, confeccionado integralmente em aço inoxidável, destinado ao manuseio, porcionamento e distribuição de massas e outros alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser fabricado em peça única (monobloco), sem emendas, proporcionando maior resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deverá possuir cabo longo, ergonomicamente projetado, proporcionando segurança e conforto durante o manuseio,	Unidade	160	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MARTINAZZO SIMONAGGIO



especialmente na utilização em recipientes de grande capacidade. As extremidades deverão possuir formato apropriado para o manuseio de massas, permitindo firmeza na pega dos alimentos sem comprometer sua integridade. O utensílio deverá apresentar acabamento polido, superfícies lisas e bordas arredondadas, isento de rebarbas, fissuras, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua utilização. O produto deverá apresentar resistência à corrosão, às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais durante sua vida útil. Comprimento aproximado: 35 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			
Peneira extra grande em aço inoxidável Peneira confeccionada em aço inoxidável, de elevada resistência à corrosão, própria para contato com alimentos. Deverá possuir tela arredondada de malha fina, aro reforçado com apoio para descanso sobre recipientes, cabo resistente com furo passante para pendurar e diâmetro mínimo de 24 cm . O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, deformações, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	172	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MIMO STYLE KEHOME WECK
Peneira grande em aço inoxidável Peneira confeccionada em aço inoxidável, de elevada resistência à corrosão, própria para contato com alimentos. Deverá possuir tela arredondada de malha fina, aro reforçado com apoio para descanso sobre recipientes, cabo resistente com furo passante para pendurar e diâmetro mínimo de 20 cm . O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, deformações, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	107	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MIMO STYLE KEHOME WECK
Peneira média em aço inoxidável Peneira confeccionada em aço inoxidável, de elevada resistência à corrosão, própria para contato com alimentos. Deverá possuir tela arredondada de malha fina, aro reforçado com apoio para descanso sobre recipientes, cabo resistente com furo passante para pendurar e diâmetro mínimo de 16 cm . O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, deformações, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	177	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES MIMO STYLE KEHOME WECK
Pincel culinário em silicone Pincel culinário destinado à aplicação de óleos, manteiga, gemas, molhos e demais preparações em alimentos, formas e assadeiras, em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em silicone de grau alimentício, atóxico, de elevada resistência mecânica e térmica,	Unidade	107	TRAMONTINA BRINOX HERCULES MIMO STYLE



próprio para contato com alimentos. Deverá possuir cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio, além de dispositivo para suspensão (furo ou gancho), facilitando o armazenamento. A parte em silicone deverá ser firmemente fixada ao cabo ou constituir peça única, de modo a impedir desprendimentos, folgas ou formação de espaços que favoreçam o acúmulo de resíduos, garantindo maior resistência, segurança e facilidade de higienização durante toda a vida útil do utensílio. As cerdas deverão ser flexíveis, firmemente fixadas ao corpo do utensílio e distribuídas de forma uniforme, permitindo aplicação homogênea dos alimentos líquidos, sem desprendimento durante o uso. O material deverá ser resistente a temperaturas de, no mínimo, 220 °c, sem deformações ou perda de suas características funcionais durante o uso normal. O utensílio deverá ser adequado para utilização em recipientes com revestimento antiaderente, cerâmico ou outras superfícies sensíveis a riscos, sem danificá-las. O acabamento deverá ser uniforme, com superfícies lisas, isento de rebarbas, trincas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.			OIKOS WECK OXFORD.
Pote plástico retangular com tampa e travas – capacidade aproximada de 3 litros Pote plástico retangular, destinado ao armazenamento, conservação e organização de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir capacidade aproximada de 3 litros, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico e livre de bisfenol a (bpa). O recipiente deverá ser transparente ou translúcido, permitindo a fácil visualização do conteúdo armazenado. Deverá possuir tampa removível com sistema de fechamento por travas (clic), proporcionando vedação firme e segura para o acondicionamento dos alimentos. As travas deverão permitir abertura e fechamento repetitivos, mantendo sua eficiência de vedação sem apresentar folgas, quebras ou perda de funcionalidade durante o uso normal. O produto deverá ser empilhável, resistente às baixas temperaturas de congelamento e ao aquecimento em forno micro-ondas, conforme as recomendações do fabricante. As superfícies internas e externas deverão ser lisas, de fácil higienização, isentas de rebarbas, trincas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua funcionalidade. O material deverá apresentar resistência ao uso contínuo, à umidade e às lavagens frequentes, mantendo suas características físicas e funcionais durante sua vida útil. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	820	PLASÚTIL SANREMO JAGUAR PLASVALE PARAMOUNT NITRON
Prato fundo em porcelana branca Prato fundo confeccionado em porcelana branca de elevada resistência, próprio para contato com alimentos. Deverá apresentar elevada resistência a impactos decorrentes do uso normal e a variações de temperatura compatíveis com a utilização em cozinhas industriais e unidades de alimentação e	Unidade	800	SCHMIDT OXFORD DURALEX



nutrição. O esmalte deverá possuir acabamento uniforme, de elevada aderência ao corpo da porcelana, resistente ao desgaste decorrente do uso contínuo e dos processos rotineiros de higienização, sem apresentar descascamento, fissuras, bolhas, manchas, perda significativa de brilho ou outras alterações que comprometam sua durabilidade, segurança ou higienização. Dimensões aproximadas de 24 × 24 × 4 cm (largura × comprimento × altura), admitindo-se variação dimensional de até ±5%. O acabamento deverá ser uniforme, com superfície lisa, esmaltada, isento de lascas, trincas, bolhas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.			
Prato fundo escolar – capacidade aproximada de 600 ml Prato fundo escolar, destinado ao fornecimento de refeições aos estudantes da rede municipal de ensino. Deverá possuir capacidade aproximada de 600 ml, admitindo-se variação de ±10%. Deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) virgem ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol a (bpa) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar pigmentação homogênea em toda a peça, podendo ser fornecido em cores variadas, conforme solicitação da administração. O corpo deverá possuir superfícies internas e externas lisas, sem frisos, reentrâncias ou rebarbas que dificultem a higienização, com formato interno arredondado e aba periférica, proporcionando segurança e conforto durante a utilização. A base deverá proporcionar estabilidade sobre superfícies planas, reduzindo o risco de tombamento durante a utilização. O produto deverá ser empilhável, resistente a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, preservando suas características físicas e funcionais. Deverá ser adequado ao contato com alimentos quentes normalmente servidos na alimentação escolar, sem apresentar deformações durante a utilização normal. O acabamento deverá ser uniforme, isento de rebarbas, trincas, rachaduras, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1480	VERMA COBRIEL BEZAVEL TRAMONTINA SANREMO PLASÚTIL
Prato infantil com divisórias para introdução alimentar Prato infantil com divisórias, destinado à oferta de refeições durante a introdução alimentar e alimentação de crianças da educação infantil. Deverá ser confeccionado em polipropileno (pp) ou outro material termoplástico de desempenho equivalente ou superior, próprio para contato com alimentos, atóxico, livre de bisfenol a (bpa) e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá possuir divisórias integradas, proporcionais e adequadamente distribuídas, permitindo a separação dos diferentes alimentos sem mistura excessiva entre as preparações. O prato deverá apresentar profundidade compatível com a introdução alimentar, favorecendo o apoio do alimento e permitindo que	Unidade	650	PHILIPS AVENT MAM NUK BUBA CLINGO LILLO FISHER-PRICE



a criança utilize colher ou garfo com maior facilidade durante o processo de aprendizagem. As bordas deverão ser arredondadas e o formato interno deverá facilitar a retirada completa dos alimentos, contribuindo para o desenvolvimento da alimentação independente. A base deverá possuir sistema antiderrapante ou solução construtiva equivalente que proporcione maior estabilidade durante a alimentação. O produto deverá possuir superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, frisos ou reentrâncias que dificultem a higienização. Deverá apresentar elevada resistência a impactos, deformações, umidade, lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características físicas e funcionais. O acabamento deverá ser uniforme, isento de trincas, rachaduras, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua segurança, higiene ou funcionalidade. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.			CHICCO MARCUS & MARCUS.
Ralador manual 6 faces em aço inox Ralador manual de 6 faces, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo. Deverá possuir seis superfícies funcionais de corte, contemplando diferentes tipos de lâminas para ralar, fatiar e triturar alimentos, com lâminas afiadas e uniformemente estampadas, proporcionando eficiência no preparo. As lâminas deverão ser integradas ao corpo do ralador, não sendo admitidas folgas ou desprendimentos durante o uso normal. A estrutura deverá apresentar elevada resistência mecânica, mantendo sua estabilidade e integridade durante a utilização. Deverá possuir alça ergonômica para manuseio seguro e base antiderrapante, confeccionada em material elastomérico, silicone, borracha ou outro material de desempenho equivalente, proporcionando maior estabilidade durante o uso e reduzindo o risco de deslizamento sobre a superfície de trabalho. As superfícies deverão apresentar acabamento uniforme, isentas de rebarbas, deformações, pontos de oxidação ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam a segurança, a higiene ou a funcionalidade do produto. O utensílio deverá apresentar resistência às lavagens frequentes e ao uso contínuo, mantendo suas características funcionais durante sua vida útil. Altura aproximada: 23 cm, admitindo-se variação de $\pm 10\%$. Garantia mínima: 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	36	TRAMONTINA BRINOX HÉRCULES KE HOME MIMO STYLE WECK CLINK
Ralador/fatiador de legumes e hortaliças, tipo mandoline , de uso profissional, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. O equipamento deverá possuir sistema integrado de corte, sem lâminas ou peças removíveis, proporcionando maior segurança durante o manuseio, facilidade de operação e praticidade na higienização. O produto deverá apresentar construção robusta, confeccionado em aço inoxidável e plástico de alta resistência, com lâminas em aço inoxidável resistentes à corrosão e ao desgaste, adequadas para uso contínuo. O sistema de regulagem	Unidade	35	



deverá permitir o ajuste da espessura dos cortes por meio de mecanismo simples, preferencialmente por botão giratório ou sistema equivalente, possibilitando espessuras aproximadas entre 1,0 mm e 7,5 mm. O equipamento deverá possibilitar diferentes tipos de cortes, incluindo cortes lisos, julienne fino e grosso e corte tipo waffle (prussiana) ou equivalente, sem necessidade de substituição de lâminas, garantindo maior praticidade e segurança ao operador. Deverá possuir pés antiderrapantes e apoio ergonômico que permitam sua utilização diretamente sobre recipientes, proporcionando estabilidade durante o uso. O equipamento deverá ser lavável, de fácil higienização e possuir dimensões aproximadas de 35 x 14 x 5 cm (comprimento x largura x altura), admitindo-se pequenas variações decorrentes do processo de fabricação, desde que não comprometam sua funcionalidade. O produto deve apresentar acabamento de boa qualidade, isento de defeitos de fabricação. Garantia mínima de 90 dias contra defeitos de fabricação.

Saco estéril para coleta de amostras de alimentos com tarja para identificação

Saco plástico estéril destinado à coleta, identificação, transporte e armazenamento de amostras de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição, conforme procedimentos de controle higiênico-sanitário. Deverá ser confeccionado em polietileno virgem de baixa densidade (pebd), atóxico, transparente, de elevada resistência mecânica e próprio para contato com alimentos. O produto deverá ser fornecido individualmente esterilizado e hermeticamente lacrado, garantindo a manutenção da esterilidade até o momento da utilização. Deverá possuir tarja branca para identificação, permitindo o registro das informações da amostra. As dimensões deverão ser de aproximadamente 18 cm de largura por 35 cm de comprimento, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$, proporcionando abertura suficiente para a coleta e manipulação das amostras sem necessidade de contato das mãos com a superfície interna da embalagem, reduzindo o risco de contaminação. O saco deverá possuir espessura mínima de 0,06 mm (60 micra), conferindo resistência ao rasgo, à perfuração e ao manuseio de alimentos sólidos e líquidos. A abertura deverá ocorrer mediante corte de uma das extremidades lacradas, preservando a esterilidade da embalagem até o momento da utilização. Após a coleta, deverá permitir fechamento seguro por lacre, amarração, selagem térmica ou sistema equivalente, preservando a integridade da amostra durante o armazenamento e o transporte. As soldas laterais e inferior da embalagem deverão apresentar elevada resistência mecânica, suportando o acondicionamento, o transporte e o armazenamento das amostras sem abertura espontânea, rompimentos ou vazamentos. O material deverá ser resistente às variações de temperatura inerentes ao processo de coleta e armazenamento das amostras, suportando o acondicionamento de alimentos quentes e sua posterior conservação sob refrigeração ou congelamento, sem deformações, rompimentos, perfurações, perda da vedação ou comprometimento da integridade da embalagem. A embalagem deverá ser confeccionada

Unidade

70500



em material de elevada transparência, permitindo a visualização da amostra, a conferência de sua integridade e a leitura das informações de identificação sem necessidade de abertura do saco. O acabamento deverá ser uniforme, isento de perfurações, falhas de solda, rasgos, contaminantes ou quaisquer defeitos que comprometam a esterilidade, a resistência ou a segurança da embalagem.			
Saco plástico para freezer grande Saco plástico para armazenamento de alimentos em freezer e congelador, confeccionado em polietileno de baixa densidade (pebd) ou polietileno de baixa densidade linear (pebdl), atóxico, inodoro, incolor ou transparente, próprio para contato direto com alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá possuir dimensões aproximadas de 40 cm x 60 cm , admitindo-se variação de $\pm 10\%$, conforme especificação do item. O produto deverá apresentar espessura mínima de 0,05 mm (50 micras), proporcionando elevada resistência ao rasgo, à perfuração e ao manuseio durante o acondicionamento, armazenamento e congelamento de alimentos. Deverá ser resistente a temperaturas negativas, mantendo sua integridade física e flexibilidade durante o armazenamento em freezers e congeladores, sem apresentar fissuras, rompimentos ou perda de suas características funcionais em condições normais de utilização. O material não deverá transferir odor, sabor ou substâncias aos alimentos armazenados. Deverá possuir soldas laterais uniformes e resistentes, acabamento livre de furos, rasgos, dobras, impurezas ou defeitos de fabricação que comprometam sua vedação ou resistência mecânica. O saco deverá ser adequado para acondicionamento de alimentos in natura, pré-preparados ou preparados, suportando o uso contínuo em cozinhas industriais e institucionais. O produto deverá ser fornecido em bobina picotada, contendo no mínimo 400 (quatrocentas) unidades, em embalagem original do fabricante, devidamente identificada com nome ou marca do fabricante, dimensões, quantidade de unidades, composição do material e demais informações exigidas pela legislação aplicável.	Bobina (no mínimo 400 unidades)	903	
Saco plástico para freezer pequeno Saco plástico para armazenamento de alimentos em freezer e congelador, confeccionado em polietileno de baixa densidade (pebd) ou polietileno de baixa densidade linear (pebdl), atóxico, inodoro, incolor ou transparente, próprio para contato direto com alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá possuir dimensões aproximadas de 20 cm x 30 cm , admitindo-se variação de $\pm 10\%$, conforme especificação do item. O produto deverá apresentar espessura mínima de 0,05 mm (50 micras), proporcionando elevada resistência ao rasgo, à perfuração e ao manuseio durante o acondicionamento, armazenamento e congelamento de alimentos. Deverá ser resistente a temperaturas negativas, mantendo sua integridade física e flexibilidade durante o armazenamento em freezers e congeladores, sem apresentar fissuras, rompimentos ou perda de suas características funcionais em	Bobina (no mínimo 400 unidades)	503	



condições normais de utilização. O material não deverá transferir odor, sabor ou substâncias aos alimentos armazenados. Deverá possuir soldas laterais uniformes e resistentes, acabamento livre de furos, rasgos, dobras, impurezas ou defeitos de fabricação que comprometam sua vedação ou resistência mecânica. O saco deverá ser adequado para acondicionamento de alimentos in natura, pré-preparados ou preparados, suportando o uso contínuo em cozinhas industriais e institucionais. **O produto deverá ser fornecido em bobina picotada, contendo no mínimo 400 (quatrocentas) unidades**, em embalagem original do fabricante, devidamente identificada com nome ou marca do fabricante, dimensões, quantidade de unidades, composição do material e demais informações exigidas pela legislação aplicável.

Sanitizante em pó para hortifrutícolas

Sanitizante em pó, destinado à higienização de frutas, legumes, verduras e demais hortifrutícolas em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais serviços de alimentação. Deverá ser formulado à base de dicloroisocianurato de sódio, ou composto de desempenho equivalente aprovado para a finalidade, apresentando teor mínimo de cloro ativo de 4%, adequado para a sanitização de alimentos conforme as instruções de uso do fabricante e a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar-se na forma de pó homogêneo, de coloração branca ou característica da formulação, totalmente solúvel em água, proporcionando preparo rápido e uniforme da solução sanitizante. Deverá ser eficaz na redução da carga microbiológica de hortifrutícolas quando utilizado conforme as recomendações do fabricante, sem alterar significativamente as características sensoriais dos alimentos. Deverá possuir registro ou notificação junto à anvisa, conforme a legislação aplicável, e atender às normas sanitárias vigentes para produtos destinados à higienização de alimentos. **Deverá ser fornecido em embalagem de 1 kg**, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo, no mínimo, identificação do fabricante, composição, modo de preparo e utilização, concentração, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, registro ou notificação na anvisa e demais informações exigidas pela legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses na data da entrega e data de fabricação não superior a 45 (quarenta e cinco) dias, contados da data do recebimento pela administração.

Kg

110



Secante abrillantador para máquina de lavar louças industrial Secante abrillantador concentrado, destinado à etapa final de enxágue em máquinas de lavar louças industriais com sistema automático de dosagem. Deverá ser formulado com agentes tensoativos e componentes de desempenho equivalente, promovendo secagem rápida, uniforme e eficiente, reduzindo a formação de manchas, marcas de gotas e resíduos sobre utensílios e louças. O produto deverá ser específico para utilização em máquinas de lavar louças industriais com sistema automático de dosagem, apresentando baixa formação de espuma e compatibilidade com os sistemas de injeção do equipamento. Deverá proporcionar acabamento brilhante em utensílios confeccionados em aço inoxidável, vidro, porcelana, cerâmica, polipropileno e demais materiais normalmente utilizados em cozinhas industriais, sem provocar manchas, corrosão ou danos quando utilizado conforme as recomendações do fabricante. Deverá apresentar desempenho adequado em águas de diferentes níveis de dureza, favorecendo a secagem e reduzindo a necessidade de secagem manual. O produto deverá possuir registro ou notificação junto à anvisa, conforme a legislação sanitária vigente. Deverá ser fornecido em bombona de 5 litros, resistente ao transporte e armazenamento, devidamente identificada com nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, instruções de uso e demais informações exigidas pela legislação. Garantia: conforme prazo de validade do fabricante que deverá ser de no mínimo 12 meses. A data de fabricação não poderá ser superior a 45 dias no momento da entrega.	Litro	700	
Tábua (placa) de corte em polietileno de alta densidade (pead) – cor branca Placa de corte destinada ao preparo e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. Deverá ser confeccionada em polietileno de alta densidade (pead), de grau alimentício, atóxico, não absorvente, na cor branca, próprio para contato com alimentos, de elevada resistência mecânica e de fácil higienização. Deverá ser confeccionada em peça única (monobloco), sem emendas, revestimentos ou camadas sobrepostas, preservando sua resistência estrutural, estabilidade dimensional e facilidade de higienização. Deverá possuir formato retangular, dimensões aproximadas de 40 x 60 cm, com espessura mínima de 20 mm, proporcionando estabilidade durante o uso e elevada resistência ao desgaste decorrente da utilização contínua. O material deverá apresentar elevada resistência a impactos, cortes superficiais, umidade e aos produtos saneantes utilizados na higienização de cozinhas industriais, sem deformações ou perda de suas características funcionais. A placa deverá manter estabilidade dimensional durante o uso contínuo e os procedimentos rotineiros de higienização, não apresentando empenamentos, fissuras ou deformações que comprometam sua utilização. A superfície deverá ser totalmente plana, lisa, não porosa e não absorvente, sem ranhuras, canais, frestas ou cavidades que favoreçam o acúmulo de resíduos ou dificultem a higienização. O	Unidade	71	



acabamento deverá ser uniforme, com bordas arredondadas, isento de rebarbas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.			
Tapete antiderrapante vazado para cozinha industrial Tapete antiderrapante vazado, destinado à utilização em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição, áreas de lavagem, preparo de alimentos e demais ambientes sujeitos à umidade, proporcionando maior segurança aos usuários. Deverá ser confeccionado em pvc flexível, borracha ou outro material elastomérico de desempenho equivalente ou superior, resistente ao uso contínuo, à umidade, ao desgaste, às gorduras e aos produtos normalmente utilizados na higienização de ambientes. O tapete deverá possuir sistema modular ou permitir recorte e adaptação para composição de áreas maiores, sem comprometer sua estabilidade e funcionalidade. Deverá possuir estrutura vazada e drenante, permitindo o rápido escoamento da água e demais líquidos, reduzindo o acúmulo de umidade na superfície de trabalho. A superfície deverá apresentar propriedades antiderrapantes, proporcionando maior aderência e segurança durante a circulação de pessoas, mesmo em ambientes úmidos. O produto deverá apresentar elevada resistência à deformação, ao tráfego intenso de pessoas e às lavagens frequentes, mantendo suas características físicas e funcionais durante sua vida útil. Deverá possuir acabamento uniforme, com bordas regulares, isento de rebarbas, rachaduras, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua funcionalidade. Espessura mínima: 10 mm. Dimensões aproximadas: 100 cm x 100 cm , admitindo-se variação de $\pm 5\%$. O produto deverá permitir fácil higienização e secagem, sendo adequado para utilização em cozinhas industriais e áreas molhadas. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	90	KPAZI PLASART ECOVALE FORTKAP TOTAL KAP
Tela antiderrapante emborrachada para apoio de tábua de corte Tela antiderrapante emborrachada, vazada, destinada ao apoio de tábuas e placas de corte em bancadas de cozinhas institucionais, com a finalidade de aumentar a estabilidade durante o corte e reduzir o deslocamento da tábua sobre a bancada. Confeccionada em material polimérico emborrachado, como borracha, pvc ou outro material de desempenho equivalente, atóxico, não absorvente, resistente à umidade, gorduras e aos produtos saneantes de uso institucional. Deverá possuir estrutura vazada, com propriedades antiderrapantes em ambas as faces, proporcionando adequada aderência entre a bancada e a tábua de corte e permitindo o escoamento da umidade. Deverá apresentar flexibilidade suficiente para adaptação à superfície da bancada, mantendo estabilidade e aderência durante o uso, sem rasgar, desmanchar, deformar ou liberar partículas. O material deverá apresentar espessura e estrutura uniformes, resistência ao uso contínuo e permitir o corte posterior pela administração, sem comprometimento de suas características de aderência e	Metro	45	



estabilidade. Dimensões do rolo: 15 metros de comprimento × 60 cm de largura , admitida tolerância de $\pm 5\%$. O rolo deverá ser fornecido íntegro, adequadamente acondicionado, sem deformações, rachaduras, rasgos, falhas de fabricação ou partes soltas. Garantia: mínimo de 90 dias contra defeitos de fabricação. Unidade de fornecimento: rolo de 15 metros.			
Termômetro digital infravermelho Termômetro digital infravermelho, destinado à medição sem contato da temperatura superficial de alimentos, equipamentos, utensílios, câmaras frias, refrigeradores, freezers, balcões térmicos e demais superfícies utilizadas em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição. Deverá realizar medições por tecnologia infravermelha, proporcionando leituras rápidas, precisas e seguras, sem contato direto com o objeto medido. Deverá possuir faixa mínima de medição de -50°C a $+380^{\circ}\text{C}$, ou superior, resolução mínima de $0,1^{\circ}\text{C}$, visor digital de fácil leitura, preferencialmente com iluminação (backlight), e seleção da unidade de medida em graus celsius ($^{\circ}\text{C}$). Deverá possuir mira a laser para indicação do ponto de medição, desligamento automático para economia de bateria e tempo de resposta rápido. O corpo deverá ser confeccionado em material resistente ao uso contínuo, proporcionando boa ergonomia, resistência a impactos leves e às condições normalmente encontradas em cozinhas institucionais. O produto deverá ser fornecido com bateria para funcionamento, manual de instruções em língua portuguesa e certificado ou declaração de calibração do fabricante, ou documento equivalente que ateste a conformidade do equipamento. Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidade	20	INCOTERM AKSO ICEL MINIPA INSTRUTHERM FLUKE
Termômetro digital tipo espeto (penetração) Termômetro digital tipo espeto, destinado à medição da temperatura interna de alimentos durante o recebimento, preparo, cocção, reaquecimento, distribuição e demais etapas do controle higiênico-sanitário em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição. Deverá possuir sonda (haste) confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada para contato com alimentos. Deverá possuir faixa mínima de medição de -50°C a $+300^{\circ}\text{C}$, ou superior, resolução mínima de $0,1^{\circ}\text{C}$, visor digital de fácil leitura e seleção da unidade de medida em graus celsius ($^{\circ}\text{C}$). O equipamento deverá apresentar tempo de resposta rápido, desligamento automático para economia de bateria e empunhadura ergonomicamente projetada para utilização segura. Deverá ser fornecido com capa ou protetor para a sonda, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. O corpo deverá ser confeccionado em material resistente ao uso contínuo, à umidade e às condições normalmente encontradas em cozinhas institucionais. O produto deverá ser fornecido com bateria para funcionamento, manual de instruções em língua portuguesa e certificado ou declaração de calibração do fabricante, ou documento equivalente que ateste a conformidade do equipamento. Garantia mínima: 12	Unidade	30	INCOTERM AKSO ICEL MINIPA INSTRUTHERM



(doze) meses contra defeitos de fabricação.			
Tigela (bowl) em porcelana branca Tigela (bowl) confeccionada em porcelana branca de elevada resistência, própria para contato com alimentos. Deverá apresentar elevada resistência a impactos decorrentes do uso normal e a variações de temperatura compatíveis com a utilização em cozinhas industriais e unidades de alimentação e nutrição. O esmalte deverá possuir acabamento uniforme, de elevada aderência ao corpo da porcelana, resistente ao desgaste decorrente do uso contínuo e dos processos rotineiros de higienização, sem apresentar descascamento, fissuras, bolhas, manchas, perda significativa de brilho ou outras alterações que comprometam sua durabilidade, segurança ou higienização. Capacidade mínima de 450 ml, com dimensões aproximadas de 13,2 cm de diâmetro x 7,5 cm de altura, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$. O acabamento deverá ser uniforme, com superfície lisa, esmaltada, isento de lascas, trincas, bolhas, porosidades ou quaisquer defeitos que comprometam sua resistência, segurança ou higienização. Garantia mínima: 90 dias contra defeitos de fabricação.	Unidade	1050	OXFORD SHMIDT GERMER WOLFF
Touca descartável sanfonada em tnt Touca descartável sanfonada, destinada à proteção e contenção dos cabelos durante a manipulação de alimentos em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes institucionais. Deverá ser confeccionada em tecido não tecido (tnt) 100% polipropileno, atóxico, hipoalergênico, de uso único e descartável. Deverá possuir elástico revestido, proporcionando ajuste seguro e confortável à cabeça, sem comprometer a contenção dos cabelos durante a utilização. O elástico deverá ser costurado ou soldado ao tnt, não sendo admitido desprendimento durante o uso normal. O produto deverá apresentar formato sanfonado, tamanho único, adequado para cobertura total dos cabelos. Deverá apresentar boa resistência ao rasgamento durante o uso normal, mantendo sua integridade até o descarte. Cor branca. O acabamento deverá ser uniforme, isento de furos, rasgos, manchas, falhas de fabricação ou quaisquer defeitos que comprometam sua funcionalidade. Deverão ser entregues em embalagens contendo 100 unidades. Gramatura mínima: 20 g/m ² . Embalagem: acondicionada de forma a preservar a higiene e a integridade do produto até sua utilização.	Unidade	50300	SEKEN DEXCAR DESCARPACK MEDIX TALGE VOLK NOBRE DANNY SSPLUS PREVEMAX

A tabela deverá ser incorporada integralmente ao documento final, preservando as descrições e especificações técnicas, unidades de fornecimento e quantitativos constantes do arquivo apresentado pela Administração. Entre os requisitos constantes da tabela encontram-se, conforme aplicável a cada item, exigências de compatibilidade com equipamentos existentes, certificação de produtos, requisitos sanitários, características de fabricação, condições de acondicionamento, validade e garantia.

2.4. Correspondência com o ETP e o DFD



A presente tabela foi estruturada a partir das necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar – ETP e no Documento de Formalização da Demanda – DFD, constituindo o detalhamento técnico do objeto para fins de licitação.

Os quantitativos e a distribuição da demanda entre as Secretarias e setores participantes deverão permanecer compatíveis com o planejamento administrativo estabelecido no ETP e no DFD.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, os quantitativos destinados ao CEPE e à Merenda Escolar refletem finalidades distintas da contratação, abrangendo tanto a utilização dos materiais nas atividades relacionadas à alimentação escolar quanto sua utilização em atividades de natureza pedagógica.

2.5. Marcas e apresentação de amostras

Para os itens que possuam marca previamente aprovada ou referência expressamente indicada no DFD e/ou neste Termo de Referência, deverão ser observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Para os itens que não possuam marca pré-aprovada, poderá ser exigida a apresentação de amostra do produto ofertado, para análise e aprovação pela Administração, nos termos e prazos estabelecidos no edital.

As amostras, quando exigidas, deverão corresponder integralmente aos produtos que serão efetivamente fornecidos, observando todas as características e especificações constantes da tabela integrante deste Termo de Referência.

A aprovação da amostra não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pelo fornecimento de produtos em conformidade com todas as especificações, condições de qualidade e demais requisitos estabelecidos na contratação.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades relacionadas à preparação, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos, especialmente no âmbito das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, bem como atender às necessidades das demais Secretarias Municipais participantes.

A disponibilização de materiais de cantina, utensílios e equipamentos adequados contribui para a eficiência, segurança e continuidade das atividades desenvolvidas nas cozinhas institucionais. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, parte dos materiais de cozinha possui, além da finalidade operacional relacionada à preparação e ao fornecimento da alimentação escolar, finalidade pedagógica, sendo utilizada em atividades educativas



desenvolvidas pelo setor CEPE, de acordo com as necessidades e propostas pedagógicas da rede municipal de ensino.

A utilização pedagógica desses utensílios e materiais possibilita o desenvolvimento de atividades práticas e educativas, contribuindo para experiências de aprendizagem que envolvam, conforme a finalidade de cada atividade, aspectos relacionados à alimentação, manipulação de alimentos, hábitos de higiene, organização, autonomia, desenvolvimento de habilidades práticas e demais ações pedagógicas promovidas pelo setor responsável.

Dessa forma, as necessidades da Secretaria Municipal de Educação foram consideradas de maneira individualizada no planejamento da contratação, contemplando os quantitativos destinados ao setor de Merenda Escolar/SMED, relacionados principalmente às atividades de alimentação escolar, e ao CEPE, relacionados às atividades de natureza pedagógica. Essa divisão encontra-se refletida no Anexo 1 do ETP, que apresenta a estimativa de quantidades por setor, permitindo maior precisão no dimensionamento da demanda e melhor adequação dos materiais às respectivas finalidades.

A aquisição de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados às merendeiras visa proporcionar condições adequadas de segurança, higiene e proteção durante a execução das atividades relacionadas à preparação e manipulação de alimentos, observadas as características e exigências próprias das atividades desenvolvidas nas cozinhas institucionais.

A aquisição de materiais e produtos específicos para limpeza e higienização de cozinhas industriais mostra-se necessária para a manutenção das condições adequadas de higiene dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados no preparo e manipulação de alimentos, contribuindo para a adequada execução dos serviços e para a continuidade das atividades públicas.

A contratação conjunta das necessidades identificadas pelas Secretarias Municipais participantes possibilita maior organização administrativa, racionalização dos procedimentos de aquisição e planejamento do atendimento das demandas, permitindo que os materiais sejam disponibilizados de acordo com as necessidades efetivamente apresentadas por cada setor.

Assim, a contratação busca assegurar a disponibilidade dos materiais necessários ao adequado funcionamento das atividades administrativas, operacionais e pedagógicas abrangidas pelo objeto, promovendo eficiência administrativa, continuidade dos serviços públicos e atendimento adequado às necessidades da coletividade.

4. FUNDAMENTAÇÃO E SOLUÇÃO

4.1. Fundamentação

A presente contratação possui fundamento no ETP e no DFD, nos termos do art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/2021.

4.2. Solução definida



A solução administrativa adotada consiste na realização de licitação para Registro de Preços, visando à aquisição parcelada dos materiais de cantina, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados às merendeiras, bem como de produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, conforme a necessidade efetivamente apresentada pelas Secretarias Municipais participantes.

A adoção do Registro de Preços possibilitará o atendimento parcelado das demandas, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, evitando a formação de estoques desnecessários e permitindo maior adequação entre as aquisições e o consumo dos materiais pelas Secretarias participantes.

A solução contempla o fornecimento dos materiais de acordo com as especificações técnicas estabelecidas na tabela acima, observando-se os quantitativos estimados e as necessidades administrativas apresentadas pelos órgãos participantes.

5. VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1. Valor total estimado

O valor total estimado da presente contratação é de **R\$ 1.616.883,112 (Um milhão, seiscentos e dezesseis mil, oitocentos e oitenta e três reais e onze centavos.)**.

5.2. Metodologia de pesquisa de preços

A estimativa do valor da contratação foi realizada mediante cesta de preços, utilizando-se diferentes fontes de pesquisa, com o objetivo de obter parâmetros adequados para a formação dos preços estimados dos itens que compõem o objeto.

Foram utilizadas como fontes de pesquisa o Painel de Preços Públicos, a pesquisa direta com fornecedores e a pesquisa em sites especializados, considerando-se os valores obtidos para cada item.



A partir dos preços coletados para cada item, foi realizado o cálculo da média dos valores pesquisados, obtendo-se o respectivo preço médio unitário, que serviu de parâmetro para a estimativa do valor de cada item e para a composição do valor global estimado da contratação.

5.3. Tabela de pesquisa de preços e formação do valor estimado

Integra o presente Termo de Referência, para todos os fins, a Tabela de Pesquisa de Preços e Estimativa do Valor Global da Futura Contratação, elaborada no âmbito do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

A tabela apresenta, individualmente, os itens objeto da contratação, suas respectivas unidades de medida, os valores obtidos nas pesquisas de preços, o valor médio apurado, o quantitativo total estimado e o valor total estimado para cada item.

A metodologia permite demonstrar de forma individualizada a formação dos preços estimados, possibilitando a verificação dos parâmetros utilizados pela Administração para a composição do orçamento estimativo da contratação.

TABELA DE PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR GLOBAL DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Materiais	Un. De medida	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Preço 4	Preço 5	Valor médio	Quantidade Total Estimada	Valor Total
Abridor de latas	Unidade			13,33	24,2	15,84	17,79	95	1690,05
Acendedor	Unidade			12,24	17,83	19,9	16,65666667	425	7079,083333
Afiador	Unidade			24,02	17,9	29	23,64	67	1583,88
Assadeira de vidro	Unidade			58,79	55,9	69,99	61,56	110	6771,6
Assadeira redonda antiaderente	Unidade			34,21	56,05	46,2	45,48666667	37	1683,006667
Assadeira retangular antiaderente	Unidade			37,89	72,9	87,5	66,09666667	108	7138,44
Assadeira retangular	Unidade			30,49	55,99	62,99	49,82333333	101	5032,156667
Avental frontal nylon capa	Unidade		49	35,22	45	57	46,555	600	27933
Avental frontal tecido	Unidade		49	36	49,9	41,9	44,2	300	13260
Bacia inox	Unidade			51,32	80,75	65,9	65,99	416	27451,84
Bacia plástica extra grande	Unidade	60		54,73	64,9	63,99	60,905	101	6151,405
Bacia plástica grande	Unidade			32,37	59,25	53,3	48,30666667	213	10289,32



Bacia plástica média	Unidade	20		31,6	42,05	36,9	32,6375	418	13642,475
Bacia plástica pequena	Unidade			22,26	24,85	29,9	25,67	215	5519,05
Balde 12 litros	Unidade			22,97	31,6	41,71	32,09333333	73	2342,813333
Batedor de ovos	Unidade			19,52	19,7	21,9	20,37333333	242	4930,346667
Bota de borracha cano médio	Par		50	47,54	45,56	44,55	34,4125	165	5678,0625
Botijão térmico	Unidade			137,33	224,06	279	213,4633333	69	14728,97
Caçarola nº 32	Unidade			117,51	162,4	160,85	146,92	24	3526,08
Caçarola nº 34	Unidade			102,25	132,82	171,9	135,6566667	22	2984,446667
Caçarola nº 36	Unidade			133,5	190,9	148,22	157,54	22	3465,88
Caçarola nº 38	Unidade			158	219	220,91	199,3033333	22	4384,673333
Caçarola nº 40	Unidade			161,66	236,31	242,9	213,6233333	24	5126,96
Caçarola nº 50	Unidade			383,53	385	447,29	405,2733333	32	12968,74667
Caçarola vapor 32	Unidade			214,58	221,9	470	302,16	5	1510,8
Caçarola vapor 40	Unidade			352,96	548,93	650	517,2966667	5	2586,483333
Caixa açougue 12,5 litros	Unidade			50,63	48	66,9	55,17666667	410	22622,43333
Caixa açougue 7 litros	Unidade	20		30,83	31,25	30,34	28,105	410	11523,05
Caixa organizadora 13 litros	Unidade	25		49,3	49,27	79,9	50,8675	230	11699,525
Caixa organizadora 20 litros	Unidade			50,25	61	76,78	62,67666667	225	14102,25
Caixa organizadora 26 litros	Unidade	65		69,1	107,59	139,9	95,3975	220	20987,45
Caixa organizadora 36 litros	Unidade	60		85,41	77,38	89,9	78,1725	230	17979,675
Caixa organizadora 56 litros	Unidade	70		99,81	140	128	109,4525	215	23532,2875
Caixa tipo container 61 litros	Unidade	100		86,32	79,55	82	86,9675	530	46092,775
Caixa granjeiro 60 litros	Unidade			49,67	57	67,25	57,97333333	220	12754,13333
Caixa térmica 32 /34 litros	Unidade	135		121,8	82,9	109,9	112,4	6	674,4
Caixa térmica 65 /75 litros	Unidade			524,24	335	445,55	434,93	6	2609,58
Calçado ocupacional clog	Par		130	77,4	99,73	106,5	103,4075	150	15511,125
Calçado ocupacional couro	Par		160	99,6	129,9	148,8	134,575	100	13457,5



Caldeirão alto nº 38	Unidade			341,25	389,9	315,15	348,7666667	11	3836,433333
Caneca de porcelana	Unidade			13,64	14,5	18	15,38	1080	16610,4
Caneca escolar plástica 300	Unidade			3,99	4,9	5,66	4,85	1900	9215
Caneca escolar plástica 500	Unidade			12,19	7,9	7,9	9,33	1000	9330
Caneca infantil de treinamento	Unidade			28	51,95	35,46	38,47	1000	38470
Chaira	Unidade	13		28,32	20,99	20,39	20,675	42	868,35
Chaleira hotel 5 litros	Unidade			74,84	176,9	159,99	137,2433333	47	6450,436667
Chaleira hotel 8 litros	Unidade			122,14	173,19	149,9	148,41	44	6530,04
Colher de chá	Unidade			4,22	3,49	4,64	4,116666667	822	3383,9
Colher de servir em aço inox	Unidade			22,37	26,5	19,99	22,95333333	165	3787,3
Colher de servir tipo hotel	Unidade			29,14	29,35	26,21	28,23333333	154	4347,933333
Colher de sobremesa	Unidade			5,06	5,6	5,6	5,42	2572	13940,24
Colher de sopa	Unidade			4,55	6,99	7,95	6,496666667	1750	11369,16667
Colher para servir em nylon	Unidade	12		16,35	18,9	15,99	15,81	40	632,4
Concha em aço inox	Unidade			21,44	34,33	39,99	31,92	966	30834,72
Concha em nylon	Unidade	12		12,08	21,59	19,76	16,3575	40	654,3
Concha tipo hotel	Unidade			29,28	27	29,59	28,62333333	152	4350,746667
Conjunto de potes mantimentos	Unidade			69,07	79,9	85	77,99	310	24176,9
Conjunto de uniforme de inverno	Unidade		250	123,01			186,505	200	37301
Conjunto de uniforme de verão	Unidade		250	249			249,5	500	124750
Copo vidro	Unidade	3,33		5	5,55	7,44	5,33	912	4860,96
Copo graduado	Unidade	8		9,94	11,9	10,71	10,1375	242	2453,275
Cortador tripé	Unidade			141,26	179,99	169,9	163,7166667	35	5730,083333
Cumbuca plástica 300	Unidade			5,02	7,59	5,4	6,003333333	1200	7204
Cumbuca plástica 500	Unidade			9,11	6,2	8,99	8,1	1400	11340
Cuscuzeira	Unidade			92,9	119,99	106,5	106,4633333	16	1703,413333



Descascador e boleador	Unidade			5,36	5,5	6,99	5,95	100	595
Desincrustante	Litro			20,7	35,98	27,4	28,02666667	1705	47785,46667
Detergente máquina	Litro			25,66	20,75	26,3	24,23666667	2000	48473,33333
Escorredor de massa nº 30	Unidade			102,3	126,9	99,9	109,7	230	25231
Escorredor de massa nº 45	Unidade			272,1	202,05	271,99	248,7133333	30	7461,4
Escova de mamadeiras	Unidade			24,37	26,9	36,49	29,25333333	400	11701,33333
Escumadeira em aço inox	Unidade	15		52,94	39,99	39,97	36,975	365	13495,875
Escumadeira em nylon	Unidade	12		18,93	27,41	22,99	20,3325	240	4879,8
Escumadeira tipo hotel	Unidade			54,96	48,95	49,9	51,27	100	5127
Espátula tipo faca	Unidade	8		26,2	19,67	17,9	17,9425	37	663,8725
Espátula tipo pão duro	Unidade	12		21,65	16,05	22,9	18,15	54	980,1
Expositor aramado grande	Unidade			255	639,9	407,9	434,2666667	130	56454,66667
Expositor container aramado	Unidade			205,86	246	232,22	228,0266667	125	28503,33333
Faca de corte nº 8	Unidade	18		25,45	28,55	24,99	24,2475	110	2667,225
Faca de mesa	Unidade	2,66		4,59	7,72	6,79	5,44	1750	9520
Faca de serra	Unidade	2,66		2,98	4,92	5,88	4,11	1082	4447,02
Faca para pão	Unidade	15		22,82	25,55	22,99	21,59	53	1144,27
Fibra abrasiva	Unidade			1,58	3,5	3,6	2,893333333	410	1186,266667
Filtro permanente	Unidade			4,9	6,5	9,9	7,1	340	2414
Forma redonda	Unidade			49,3	42,8	64,9	52,33333333	30	1570
Forma para pão	Unidade			41,46	34,9	50	42,12	30	1263,6
Frigideira hotel	Unidade			172,9	181,64	187,6	180,7133333	20	3614,266667
Frigideira wok	Unidade			148,65	118,5	118,5	128,55	60	7713
Funil	Unidade			25,8	30,9	30,47	29,05666667	135	3922,65
Garfo de mesa	Unidade	2,5		5,39	6,18	5,24	4,8275	1812	8747,43
Garfo trinchante	Unidade	10		17,76	37,7	29,69	23,7875	40	951,5
Garrafa térmica	Unidade			60,68	67,35	69,9	65,97666667	338	22300,11333



Jarra de vidro	Unidade	25		36,23	49,99	49,99	40,3025	95	3828,7375
Jarra medidora	Unidade			48,38	89,9	39,9	59,39333333	40	2375,733333
Jarra plástica	Unidade			35,19	50,9	34,9	40,33	380	15325,4
Kit reposição 20 l	Unidade (kit)			36	144,9		90,45	50	4522,5
Kit reposição 7 l	Unidade (kit)			24,92	33,56	37,82	32,1	40	1284
Leiteira	Unidade			41,99	39,21	89,9	57,03333333	107	6102,566667
Lixeira 80 litros	Unidade			228,88	210,9	290	243,26	122	29677,72
Lixeira/contentor 120 litros	Unidade			324,72	410,32	361	365,3466667	120	43841,6
Lixeira/contentor 240 litros	Unidade			526,36	588	539,71	551,3566667	50	27567,83333
Luva de malha de aço	Unidade		345	325,82	343,1	341,53	338,8625	10	3388,625
Luva descartável	Unidade		0,253	0,34	0,235	0,25	0,2695	61500	16574,25
Luva térmica	Unidade		198	58,18	41	49,4	86,645	30	2599,35
Pá tipo remo	Unidade			122,22	136,88	129,9	129,6666667	81	10503
Pallet plástico	Unidade			265,32	333,22	372,11	323,55	40	12942
Panela alumínio fundido – nº 18	Unidade			87,81	90,83	76,8	85,14666667	32	2724,693333
Panela alumínio fundido – nº 24	Unidade			87,57	141,57	124,17	117,77	42	4946,34
Panela de pressão 20 litros	Unidade			492,1	582,12	687,72	587,3133333	41	24079,84667
Panela de pressão 7 litros	Unidade			154,46	332,9	211,95	233,1033333	41	9557,236667
Pegador de massas	Unidade			27,47	24,9	18,99	23,78666667	160	3805,866667
Peneira extra grande	Unidade			23,51	27,31	21,65	24,15666667	172	4154,946667
Peneira grande	Unidade			20,71	26,99	19,5	22,4	107	2396,8
Peneira média	Unidade			16,44	18	18,9	17,78	177	3147,06
Pincel culinário	Unidade	12		14,89	16,9	11,9	13,9225	107	1489,7075
Pote plástico 3 litros	Unidade	20		18,31	24,99	23,9	21,8	820	17876
Prato fundo em porcelana branca	Unidade			23,81	24,9	23,8	24,17	800	19336
Prato fundo escolar	Unidade			6,5	5,2	9,3	7	1480	10360



Prato com divisórias	Unidade			27,39	59,9	38,9	42,06333333	650	27341,16667
Ralador 6 faces	Unidade			26,49	32,56	24	27,68333333	36	996,6
Ralador tipo mandoline	Unidade			194,99	165	153,9	171,2966667	35	5995,383333
Saco para coleta de amostras	Unidade			0,1265	0,16	0,19	0,158833333	70500	11197,75
Saco plástico para freezer grande	Bobina			91,86	77,99	110,58	93,47666667	903	84409,43
Saco plástico para freezer pequeno	Bobina			22,33	19,6	28,04	23,32333333	503	11731,63667
Sanitizante em pó	Kg			47,28	32,01	29,41	36,23333333	110	3985,666667
Secante abrillantador	Litro			22,13	34,4	27,58	28,03666667	700	19625,66667
Tábua (placa) de corte	Unidade			86,5	66,56	66,56	73,20666667	71	5197,673333
Tapete antiderrapante	Unidade			129,24	142	110,01	127,0833333	90	11437,5
Tela antiderrapante	Metro	20,00		37,3	34,99	31,9	31,0475	45	1397,1375
Termômetro digital infravermelho	Unidade			152,62	281,73	173,38	202,5766667	20	4051,533333
Termômetro tipo espeto	Unidade			30,14	38,08	37,19	35,13666667	30	1054,1
Tigela (bowl) em porcelana	Unidade			12,76	14,69	18,05	15,16666667	1050	15925
Touca descartável	Unidade		0,2	0,1504	0,13	0,17	0,1626	50300	8178,78
Total:									1.616.883,112

A tabela deverá ser incorporada integralmente ao presente Termo de Referência, preservando os valores pesquisados, médias calculadas, quantitativos e valores totais constantes da pesquisa realizada.



5.4. Composição do valor global

O valor estimado de cada item foi obtido mediante a aplicação do respectivo preço médio ao quantitativo estimado para a contratação.

A soma dos valores totais estimados para todos os itens resultou no valor global de **R\$ 1.616.883,112 (Um milhão, seiscentos e dezesseis mil, oitocentos e oitenta e três reais e onze centavos)**, conforme demonstrado na tabela de pesquisa de preços.

O valor estimado encontra-se compatível com o mercado, conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

6. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Dotação orçamentária

Por se tratar de contratação mediante Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária não ocorrerá neste momento, sendo realizada quando da efetiva solicitação de aquisição e emissão do respectivo pedido de empenho.

A despesa decorrente da presente contratação será empenhada conforme a disponibilidade orçamentária de cada Secretaria Municipal participante, observando-se as respectivas dotações e rubricas orçamentárias específicas, de acordo com a natureza da despesa e com o orçamento vigente no momento da contratação.

A existência de preços registrados não implica, por si só, obrigação de contratação ou de execução integral dos quantitativos estimados, ficando cada aquisição condicionada à efetiva necessidade administrativa, à disponibilidade orçamentária e à emissão do respectivo empenho.

7. ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

7.1. Prazo e condições de entrega

A entrega dos materiais deverá ser realizada no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento do respectivo empenho pela empresa contratada.

Os materiais deverão ser entregues de acordo com as especificações, características, quantidades e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na proposta da contratada.

Para os itens destinados ao setor de Alimentação Escolar/Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, o local de entrega será o Depósito Central da Merenda, situado na Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, Bairro Parque do Rodeios, CEP 95201-200.

Para os itens destinados ao CEPE – Secretaria Municipal de Educação, o local de entrega será o Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, situado na Rua Cristóvão Colombo, nº 111, Bairro Gasparetto, CEP 95216-082.



Para os itens destinados à Secretaria de Planejamento e Urbanismo, o local de entrega será na rua Ramiro Barcelos, nº 876 - centro/ ao lado da catedral.

Para os itens destinados à Secretaria de Saúde, o local de entrega será na Avenida Borges de Medeiros, nº 1800, Centro.

Para os itens destinados à Secretaria de Esporte e Lazer, o local de entrega será na Rua General Osório, nº 276, Centro. (antigo São Francisco)

Para os itens destinados à Secretaria de Habitação e Regularização Fundiária, o local de entrega será na Rua Dona Laura, nº 84, Centro no antigo Clube Guarani.

Para os itens destinados à Secretaria de Desenvolvimento Social, o local de entrega será na Rua Campos Sales, nº 542, Centro.

Para os itens destinados ao Gabinete do Prefeito, o local de entrega será na prefeitura, Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro.

A contratada deverá realizar a entrega no local indicado pela Secretaria solicitante, observando as condições de transporte, acondicionamento e conservação necessárias à preservação da integridade e qualidade dos produtos até o efetivo recebimento pela Administração.

A entrega deverá ser acompanhada dos documentos fiscais correspondentes, contendo as informações necessárias à identificação do pedido, dos materiais fornecidos e das respectivas quantidades.

7.2. Recebimento dos materiais

O recebimento dos materiais será realizado pela Secretaria Municipal responsável pelo pedido, mediante conferência das quantidades, especificações, características e condições dos produtos entregues.

Os materiais serão submetidos à conferência no ato do recebimento, podendo a Administração recusar, total ou parcialmente, aqueles que estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas, apresentarem defeitos, avarias, irregularidades ou qualquer desconformidade em relação ao contratado.

Os materiais recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo a ser estabelecido pela Secretaria solicitante, considerando a natureza da desconformidade e a necessidade de continuidade do serviço.

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos materiais entregues com as condições estabelecidas no presente Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e no respectivo pedido.

A entrega parcial dos materiais solicitados, quando não autorizada ou quando deixar de atender integralmente ao pedido formalizado pela Administração, será considerada inadimplemento das obrigações assumidas pela contratada, sem prejuízo das medidas administrativas e sanções cabíveis.

7.3. Pagamento



O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais e do respectivo ateste pela Secretaria Municipal correspondente, desde que a documentação fiscal apresentada esteja regular e em conformidade com o fornecimento realizado.

O pagamento ficará condicionado à comprovação do efetivo fornecimento dos materiais e ao ateste realizado pelo responsável competente da Secretaria solicitante, após a conferência e o recebimento definitivo.

A existência de erro, inconsistência ou irregularidade na Nota Fiscal ou nos documentos necessários ao pagamento implicará a suspensão do prazo para pagamento até que a contratada providencie a respectiva correção, reiniciando-se a contagem do prazo após a regularização.

O pagamento será realizado conforme as regras e condições estabelecidas no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. Obrigações da Contratada

Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável:

- a) Executar o fornecimento de acordo com as especificações, condições, quantitativos e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na proposta apresentada;
- b) Entregar os materiais dentro dos prazos estabelecidos, observando integralmente as especificações técnicas e os padrões de qualidade exigidos pela Administração;
- c) Indicar preposto responsável pelo acompanhamento e execução do fornecimento, quando solicitado pela Administração;
- d) Apresentar, quando se tratar de item que não possua marca pré-aprovada na relação de itens constante do DFD e deste Termo de Referência, amostra do produto ofertado para análise e aprovação pela Administração, antes do fornecimento, na forma e prazo estabelecidos no instrumento convocatório ou pela Secretaria Municipal solicitante;
- e) Assegurar que as amostras apresentadas correspondam integralmente aos produtos que serão efetivamente fornecidos, não sendo admitida a substituição por produto de características, qualidade ou especificações inferiores àquele submetido à análise e aprovação;
- f) Substituir, sem ônus para a Administração, materiais que apresentem defeitos, avarias, desconformidades ou que não atendam às especificações estabelecidas;
- g) Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução do objeto;
- h) Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;



- i) Cumprir as normas técnicas, sanitárias, de segurança e demais regulamentações aplicáveis aos produtos fornecidos e às atividades relacionadas ao objeto;
- j) Fornecer, quando aplicável, equipamentos de proteção individual e demais meios necessários à segurança dos trabalhadores envolvidos na execução do fornecimento;
- k) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, os materiais que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades;
- l) Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação na execução do objeto;
- m) Não subcontratar o objeto, total ou parcialmente, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas pela Administração e previstas no instrumento convocatório.

8.2. Obrigações da Contratante

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a) Efetuar o pagamento à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, após o recebimento definitivo e o respectivo ateste;
- b) Fornecer as informações necessárias à adequada execução do fornecimento, inclusive indicando o local de entrega no momento da formalização de cada pedido;
- c) Assegurar as condições necessárias para o recebimento e conferência dos materiais;
- d) Fiscalizar e acompanhar a execução do fornecimento, verificando o cumprimento das especificações, quantidades, prazos e demais condições estabelecidas;
- e) Recusar materiais entregues em desacordo com as especificações estabelecidas e exigir sua substituição, quando cabível;
- f) Aplicar as sanções administrativas cabíveis quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;
- g) Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

9. FORMA DE SELEÇÃO

9.1. Critério de seleção

A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração será realizada mediante licitação para Registro de Preços, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item.

A adoção do menor preço por item permitirá a seleção individual das propostas mais vantajosas para cada item que compõe o objeto, possibilitando maior competitividade entre os licitantes e adequada correspondência entre os preços ofertados e as especificações e quantitativos estimados pela Administração.



A contratação observará as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, bem como as demais condições previstas para o Registro de Preços.

10. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

10.1. Gestão e fiscalização da contratação

A contratação demandará edital, parecer jurídico, reserva orçamentária, designação de gestor e fiscais e publicação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

A gestão e a fiscalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizadas pelos servidores formalmente designados pelas respectivas Secretarias Municipais participantes, competindo ao gestor e aos fiscais, dentro de suas respectivas atribuições, acompanhar, controlar e verificar a adequada execução das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

Considerando que a contratação atenderá a diferentes Secretarias Municipais, cada pasta indicará servidor(es) responsável(is) pela gestão e fiscalização dos pedidos e fornecimentos destinados à sua respectiva unidade administrativa.

10.2. Gestores e fiscais por Secretaria

Secretaria Municipal de Educação

Gestora do contrato:

Adriana Ferreira Boeira

Fiscais do contrato:

Daniela Aparecida Paz do Carmo Vargas – Nutricionista

Tiele da Silva Stedile – Professora

Demais Secretarias Municipais participantes:

Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo

Gestor do contrato: Alessandro Dalla Santa Andrade

Fiscal do contrato: Darlin Aline Zenin

Secretaria Municipal de Saúde

Gestora do contrato: Aline Soares Salvador

Fiscal do contrato: Thalia de Lorenzo

Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

Gestor do contrato: Murilo Artur Gonçalves de Queiroz

Fiscal do contrato: Nicolas Pimentel

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Gestora do contrato: Marli Madruga Kovalesski

Fiscal do contrato: Tayse de Lima de Abreu

Secretaria Municipal de Habitação

Gestor do contrato: Leonardo do Amaral Zamboni

Fiscal do contrato: Maríndia da Silva Finger



Gabinete Municipal

Gestor do contrato: Jessica Slivinski

Fiscal do contrato: Jessica Slivinski

10.3. Atribuições do gestor da contratação

Compete ao gestor da contratação acompanhar a execução geral das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, promovendo as providências necessárias ao adequado acompanhamento administrativo do ajuste.

São atribuições do gestor, entre outras:

- a) acompanhar a execução contratual sob o aspecto administrativo e gerencial;
- b) coordenar as atividades relacionadas à fiscalização da execução da contratação;
- c) acompanhar os prazos de vigência, fornecimento e demais prazos estabelecidos nos instrumentos da contratação;
- d) promover as comunicações necessárias com a CONTRATADA e com os setores administrativos envolvidos;
- e) acompanhar o cumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, nos pedidos de fornecimento e demais documentos relacionados à contratação;
- f) receber e encaminhar demandas, ocorrências e informações relacionadas à execução da contratação;
- g) adotar ou solicitar as providências necessárias para a correção de irregularidades identificadas durante a execução;
- h) acompanhar os procedimentos relacionados ao pagamento, observadas as atribuições dos fiscais quanto ao recebimento e ateste dos materiais;
- i) comunicar à autoridade competente situações que possam comprometer a adequada execução da contratação ou demandem providências administrativas;
- j) manter os registros necessários ao acompanhamento da execução da contratação.

10.4. Atribuições dos fiscais da contratação

Compete aos fiscais acompanhar diretamente a execução do fornecimento, verificando se os materiais entregues estão de acordo com as especificações, quantidades, características, prazos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e no respectivo pedido.

São atribuições dos fiscais, entre outras:

- a) acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais;
- b) conferir as quantidades, especificações, características e condições dos materiais recebidos;
- c) verificar a conformidade dos produtos com as amostras eventualmente apresentadas e aprovadas, quando exigida sua apresentação;



- d) registrar e comunicar ao gestor eventuais ocorrências, irregularidades ou desconformidades verificadas;
- e) solicitar à CONTRATADA a correção ou substituição de materiais entregues em desacordo com as condições contratadas;
- f) acompanhar o cumprimento dos prazos de entrega;
- g) realizar ou acompanhar o recebimento dos materiais e emitir o respectivo ateste após a confirmação da conformidade do fornecimento;
- h) registrar as ocorrências relacionadas à execução do fornecimento e encaminhá-las ao gestor para as providências cabíveis;
- i) comunicar imediatamente ao gestor situações que possam comprometer a qualidade, continuidade ou regularidade do fornecimento;
- j) exercer as demais atribuições relacionadas à fiscalização da execução que lhes forem formalmente designadas.

10.5. Responsabilidade pela fiscalização

A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade dos materiais, cumprimento dos prazos, adequação às especificações e danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros.

A atuação do gestor e dos fiscais deverá observar as atribuições formalmente estabelecidas pela Administração, não implicando transferência à Administração da responsabilidade da CONTRATADA pela execução integral das obrigações assumidas.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Disposições aplicáveis

A execução da contratação observará integralmente as disposições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na proposta da CONTRATADA, bem como as normas da Lei nº 14.133/2021 e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

11.2. Acréscimos e supressões

Eventuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessários observarão os limites e condições estabelecidos no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicáveis à contratação.

11.3. Vedação à desistência injustificada

A CONTRATADA não poderá desistir injustificadamente do fornecimento assumido, especialmente após a formalização do respectivo pedido pela Administração, ficando sujeita às medidas e sanções previstas no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

11.4. Fiscalização pela Administração

A Administração exercerá, por meio dos gestores e fiscais formalmente designados, a prerrogativa de acompanhar, fiscalizar e verificar a execução dos



fornecimentos, sem que a fiscalização exercida pela Administração exclua ou reduza a responsabilidade da CONTRATADA pela integral execução das obrigações assumidas.

11.5. Integração dos documentos

Integram a instrução da contratação o Estudo Técnico Preliminar – ETP, o Documento de Formalização da Demanda – DFD, este Termo de Referência e seus respectivos anexos, especialmente a tabela de itens, especificações e quantitativos, observada a compatibilidade entre os documentos.

11.6. Foro

Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria, Estado do Rio Grande do Sul, para dirimir eventuais questões decorrentes da contratação que não puderem ser solucionadas administrativamente, ressalvadas as competências legais específicas.

12. DATA E RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Vacaria/RS, 24 de setembro de 2026.

Responsável pela elaboração

Nome: Daniela Aparecida Paz do Carmo Vargas

Cargo/Função: Nutricionista da Alimentação Escolar

Matrícula: 4948-4

Assinatura: _____



ANEXO II

FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS N.º
300022/2026

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ-MF:
FONE: (.....)
EMAIL:

Lote	Item	Especificação das Peças	Qtd.	Valor un.	Valor total



CARIMBO E ASSINATURA:.....

Decremento mínimo: 1%



ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos do mês de do ano de....., nas dependências do Setor de Licitações, da Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, situado na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, de um lado o Município de Vacaria/RS, CNPJ 87.866.745/0001-16, neste ato representado pelo Sr. Prefeito Municipal ANDRÉ LUIZ ROKOSKI, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste Município doravante designado GERENCIADOR DA ATA de Registro de Preços, e, de outro, a empresa, CNPJ nº..... com sede na nº, bairro, cidade....., telefone, representada por, CPF nº, vencedora do pregão eletrônico de registro de preços, suprarreferido, doravante denominada DETENTORA da ata de registro de preços, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nº. XXXXX, Processo Licitatório XXXX, que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) aquisição de XXXX. Em Conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

- 1.2.1 – Para o item 01, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.2 – Para o item 02, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.3 – Para o item 03, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.4 – Para o item 04, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.5 – Para o item 05, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.6 – Para o item 06, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021, e pelas condições do Edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema de Registro de Preços para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando: XXXXXXXXXXXX, tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente, Registro de Preços.



1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1 O preço unitário para o fornecimento do objeto de registro será o de Menor Preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro.

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao reestabelecimento da relação inicialmente pactuada.

2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente compactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento de pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.



2.4. Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir a revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado. Havendo comprovação do desequilíbrio, órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;

b) permitir a apresentação de novos preços, observando o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observadas as seguintes condições:

b.1) as propostas como os novos valores deverão constar de envelope lacrado, as ser entregue em data, local, e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b.2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de registro de preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de validade da Ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, a contar da publicação da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇO

4.1. A Ata de Registro de Preço será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital.

4.2. As secretarias deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará Autorização de Fornecimento que emitirá nota de empenho de despesa ou outro instrumento equivalente, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos documentos de solicitação de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais normas cabíveis.



CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. Administrar e produzir os atos de controle da Ata de registro de preços decorrente da

presente licitação por meio órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.1.2. Acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais/serviços registrados, para fins de controle e fixação do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. Sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega/execução dos materiais/serviços, indicar os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços "de ofício" através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços forem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação ao detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2 Compete ao município:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Por meio de responsável formalmente designado, proceder à fiscalização da contratação, mediante o cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.2.4. Notificar o detentor da ata quanto a atrasos na entrega dos produtos, bem como oficial o órgão gerenciador da ata, quanto ao encaminhamento das notificações bem como respostas das mesmas por parte da empresa detentora da ata de registro de preços.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata.

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro



de preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo município usuário da ata de registro de preços;

5.3.2. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), por força do tratado no Art. 125 da Lei 14.133/2021 e alterações, sob pena das sanções cabíveis.

5.3.3. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.4 Substituir os produtos recusados pelo município consorciado usuário, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.5. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.6. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, em caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio econômico-financeiro originalmente estipulado;

5.3.7. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.8. Ter direito de preferência ou igualdade de condições, caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.10. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta ata de registro de preços.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. A ata de registro de preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador nas seguintes hipóteses.

6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as suas condições Ata de registro de preços que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste apresentar-se superior ao praticado no mercado;



e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública.

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial, juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral do município facultada a este a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa,

6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SETIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A ata de registro de preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelo município de Vacaria.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O ente formalizará por intermédio de instrumento contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, juntamente com a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da ata de registro de preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.4.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada ordem de fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante ou em local em que esta indicar.

7.4.2. O prazo de entrega/execução integral dos produtos é de acordo com o previsto no edital, a contar do recebimento da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

7.4.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.



7.4 4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.5. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação.

7.6. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações

7.7. Todas as despesas relativas aos impostos, taxas, contribuições, encargos, despesas com frete e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que o fornecedor torne as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.3. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota fiscal, o município consorciado, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.4. Na hipótese de devolução, a nota fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.5. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.6. A Administração efetuará retenção na fonte dos tributos sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. Para a presente ata não serão permitidos acréscimos e supressões.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente ata de registro de preços será fornecida apenas quando do momento da solicitação da aquisição dos itens, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas



constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente observadas as condições estabelecidas no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 11.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 11.2. da presente ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

11.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções.

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda



desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.6. A aplicação das sanções previstas no item 11.2. desta ata não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.7. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de

provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

11.8. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

11.9. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com

relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.10. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

11.11. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 11.1 da presente Ata exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato de vigência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.



E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Vacaria, XX de XXXXX de 2025.

MUNICÍPIO DE VACARIA
CNPJ 87.866.745/0001-16
ANDRÉ LUIZ ROKOSKI
PREFEITO MUNICIPAL

EMPRESA:
CNPJ:

TESTEMUNHA:
CPF:

TESTEMUNHA:
CPF: