

MEMORANDO Nº 456/2026 – SEMAS

DE: Secretaria Municipal de Assistência Social de Crateús-CE
PARA: Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Crateús
DATA: 11 de junho de 2026

ASSUNTO: Planejamento da Contratação e Definição dos Quantitativos – Registro de Preços para Aquisição de Material de Copa e Cozinha

Prezado(a) Sr.(a),

Em atendimento às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente aos princípios do planejamento, eficiência e economicidade, encaminhamos o levantamento da demanda estimada para futura contratação mediante Sistema de Registro de Preços, objetivando futuras e eventuais aquisições de materiais de copa e cozinha destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal da Assistência Social e das unidades vinculadas, em observância aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e continuidade dos serviços públicos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, encaminhamos o levantamento das necessidades para futura e eventual aquisição de materiais de copa e cozinha destinados ao atendimento da Secretaria Municipal da Assistência Social e das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social.

A presente contratação visa garantir o adequado funcionamento das atividades administrativas, operacionais, socioassistenciais e de segurança alimentar desenvolvidas pela rede socioassistencial do Município, abrangendo os equipamentos públicos vinculados aos programas, projetos, serviços e benefícios ofertados à população em situação de vulnerabilidade social.

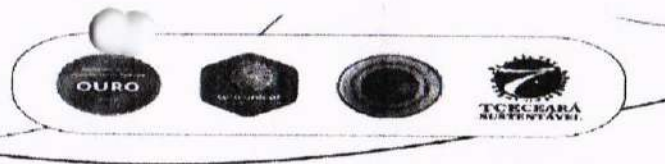
Os materiais solicitados são indispensáveis para o preparo, acondicionamento, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos, bem como para a manutenção das atividades desenvolvidas nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), Abrigo Institucional, Programa Primeira Infância no SUAS – Criança Feliz, Programa Bolsa Família e Cadastro Único, Conselho Municipal de Assistência Social, Cozinha Comunitária, Banco de Alimentos e demais setores administrativos da Secretaria.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se mais vantajosa para a Administração, considerando que a demanda é variável ao longo do exercício financeiro, não sendo possível prever com exatidão o consumo de cada unidade administrativa. Dessa forma, a contratação possibilitará aquisições parceladas conforme a necessidade efetiva, evitando formação de estoques excessivos, reduzindo perdas e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Os quantitativos foram definidos com base no histórico de consumo dos exercícios anteriores, nas demandas apresentadas pelos coordenadores das unidades executoras, na capacidade operacional de cada equipamento público e na previsão de expansão e manutenção dos serviços socioassistenciais durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços. A definição dos quantitativos foi realizada com base no levantamento do consumo histórico dos últimos 12 (doze) meses, considerando as demandas das unidades administrativas atendidas pelo órgão, o número de servidores em exercício, o atendimento ao público externo e a realização de eventos institucionais.



12.06.2026
9222.9021

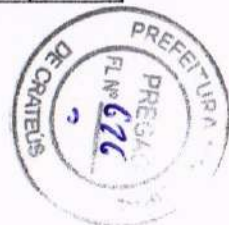


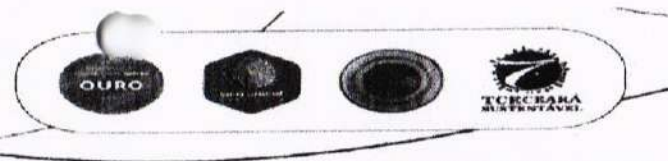
Visando garantir a continuidade dos serviços administrativos e evitar desabastecimentos ocasionados por oscilações de consumo, atrasos logísticos, ampliação temporária da demanda ou situações imprevisíveis, foi acrescida reserva técnica de aproximadamente 10% sobre o consumo anual estimado.

Tal percentual não representa superdimensionamento da contratação, mas medida de planejamento destinada a assegurar a eficiência administrativa, a economicidade e a continuidade do serviço público, observando os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios do planejamento, eficiência e interesse público.

Os quantitativos por unidade orçamentária encontram-se detalhados na planilha anexa, permitindo a adequada vinculação da despesa às respectivas dotações orçamentárias e aos programas governamentais beneficiados.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE MATERIAL DE COPA E COZINHA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS-CEARÁ				ORGÃO - 07.02 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - 02- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	07.02.08.2 45.0121.2.029 BLOCO DE PROTECAO SOCIAL BASICA - PSB-CRAS	07.02.08.2 45.0131.2.030 PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL - DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE (MAC) - ABRIGOS CREAS	07.02.08.1 22.0037.2.020 GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	07.02.08.1 22.0137.2.021 GESTAO DO PROGRAM A BOLSA FAMILIA E CADASTRO ÚNICO	07.02.08.1 22.0137.2.023 FORTALECI MENTO DO CONTROLE SOCIAL (CONSELH O MUNICIPAL DE ASSISTÊNCI A SOCIAL - CMAS)	07.02.08.2 43.0131.2.025 PRIMEIRA INFANCIA NO SUAS - CRIANCA FELIZ	ORGÃO - 07.01 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL-	07.01.08.122.0037.2.013 SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL - GESTÃO ADMINISTRATIVA E OPERACIONAL	07.01.08.2 44.0137.2.014 MANUTEN CAO DA COZINHA COMUNITARIA DE CRATEUS	07.01.08.24 4.0137.2.016 MANUTENÇ ãO DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS E CONSELHOS	07.01.08.2 44.0137.2.018 MANUTEN ÇÃO DE ATIVIDADE S E PROJETOS DO BANCO DE ALIMENTOS DE CRATEÚS
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	07.02	2029	2030	2020	2021	2023	2025	07.01	2013	2014	2016	2018
1	PANELA DE PRESSÃO 10 L - FABRICADA EM ALUMÍNIO POLIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ESPESURA MÍNIMA DE 3 MM. POSSUI TAMP A COM SISTEMA DE TRAVAMENTO SEGURO, VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO E VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL. CABO E ALÇA EM MATERIAL ANTITÉRMICO, ERGONÔMICO E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM NORMAS DO INMETRO.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	4	0	1
2	PANELA DE PRESSÃO 25 L - FABRICADA EM ALUMÍNIO POLIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, ESPESURA MÍNIMA DE 3 MM. TAMP A COM SISTEMA DE TRAVAMENTO SEGURO, VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO E VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL. CABO E ALÇA EM MATERIAL ANTITÉRMICO, ERGONÔMICO E RESISTENTE, EM CONFORMIDADE COM NORMAS DO INMETRO.	UNID	10	5	2	2	0	1	0	0	5	1	3	0	1
3	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 30 CM, INDICADA PARA PREPARO E FRITURA DE ALIMENTOS. POSSUI REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE DE BOA QUALIDADE, CABO RESISTENTE COM ISOLAMENTO TÉRMICO, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO. PRODUTO COM BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES. ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	4	0	1



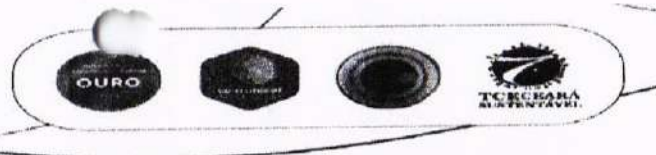


4	CORTADOR DE LEGUMES MANUAL, TIPO TRIPÉ ALTO, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM SISTEMA DE ALAVANCA QUE FACILITE O MANUSEIO, INDICADO PARA CORTE DE LEGUMES, FRUTAS E VERDURAS EM AMBIENTES INSTITUCIONAIS. POSSUI LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM GRADE DE CORTE MÍNIMA DE 10 MM, PERMITINDO CORTES UNIFORMES. ESTRUTURA ESTÁVEL COM TRIPÉ DE APOIO, PROPORCIONANDO SEGURANÇA DURANTE O USO. DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM USO INSTITUCIONAL OU ALTURA MÍNIMA APROXIMADA DE 50 CM. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	4	0	1
5	ABRIDOR DE LATA MANUAL CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, COM LÂMINA CORTANTE PRECISA E DURÁVEL. CABO ERGONÔMICO EM MATERIAL ANTIDESLIZANTE, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO NO MANUSEIO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	20	10	5	3	0	2	0	0	10	3	5	0	2
6	AVENTAL TÉRMICO CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR (TECIDO ALUMINIZADO, LONA TÉRMICA OU MATERIAL EQUIVALENTE), INDICADO PARA PROTEÇÃO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, COM TIRAS AJUSTÁVEIS, COMPRIMENTO MÍNIMO DE 90 CM, ADEQUADO PARA PROTEÇÃO DO TRONCO E MEMBROS INFERIORES. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO PROFISSIONAL.	UNID	50	25	14	6	0	5	0	0	25	5	15	0	5
7	AVENTAL CONFECCIONADO EM COURVIN (NAPA), MATERIAL SINTÉTICO RESISTENTE, IMPERMEÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. MODELO LISO, COM TIRAS AJUSTÁVEIS PARA FIXAÇÃO NO PESCOÇO E NA CINTURA. PROPORCIONA PROTEÇÃO CONTRA RESPIGOS DE LÍQUIDOS E SUJEIRAS DURANTE O PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS E REFEITÓRIOS. DIMENSÕES MÍNIMAS: 90 CM X 70 CM.	UNID	50	25	14	6	0	5	0	0	25	5	15	0	5
8	AMASSADOR DE BATATA E LEGUMES, TIPO PRENSA MANUAL, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM CESTO E ÊMBOLO EM AÇO INOXIDÁVEL, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INSTITUCIONAIS.	UNID	20	10	5	3	0	2	0	0	10	3	5	0	2
9	ACENDEDOR PORTÁTIL PARA FOGÃO A GÁS, COM SISTEMA DE IGNIÇÃO POR FAÍSCA ELÉTRICA, CORPO EM MATERIAL RESISTENTE, ACIONAMENTO MANUAL, INDICADO PARA USO EM COZINHAS DOMÉSTICAS OU INSTITUCIONAIS. PRODUTO SEGURO, DURÁVEL, DE FÁCIL MANUSEIO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES. COMPRIMENTO MÍNIMO DE 20 CM E FORMATO ALONGADO DE SEGURANÇA.	UNID	20	10	5	3	0	2	0	0	10	3	5	0	2
10	GUARDANAPO DE PAPEL, FOLHA DUPLA, COR BRANCA, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 30 CM X 33 CM, INDICADO PARA USO EM REFEIÇÕES, LIMPEZA DAS MÃOS E APOIO EM AMBIENTES ESCOLARES E ADMINISTRATIVOS.	PACOTE	500	300	200	50	0	50	0	0	200	25	150	0	25
11	PAPEL ALUMÍNIO EM ROLO PARA USO ALIMENTAR, COM LARGURA MÍNIMA DE 45 CM E COMPRIMENTO MÍNIMO DE 65 M, RESISTENTE E ADEQUADO AO ACONDICIONAMENTO E PREPARO DE ALIMENTOS.	ROLO	100	50	30	10	0	10	0	0	50	10	35	0	5
12	TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 50 CM X 30 CM E ESPESSURA MÍNIMA DE 10 MM, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES.	UNID	20	10	6	2	0	2	0	0	10	3	5	0	2

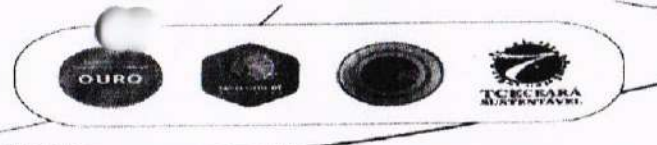




13	FILME PLÁSTICO EM PVC PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, EM ROLO, COM LARGURA MÍNIMA DE 28 CM E COMPRIMENTO MÍNIMO DE 30 M.	ROLO	100	50	30	10	0	10	0	0	50	10	35	0	5
14	LUVA DE SEGURANÇA RESISTENTE AO CORTE, CONFECCIONADA EM FIBRAS DE ALTA PERFORMANCE (HPPE, ARAMIDA OU MATERIAL EQUIVALENTE), COM REVESTIMENTO NA PALMA EM POLIURETANO (PU), NITRÍLICO OU LÁTEX. PRODUTO COM BOA ADERÊNCIA, TATO E RESISTÊNCIA MECÂNICA. DEVE POSSUIR CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (CA) VÁLIDO, CONFORME NORMAS DO MINISTÉRIO DO TRABALHO.	UNID	60	15	8	4	0	3	0	0	45	10	30	0	5
15	LUVA TÉRMICA CONFECCIONADA EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR (ALGODÃO OU MATERIAL EQUIVALENTE), COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 40 CM, INDICADA PARA PROTEÇÃO DAS MÃOS EM ATIVIDADES COM EXPOSIÇÃO A ALTAS TEMPERATURAS. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, COM ISOLAMENTO TÉRMICO ADEQUADO, CONFORTÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES, ADEQUADA PARA USO PROFISSIONAL.	UNID	60	15	8	4	0	3	0	0	45	10	30	0	5
16	CAIXA MULTIUSO COM TAMPA, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 16,5 LITROS, INDICADA PARA ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE MATERIAIS DIVERSOS. POSSUI TAMPA DE ENCAIXE OU SOBREPOSIÇÃO, ESTRUTURA FIRME, ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. DIMENSÕES MÍNIMAS DE 42 CM X 34 CM X 16 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO CONFORME PADRÃO DE MERCADO.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	0	6	0	2
17	CAIXA ORGANIZADORA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU POLIETILENO DE ALTA RESISTÊNCIA), DE BOA DURABILIDADE, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE MATERIAIS DIVERSOS. TAMPA DE ENCAIXE OU SOBREPOSIÇÃO, GARANTINDO MELHOR PROTEÇÃO DO CONTEÚDO; LATERAIS REFORÇADAS, COM ACABAMENTO LISO E LIVRE DE REBARBAS; ALÇAS LATERAIS OU ÁREAS DE PEGA QUE FACILITEM O TRANSPORTE E MANUSEIO. CAPACIDADE MÍNIMA 40L.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
18	BACIA PLÁSTICA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE OU MATERIAL EQUIVALENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA USO GERAL E CONTATO COM ALIMENTOS QUANDO APLICÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 LITROS, ESTRUTURA RESISTENTE, ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES, ADEQUADA PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
19	BACIA PLÁSTICA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE OU MATERIAL EQUIVALENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA USO GERAL E CONTATO COM ALIMENTOS QUANDO APLICÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 40 LITROS, ESTRUTURA RESISTENTE, ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES, ADEQUADA PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
20	BACIA PLÁSTICA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE OU MATERIAL EQUIVALENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA USO GERAL E CONTATO COM ALIMENTOS QUANDO APLICÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 80 LITROS, ESTRUTURA RESISTENTE, ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES, ADEQUADA PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
21	PENEIRA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU MATERIAL SIMILAR), DE ALTA DURABILIDADE, ATÓXICA E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. POSSUI ESTRUTURA REFORÇADA, COM BORDAS FIRMES E MALHA PLÁSTICA OU TELA INTEGRADA AO CORPO DA PEÇA. DIÂMETRO MÍNIMO 25 CM.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
22	PENEIRA PARA ALIMENTOS CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL EQUIVALENTE COM RESISTÊNCIA À CORROSÃO, COM ARO REFORÇADO, DIÂMETRO MÍNIMO DE 30 CM, COM TELA METÁLICA RESISTENTE, CABO OU APOIO FIRME, ADEQUADA PARA USO INSTITUCIONAL, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM REBARBAS.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0



23	JARRA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU MATERIAL SIMILAR), ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, COM BOA DURABILIDADE E RESISTÊNCIA A IMPACTOS. CAPACIDADE MÍNIMA DE 4 LITROS COM TAMPA.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
24	CAIXA ORGANIZADORA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU POLIETILENO DE ALTA RESISTÊNCIA), DE BOA DURABILIDADE, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE MATERIAIS DIVERSOS. TAMPA DE ENCAIXE OU SOBREPOSIÇÃO, GARANTINDO MELHOR PROTEÇÃO DO CONTEÚDO; LATERAIS REFORÇADAS, COM ACABAMENTO LISO E LIVRE DE REBARBAS; ALÇAS LATERAIS OU ÁREAS DE PEGA QUE FACILITEM O TRANSPORTE E MANUSEIO. CAPACIDADE MÍNIMA 60L.	UNID	15	7	4	2	0	1	0	0	8	2	6	0	0
25	BALDE PLÁSTICO COM TAMPA, CONFECCIONADO EM POLIETILENO, POLIPROPILENO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 100 LITROS, INDICADO PARA ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS OU MATERIAIS DIVERSOS. POSSUI TAMPA, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, MATERIAL IMPERMEÁVEL, LAVÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
26	ASSADEIRA RETANGULAR CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 40 CM (COMPRIMENTO) X 28 CM (LARGURA) X 5 CM (ALTURA), INDICADA PARA PREPARO E ASSAMENTO DE ALIMENTOS, COM BOA CONDUÇÃO TÉRMICA, ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
27	BACIA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 LITROS, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E REFORÇADAS, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADA PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
28	CUSCUZEIRO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE OU MATERIAL EQUIVALENTE, COMPOSTO POR PANELA BASE, RECIPIENTE PERFURADO PARA PREPARO DO CUSCUZ E TAMPA COM PEGADOR, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 2 LITROS, DIÂMETRO MÍNIMO DE 18 CM E ALTURA MÍNIMA DE 18 CM. POSSUI ALÇAS OU PEGADORES LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO. INDICADO PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM FOGÃO CONVENCIONAL, COM BOA CONDUÇÃO TÉRMICA. PRODUTO COM ACABAMENTO UNIFORME, BORDAS ARREDONDADAS, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
29	ESCORREDOR DE MACARRÃO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 40 CM, PRÓPRIO PARA ESCORRER MASSAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, PERFURAÇÕES UNIFORMES QUE PERMITEM O ESCOAMENTO EFICIENTE DA ÁGUA, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES PARA FACILITAR O MANUSEIO. FABRICADO EM MATERIAL DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO. MATERIAL: ALUMÍNIO. DIÂMETRO MÍNIMO: 40 CM. FORMATO: REDONDO	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
30	FORMA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, FORMATO RETANGULAR, MEDINDO NO MÍNIMO 43 CM DE COMPRIMENTO POR 28 CM DE LARGURA. PRODUTO INDICADO PARA PREPARO E ASSAMENTO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS, COMO BOLOS, CARNES, MASSAS E ASSADOS EM GERAL. POSSUI BORDAS REFORÇADAS, ACABAMENTO LISO, BOA CONDUÇÃO DE CALOR, PROPORCIONANDO COZIMENTO UNIFORME. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM O USO. MATERIAL: ALUMÍNIO. FORMATO: RETANGULAR. DIMENSÕES MÍNIMAS: 43 CM X 28 CM	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0



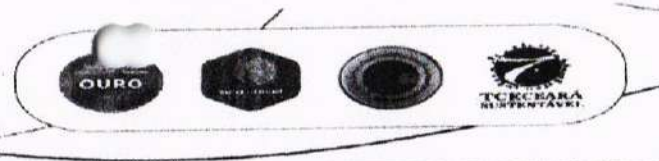
31	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 40 CM, INDICADA PARA PREPARO E FRITURA DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU DE GRANDE VOLUME. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, FORMATO REDONDO, BORDAS RESISTENTES E CABO FIRME E SEGURO PARA MANUSEIO. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, PROPORCIONANDO PREPARO UNIFORME DOS ALIMENTOS. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. DIÂMETRO MÍNIMO: 40 CM. TIPO: INDUSTRIAL. FORMATO: REDONDO	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
32	PANELA TIPO CAÇAROLA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, INDICADA PARA PREPARO E COZIMENTO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INSTITUCIONAIS OU INDUSTRIAIS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO. ACOMPANHA TAMPA EM ALUMÍNIO COM PEGADOR, GARANTINDO MELHOR VEDAÇÃO DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, PROPORCIONANDO COZIMENTO UNIFORME. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES. MATERIAL: ALUMÍNIO. MODELO: CAÇAROLA. ALTURA MÍNIMA: 17 CM. CAPACIDADE MÍNIMA: 16,3 LITROS. COMPOSIÇÃO: PANELA COM TAMPA	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
33	ESCUMADEIRA USO INSTITUCIONAL, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE VOLUME. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, CABO LONGO QUE PROPORCIONA MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO, E CONCHA PERFURADA QUE PERMITE O ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS E GORDURAS DURANTE O USO. POSSUI ACABAMENTO LISO, MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E A UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. COMPRIMENTO MÍNIMO: 45 CM. DIÂMETRO DA CONCHA: MÍNIMO 13 CM. TIPO: ESCUMADEIRA PERFURADA – USO INSTITUCIONAL (TAMANHO GRANDE)	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
34	CALDEIRÃO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 18 LITROS, INDICADO PARA PREPARO E COZIMENTO DE ALIMENTOS EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INSTITUCIONAIS OU INDUSTRIAIS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO. ACOMPANHA TAMPA EM ALUMÍNIO COM PEGADOR, GARANTINDO MELHOR VEDAÇÃO DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, PROPORCIONANDO COZIMENTO UNIFORME. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 18 LITROS. DIMENSÕES MÍNIMA: DIÂMETRO DE 32 CM E ALTURA DE 22 CM. COMPOSIÇÃO: CALDEIRÃO COM TAMPA	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
35	CALDEIRÃO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 LITROS, INDICADO PARA PREPARO E COZIMENTO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INSTITUCIONAIS OU INDUSTRIAIS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO. ACOMPANHA TAMPA EM ALUMÍNIO COM PEGADOR, GARANTINDO MELHOR VEDAÇÃO DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, PROPORCIONANDO COZIMENTO UNIFORME. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 30 LITROS. DIMENSÕES MÍNIMA: DIÂMETRO DE 40 CM E ALTURA DE 25 CM. COMPOSIÇÃO: CALDEIRÃO COM TAMPA	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0



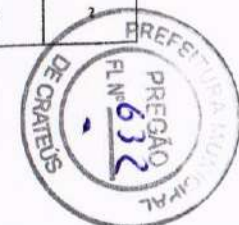


36	<p>CALDEIRÃO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 LITROS, INDICADO PARA PREPARO E COZIMENTO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU COLETIVAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E FIRMEZA NO MANUSEIO. ACOMPANHA TAMPA EM ALUMÍNIO COM PEGADOR, PERMITINDO MELHOR VEDAÇÃO DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, GARANTINDO COZIMENTO UNIFORME. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 50 LITROS. DIMENSÕES MÍNIMA: DIÂMETRO DE 45 CM E ALTURA DE 32 CM. COMPOSIÇÃO: CALDEIRÃO COM TAMPA</p>	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
37	<p>CUSCUZEIRO INDUSTRIAL USO INSTITUCIONAL, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, INDICADO PARA PREPARO DE GRANDES QUANTIDADES DE CUSCUZ EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU COLETIVAS. PRODUTO COMPOSTO POR PANELA BASE, RECIPIENTE PERFURADO PARA COZIMENTO E TAMPA COM PEGADOR, PERMITINDO PREPARO EFICIENTE POR MEIO DE VAPOR. POSSUI ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES QUE FACILITAM O MANUSEIO E GARANTEM MAIOR SEGURANÇA DURANTE O USO. FABRICADO EM MATERIAL DE BOA CONDUÇÃO DE CALOR, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. TIPO: CUSCUZEIRO INDUSTRIAL USO INSTITUCIONAL COM BASE. DIÂMETRO MÍNIMO: 50 CM. CAPACIDADE MÍNIMA: 44 LITROS. COMPOSIÇÃO: BASE, RECIPIENTE PERFURADO E TAMPA</p>	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
38	<p>CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO TIPO LINHA HOTEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 32 LITROS, DIÂMETRO MÍNIMO DE 36 CM E ALTURA MÍNIMA DE 32 CM, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 2,4 MM. POSSUI ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS EM MATERIAL RESISTENTE E TAMPA DO MESMO MATERIAL, COM PEGADOR, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO. INDICADO PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INSTITUCIONAIS. PRODUTO COM BOA CONDUÇÃO TÉRMICA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.</p>	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
39	<p>CANEÇÃO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, INDICADO PARA AQUECIMENTO E PREPARO DE LÍQUIDOS EM GERAL, COMO ÁGUA, LEITE, CAFÉ E OUTRAS BEBIDAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E CABO RESISTENTE QUE PROPORCIONA MAIOR SEGURANÇA E FACILIDADE NO MANUSEIO. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, SENDO ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU EM COZINHAS INDUSTRIAIS. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 5 LITROS. FORMATO: CILÍNDRICO</p>	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
40	<p>CANEÇÃO INDUSTRIAL USO INSTITUCIONAL, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 9 LITROS, INDICADO PARA AQUECIMENTO E PREPARO DE LÍQUIDOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU COLETIVAS, COMO ÁGUA, LEITE, CAFÉ E OUTRAS BEBIDAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BORDAS ARREDONDADAS E CABO LONGO E RESISTENTE, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO. POSSUI BOA CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, GARANTINDO AQUECIMENTO EFICIENTE. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO</p>	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
41	<p>ESCORREDOR PARA MACARRÃO INDUSTRIAL, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 14,5 LITROS, INDICADO PARA ESCORRER MASSAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU COLETIVAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, PERFURAÇÕES UNIFORMES QUE PERMITEM O ESCOAMENTO EFICIENTE DA ÁGUA, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES QUE FACILITAM O MANUSEIO E PROPORCIONAM MAIOR SEGURANÇA DURANTE O USO. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE</p>	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0





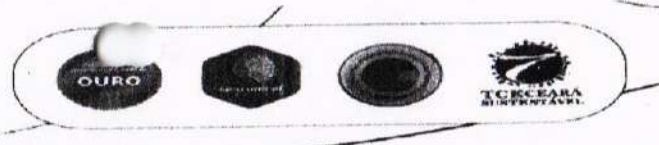
	AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO														
42	ESCORREDOR PARA MACARRÃO INDUSTRIAL, CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE DE ALTA DURABILIDADE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 27 LITROS, INDICADO PARA ESCORRER MASSAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS OU COLETIVAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, PERFURAÇÕES UNIFORMES QUE PERMITEM O ESCOAMENTO EFICIENTE DA ÁGUA, BORDAS ARREDONDADAS E ALÇAS LATERAIS RESISTENTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO. FABRICADO EM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO	UNID	10	3	2	1	0	0	0	0	7	2	5	0	0
43	COPO DESCARTÁVEL CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 150 ML, INDICADO PARA BEBIDAS FRIAS OU QUENTES CONFORME FABRICAÇÃO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES.	PACOTE	3500	3000	1500	500	100	500	200	200	500	100	250	50	100
44	COPO DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 200 ML, INDICADO PARA CONSUMO DE ÁGUA, SUCOS, REFRIGERANTES E OUTRAS BEBIDAS FRIAS. PRODUTO FABRICADO EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU POLIESTIRENO), ATÓXICO, COM BOA RIGIDEZ E ACABAMENTO ADEQUADO PARA USO ALIMENTÍCIO. OS COPOS DEVEM SER HIGIÊNICOS, LIVRES DE DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU IMPUREZAS, GARANTINDO SEGURANÇA NO USO. PRODUTO PRÓPRIO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL OU INSTITUCIONAL, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES.	PACOTE	3500	3000	1500	500	100	500	200	200	500	100	250	50	100
45	COPO DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 ML, INDICADO PARA CONSUMO DE CAFÉ E OUTRAS BEBIDAS QUENTES OU FRIAS. PRODUTO FABRICADO EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU POLIESTIRENO), ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS. APRESENTA BOA RESISTÊNCIA E RIGIDEZ, SENDO HIGIÊNICO E SEGURO PARA USO. OS COPOS DEVEM ESTAR LIVRES DE DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU IMPUREZAS, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA NO CONSUMO, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES	PACOTE	3500	3000	1500	500	100	500	200	200	500	100	250	50	100
46	CONCHA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, INDICADA PARA SERVIR E MANUSEAR LÍQUIDOS E ALIMENTOS COMO SOPAS, CALDOS, MOLHOS E PREPARAÇÕES DIVERSAS. PRODUTO COM CORPO EM AÇO INOX, ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO E CABO RESISTENTE, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADA PARA USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU EM COZINHAS INDUSTRIAIS. PRODUTO LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. COMPRIMENTO MÍNIMO: 35 CM. DIÂMETRO DA CONCHA: MÍNIMO 10 CM	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
47	JOGO DE FACAS COMPOSTO POR NO MÍNIMO 3 PEÇAS, COM LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CONTENDO NO MÍNIMO: FACA DE CORTE: 20 CM, FACA DE PÃO: 20 CM, FACA DE LEGUMES: 10 CM, COM CABOS ANATÔMICOS E ANTIDERRAPANTES, ADEQUADAS PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
48	ESPÁTULA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM COMPRIMENTO TOTAL MÍNIMO DE 24 CM, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. POSSUI CABO EM AÇO ERGONÔMICO E RESISTENTE PROPORCIONANDO MANUSEIO CONFORTÁVEL, FIRME E SEGURO DURANTE O USO.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
49	PÁ TIPO COLHER INDUSTRIAL CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 45 CM E LARGURA MÍNIMA DE 6 CM, INDICADA PARA MANUSEIO E PREPARO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INSTITUCIONAIS.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
50	CABO EM FIBRA DE VIDRO COM EMPUNHADURA EMBORRACHADA. PESO SEM CABO: 800G. PESO COM CABO DE MACHADO: 1,1KG. COMPRIMENTO TOTAL: 40CM	UNID	10	5	3	1	0	1	0	0	5	0	3	0	2



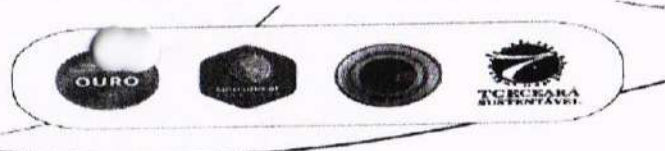


51	FACA PARA AÇUGUE, INDICADA PARA CORTE E PREPARO DE CARNES EM AÇUGUES, COZINHAS INDUSTRIAIS OU ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS. PRODUTO COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, PROPORCIONANDO DURABILIDADE, RESISTÊNCIA À CORROÇÃO E EXCELENTE DESEMPENHO NO CORTE. POSSUI CABO ANATÔMICO E RESISTENTE, QUE GARANTE FIRMEZA, SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O MANUSEIO. PRODUTO COM ACABAMENTO ADEQUADO, LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E UTILIZAÇÃO. MATERIAL DA LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL. COMPRIMENTO DA LÂMINA: 30 CM (12 POLEGADAS). COMPRIMENTO MÍNIMO: 42 CM. USO PROFISSIONAL / INSTITUCIONAL	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	0	5	0	2
52	GARFO GRANDE, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA. INDICADO PARA MANUSEIO E PREPARO DE CARNES E OUTROS ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, AÇUGUES OU CHURRASQUEIRAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, PONTAS FIRMES E CABO LONGO. PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE DURANTE O USO. FABRICADO EM MATERIAL DURÁVEL, RESISTENTE À CORROÇÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA USO CONTÍNUO. PRODUTO COM ACABAMENTO LISO, LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E UTILIZAÇÃO. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. COMPRIMENTO MÍNIMO: 50 CM. TIPO: GARFO GRANDE PARA COZINHA/AÇUGUE	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	2	5	0	0
53	JARRA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 2 LITROS, INDICADA PARA SERVIR ÁGUA, SUCOS, LEITE E OUTRAS BEBIDAS. PRODUTO COM ESTRUTURA REFORÇADA, ACABAMENTO LISO, BICO DIRECIONADOR PARA FACILITAR O SERVIÇO E ALÇA RESISTENTE QUE PROPORCIONA MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, RESISTENTE À CORROÇÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADA PARA USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU EM COZINHAS INDUSTRIAIS. PRODUTO LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	2	5	0	0
54	KIT DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM AÇO INOXIDÁVEL, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 4 PEÇAS (PEGADOR, ESCUMADEIRA, CONCHA E COLHER), COM DIMENSÕES COMPATIVAS PARA USO INSTITUCIONAL LEVE.	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	2	5	0	0
55	PEGADOR DE MASSAS EM AÇO INOX. FEITO TODO EM INOX. EM AÇO INOXIDÁVEL, COM DENTES, RESISTENTE À CORROÇÃO. COMPRIMENTO MÍNIMO DE 29 CM, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	2	5	0	0
56	COLHER DE SERVIR ARROZ CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 OU AISI 430, INDICADA PARA SERVIR ARROZ E OUTROS ALIMENTOS EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INSTITUCIONAIS OU INDUSTRIAIS. PRODUTO COM ESTRUTURA RESISTENTE, ACABAMENTO LISO E CABO FIRME, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE DURANTE O MANUSEIO. FABRICADA EM MATERIAL DURÁVEL, RESISTENTE À CORROÇÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO NO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. PRODUTO LIVRE DE REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E UTILIZAÇÃO. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 OU AISI 430. COMPRIMENTO APROXIMADO: 30 CM. TIPO: COLHER PARA SERVIR ARROZ	UNID	15	8	4	2	0	0	2	0	0	0	7	2	5	0	0
57	COLHER DESCARTÁVEL, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, INDICADA PARA CONSUMO DE ALIMENTOS DIVERSOS COMO SOBREMESAS, REFEIÇÕES E LANCHES EM GERAL. PRODUTO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, APRESENTANDO BOA RIGIDEZ E ACABAMENTO ADEQUADO PARA USO SEGURO. AS COLHERES DEVEM SER HIGIÊNICAS, RESISTENTES E LIVRES DE DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU IMPUREZAS, GARANTINDO PRATICIDADE E SEGURANÇA NO USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS. MATERIAL: PLÁSTICO DESCARTÁVEL. TIPO: COLHER DESCARTÁVEL PARA ALIMENTOS. COMPRIMENTO MÍNIMO: 15 CM	PACOTE	1000	600	250	100	50	100	50	50	50	50	400	50	250	50	50
58	GARFO DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO, CONFECCIONADO EM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS INDICADO PARA USO EM REFEIÇÕES, LANCHES E EVENTOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS. PRODUTO COM ESTRUTURA FIRME, PONTAS RESISTENTES E ACABAMENTO ADEQUADO, PROPORCIONANDO PRATICIDADE E SEGURANÇA DURANTE O USO. DEVE SER HIGIÊNICO, RESISTENTE E LIVRE DE DEFORMAÇÕES.	PACOTE	1000	600	250	100	50	100	50	50	50	400	50	250	50	50	50



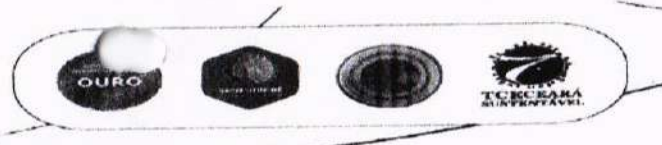


	RACHADURAS OU IMPUREZAS. MATERIAL: PLÁSTICO DESCARTÁVEL. TIPO: GARFO DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO. COMPRIMENTO APROXIMADO: 16 CM														
59	PRATO DESCARTÁVEL FUNDO, INDICADO PARA SERVIR REFEIÇÕES, SOPAS, CALDOS E OUTROS ALIMENTOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS. PRODUTO CONFECCIONADO EM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. APRESENTA BOA RIGIDEZ E PROFUNDIDADE ADEQUADA, GARANTINDO MAIOR SEGURANÇA E PRATICIDADE DURANTE O USO. DEVE SER HIGIÊNICO, RESISTENTE E LIVRE DE DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU IMPUREZAS, ASSEGURANDO QUALIDADE NO CONSUMO. MATERIAL: PLÁSTICO DESCARTÁVEL TIPO: PRATO DESCARTÁVEL FUNDO. DIÂMETRO APROXIMADO: 15 CM A 18 CM	PACOTE	1000	600	250	100	50	100	50	50	400	50	250	50	50
60	PRATO DESCARTÁVEL RASO, INDICADO PARA SERVIR REFEIÇÕES, LANCHES E OUTROS ALIMENTOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS. PRODUTO CONFECCIONADO EM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. APRESENTA BOA RIGIDEZ E ACABAMENTO ADEQUADO, PROPORCIONANDO PRATICIDADE E SEGURANÇA DURANTE O USO. DEVE SER HIGIÊNICO, RESISTENTE E LIVRE DE DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU IMPUREZAS, GARANTINDO QUALIDADE NO CONSUMO. MATERIAL: PLÁSTICO DESCARTÁVEL TIPO: PRATO DESCARTÁVEL RASO. DIÂMETRO APROXIMADO: 20 CM A 21 CM	PACOTE	1000	600	250	100	50	100	50	50	400	50	250	50	50
61	COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIESTIRENO - PS OU EQUIVALENTE), ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. COMPRIMENTO MÍNIMO DE 15 CM. ESTRUTURA RÍGIDA, COM BOA RESISTÊNCIA AO USO, ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES. INDICADA PARA CONSUMO DE ALIMENTOS QUENTES E FRIOS. ACONDICIONADA EM PACOTE COM 50 UNIDADES.	PACOTE	1000	600	250	100	50	100	50	50	400	50	250	50	50
62	GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 5,5 LITROS, INDICADA PARA CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA (POLIPROPILENO - PP OU MATERIAL EQUIVALENTE), COM SISTEMA DE ISOLAMENTO TÉRMICO EFICIENTE (AMPOLA INTERNA OU SISTEMA EQUIVALENTE), TAMPA COM VEDAÇÃO SEGURA, ALÇA PARA TRANSPORTE E BICO DIRECIONADOR OU SISTEMA DE SERVIR. PRODUTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM VAZAMENTOS, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL, DOMÉSTICO OU COMERCIAL.	UNID	10	7	3	2	1	1	0	0	3	1	1	0	1
63	GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 10 LITROS, INDICADA PARA CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA (POLIPROPILENO - PP OU MATERIAL EQUIVALENTE), COM SISTEMA DE ISOLAMENTO TÉRMICO EFICIENTE, TAMPA COM VEDAÇÃO SEGURA, ALÇA PARA TRANSPORTE E SISTEMA DE SERVIR POR TORNEIRA. PRODUTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM VAZAMENTOS, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL, DOMÉSTICO OU COMERCIAL.	UNID	10	7	3	2	1	1	0	0	3	1	2	0	0
64	CAFETEIRA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE OU MATERIAL EQUIVALENTE, PRÓPRIA PARA USO EM FOGÃO, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 2,5 LITROS, COM TAMPA E BICO DIRECIONADOR. PRODUTO COM BOA CONDUÇÃO TÉRMICA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.	UNID	15	10	4	2	2	2	0	0	5	1	3	0	1
65	MESA DE MANIPULAÇÃO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 190 X 55 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%, ESTRUTURA REFORÇADA, SUPERFÍCIE LISA E ADEQUADA AO USO EM AMBIENTE ALIMENTÍCIO.	UNID	10	6	2	2	0	2	0	0	4	0	3	0	1

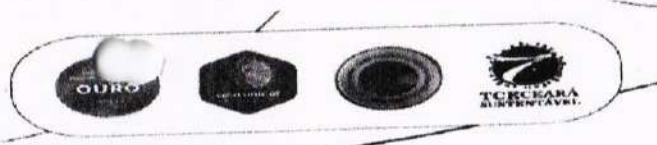


66	TOUCA DESCARTÁVEL CONFECCIONADA EM TNT, USO ÚNICO, COM ELÁSTICO EM TODA A BORDA, ATÓXICA, HIPOALERGÊNICA, INDICADA PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ACONDICIONADA EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES, COM BOA RESISTÊNCIA E ACABAMENTO ADEQUADO.	PACOTE	300	100	50	20	0	10	10	10	200	0	180	0	20
67	BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA COMERCIAL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 40 KG, DISPLAY FRONTAL DE FÁCIL LEITURA, ALIMENTAÇÃO BIVOLT OU EQUIVALENTE, INDICADA PARA PESAGEM EM AMBIENTE INSTITUCIONAL DIVISÃO MÍNIMA DE PESAGEM DE 5 G OU 10 G. POSSUI ESTRUTURA RESISTENTE, PLATAFORMA ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO, PRECISÃO COMPATÍVEL COM USO COMERCIAL, COM FUNCIONAMENTO REGULAR, ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	10	5	3	1	0	1	0	0	5	1	3	0	1
68	CHAPA BIFETEIRA CONFECCIONADA EM FERRO FUNDIDO OU MATERIAL METÁLICO EQUIVALENTE, COM ALÇAS LATERAIS, INDICADA PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INSTITUCIONAIS. ESPESSURA MÍNIMA DE 5 MM. PRODUTO COM BOA RETENÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, SUPERFÍCIE LISA OU LEVEMENTE TEXTURIZADA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	5	3	0	0	0	0	7	2	5	0	0
69	CAIXA TIPO HORTIFRUTI, VAZADA, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE - PEAD OU MATERIAL EQUIVALENTE), NA COR BRANCA OU EQUIVALENTE, INDICADA PARA ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES. POSSUI ESTRUTURA REFORÇADA, LATERAIS E FUNDO VAZADOS PARA VENTILAÇÃO, EMPILHÁVEL, COM BOA RESISTÊNCIA MECÂNICA E DURABILIDADE, ADEQUADA PARA USO EM AMBIENTE INSTITUCIONAL. DIMENSÕES MÍNIMAS: 55 CM X 36,5 CM X 31 CM (C X L X A), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%. CAPACIDADE DE CARGA MÍNIMA DE 25 KG, COMPATÍVEL COM USO HORTIFRUTIGRANJEIRO. ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
70	BANDEJA TIPO AÇOUGUE, CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU MATERIAL EQUIVALENTE, NA COR BRANCA NATURAL, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. INDICADA PARA MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO E TRANSPORTE DE CARNES E OUTROS ALIMENTOS EM AMBIENTE INSTITUCIONAL. POSSUI ESTRUTURA RESISTENTE, COM BOA DURABILIDADE, SUPERFÍCIE LISA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE A IMPACTOS E AO USO CONTÍNUO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. CAPACIDADE MÍNIMA DE 12 LITROS.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
71	CAIXA TIPO AÇOUGUE, FECHADA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO (PP), POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU MATERIAL EQUIVALENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. INDICADA PARA ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE CARNES E OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM AMBIENTE INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
72	CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA, MODELO FECHADA, CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL EQUIVALENTE, NA COR BRANCA OU EQUIVALENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS QUANDO APLICÁVEL. INDICADA PARA ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE PRODUTOS DIVERSOS, INCLUSIVE HORTIFRUTIGRANJEIROS, EM AMBIENTE INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
73	UTENSÍLIO MANUAL MULTIFUNCIONAL PARA PREPARO DE ALIMENTOS, COM FUNÇÕES DE DESCASCAR, RALAR E FATIAR LEGUMES, FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS, CONFECCIONADO EM PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU MATERIAL EQUIVALENTE) COM LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL EQUIVALENTE. PRODUTO COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 17,5 CM X 6,8 CM, COM ESTRUTURA ERGONÔMICA, PROPORCIONANDO MANUSEIO SEGURO E EFICIENTE. POSSUI MÚLTIPLAS OPÇÕES DE CORTE (FINO, MÉDIO OU GROSSO), PERMITINDO DIFERENTES FORMAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS. PRODUTO RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0

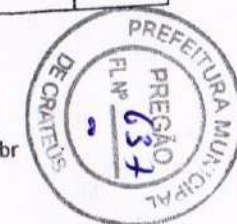


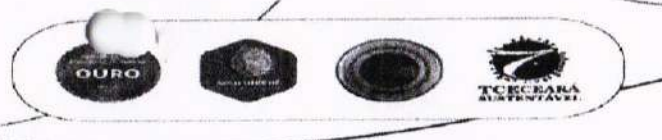


74	CONJUNTO PORTA TEMPEROS, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 4 RECIPIENTES INDIVIDUAIS, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 ML CADA, CONFECCIONADOS EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO, POLIESTIRENO OU MATERIAL EQUIVALENTE), ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
75	CONJUNTO DE COPOS, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 6 UNIDADES, CONFECCIONADOS EM VIDRO TRANSPARENTE RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 240 ML CADA. OS COPOS DEVEM POSSUIR FORMATO CILÍNDRICO OU SIMILAR, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 13,5 CM DE ALTURA E 5,5 CM DE DIÂMETRO DA BOCA, ADMITIDA VARIACÃO CONFORME PADRÃO DE MERCADO. PRODUTO INDICADO PARA SERVIR BEBIDAS, COMO ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES, COM BOA RESISTÊNCIA AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM TRINCAS, BOLHAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL.	UNID	20	12	5	2	1	2	1	1	8	2	3	0	3
76	CONJUNTO DE XÍCARAS PARA CAFÉ, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 6 UNIDADES, CONFECCIONADAS EM VIDRO TRANSPARENTE RESISTENTE, INDICADAS PARA CONSUMO DE CAFÉ ESPRESSO OU BEBIDAS SIMILARES. CADA UNIDADE COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 70 ML, COM DIMENSÕES MÍNIMA DE 6,5 CM DE ALTURA E 5 CM DE DIÂMETRO, COM ALÇA LATERAL PARA MANUSEIO, ADMITIDA VARIACÃO CONFORME PADRÃO DE MERCADO. PRODUTO COM BOA RESISTÊNCIA AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM TRINCAS, BOLHAS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL. VIDRO RESISTENTE A VARIACÕES TÉRMICAS (QUENTE/FRIO).	UNID	20	12	5	2	1	2	1	1	8	2	3	0	3
77	LIXEIRA COM PEDAL, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL PLÁSTICO EQUIVALENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 LITROS, NA COR PRETA OU EQUIVALENTE. POSSUI TAMPA ARTICULADA ACIONADA POR PEDAL, PERMITINDO ABERTURA SEM CONTATO MANUAL, FAVORECENDO A HIGIENE NO DESCARTE DE RESÍDUOS. ESTRUTURA RESISTENTE, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO, COM BOA DURABILIDADE, SUPERFÍCIE LISA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. DIMENSÕES MÍNIMAS: 62 CM DE ALTURA, 42 CM DE LARGURA E 39 CM DE PROFUNDIDADE, ADMITIDA VARIACÃO DE ATÉ ±10%. PRODUTO INDICADO PARA USO EM AMBIENTES INSTITUCIONAIS, ADMINISTRATIVOS OU OPERACIONAIS.	UNID	15	10	4	2	1	1	1	1	5	2	3	0	0
78	SACO PARA PIPOCA, CONFECCIONADO EM PAPEL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS OU MATERIAL EQUIVALENTE, INDICADO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS EM EVENTOS, ATIVIDADES ESCOLARES E SIMILARES. DIMENSÕES MÍNIMAS DE 7 CM X 15 CM (LARGURA X ALTURA), PODENDO CORRESPONDER AO TAMANHO COMERCIAL Nº 04 OU EQUIVALENTE. PRODUTO COM BOA RESISTÊNCIA, ISENTO DE ODORES OU IMPUREZAS, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM RASGOS OU IMPERFEIÇÕES, ADEQUADO AO USO ALIMENTÍCIO. ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 1.000 UNIDADES.	PACOTE	50	40	20	10	0	0	0	10	10	10	0	0	0
79	SACO PLÁSTICO PARA CACHORRO-QUENTE, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 10 CM X 15 CM (LARGURA X ALTURA), CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO OU EQUIVALENTE), PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, COM BOA RESISTÊNCIA, SEM ODORES, SEM FURROS OU RASGOS, COM ACABAMENTO UNIFORME, INDICADO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, USO EM EVENTOS, ATIVIDADES ESCOLARES E COMERCIAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 1.000 UNIDADES.	PACOTE	50	40	20	10	0	0	0	10	10	10	0	0	0
80	PALITO DE MADEIRA PARA PICOLÉ, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 10 CM, CONFECCIONADO EM MADEIRA OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM FARPAS, SEM RACHADURAS OU IMPERFEIÇÕES, INDICADO PARA USO ESCOLAR, ARTESANAL E ALIMENTÍCIO, COM BOA RESISTÊNCIA, BORDAS ARREDONDADAS OU ACABAMENTO ADEQUADO, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, CONFORME APLICÁVEL.	PACOTE	10	10	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0



81	PALITO DE MADEIRA PARA CHURRASCO, USO PEDAGÓGICO E ARTESANAL, COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 25 CM, CONFECCIONADO EM MADEIRA OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM FARPAS, SEM RACHADURAS OU IMPERFEIÇÕES, RESISTENTE AO USO, INDICADO PARA PREPARO DE ALIMENTOS, USO ESCOLAR, ARTESANAL E DOMÉSTICO, ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	PACOTE	100	30	10	10	0	10	0	0	70	20	50	0	0
82	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL, CONFECCIONADA EM POLIETILENO (PE), TRANSPARENTE, ATÓXICA, ISENTA DE LÁTEX, NÃO ESTÉRIL, INDICADA PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E ATIVIDADES DE HIGIENE E LIMPEZA LEVE.	PACOTE	250	50	30	10	0	10	0	0	200	0	180	0	20
83	PANELA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 7 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO POLIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM TAMPAS DE FECHAMENTO SEGURO, SISTEMA DE VEDAÇÃO EFICIENTE, VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO E VÁLVULA DE SEGURANÇA. POSSUI CABOS E ALÇAS EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR, ESTRUTURA REFORÇADA, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO. PRODUTO COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM IMPERFEIÇÕES, DEVENDO ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
84	COLHER DE MADEIRA DE GRANDE PORTE, CONFECCIONADA EM MADEIRA MACIÇA OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 90 CM, FORMATO ANATÔMICO, CABO ALONGADO E CONCHA PROPORCIONAL. SUPERFÍCIE LISA, SEM FARPAS OU IMPERFEIÇÕES, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO. PRODUTO ADEQUADO PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS OU USO DECORATIVO EM AMBIENTES INSTITUCIONAIS. ADMITIDA VARIAÇÃO CONFORME PADRÃO DE MERCADO.	UNID	20	10	6	2	0	2	0	0	10	2	6	0	2
85	ISQUEIRO DESCARTÁVEL, COM SISTEMA DE IGNIÇÃO POR FAÍSCA, CORPO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ABASTECIDO COM GÁS BUTANO OU EQUIVALENTE, DE FÁCIL MANUSEIO E ACIONAMENTO SEGURO. PRODUTO COM BOA DURABILIDADE, SEM VAZAMENTOS, ADEQUADO PARA ACENDIMENTO DE FOGÕES E OUTRAS FONTES DE CALOR, DEVENDO ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.	UNID	20	10	6	2	0	2	0	0	10	2	6	0	2
86	FRIGIDEIRA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 16 CM E CAPACIDADE APROXIMADA DE 0,4 LITROS, COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE, CABO EM MATERIAL ANTITÉRMICO COM FIXAÇÃO SEGURA, ADEQUADA PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICOS. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
87	FRIGIDEIRA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 20 CM, COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE, CABO EM MATERIAL ANTITÉRMICO (BAQUELITE OU EQUIVALENTE) COM FIXAÇÃO SEGURA, ADEQUADA PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICOS. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
88	FRIGIDEIRA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 24 CM, COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE, CABO EM MATERIAL ANTITÉRMICO (BAQUELITE OU EQUIVALENTE) COM FIXAÇÃO SEGURA, ADEQUADA PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICOS. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
89	FRIGIDEIRA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 48 CM, COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE OU ACABAMENTO EQUIVALENTE, ESTRUTURA REFORÇADA, PODENDO POSSUIR CABO LONGO OU ALÇAS LATERAIS E PREPARO DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME E SEM IMPERFEIÇÕES.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0





90	ASSADEIRA REDONDA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 30 CM E ALTURA MÍNIMA DE 5 CM, INDICADA PARA USO EM FORNO NO PREPARO DE ALIMENTOS. PRODUTO COM BOA CONDUÇÃO TÉRMICA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, NÃO DEVENDO APRESENTAR DEFORMAÇÕES, COM ACABAMENTO UNIFORME, SEM IMPERFEIÇÕES E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS.	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
91	GARRAFA TÉRMICA 1.8L INOX, BOMBA DE PRESSÃO. GARRAFA TÉRMICA 1.8L INOX, BOMBA DE PRESSÃO. TEMPO DE CONSERVAÇÃO DA BEBIDA FRIA 24 H TEMPO DE CONSERVAÇÃO DA BEBIDA QUENTE 12 H MATERIAL DO INTERIOR VIDRO MATERIAIS DO EXTERIOR AÇO INOX SISTEMA DE ABERTURA DA TAMPA DE ROSCA .	UNID	15	8	4	2	0	2	0	0	7	2	5	0	0
92	COADOR DE CAFÉ (COADOR DE CAFÉ, FIANELA DE ALGODÃO, COMPORTANDO APROXIMADAMENTE 01 LITRO, DIÂMETRO APROXIMADO DE 12CM, CABO DE MADEIRA.)	UNID	120	80	40	20	0	20	0	0	40	10	20	0	10
93	GARRAFA TÉRMICA 2 LITROS. (GARRAFA TÉRMICA, COM CAPACIDADE PARA 2 L, PARA LÍQUIDOS FRIOS E QUENTES, MATERIAL EM AÇO INOXIDÁVEL INTERNO E EXTERNO, SEM AMPOLA DE VIDRO, VÁLVULA DE ABERTURA INTELIGENTE, COM DIRECCIONAMENTO DO FLUXO DO LÍQUIDO.)	UNID	15	8	4	2	1	1	0	0	7	3	2	1	1
94	COLHER EM AÇO INOX - COLHER CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE, COM ACABAMENTO LISO E POLIDO, BORDAS ARREDONDADAS E CABO ANATÔMICO FIRME, PROPORCIONANDO SEGURANÇA E CONFORTO NO MANUSEIO. PRODUTO ADEQUADO PARA USO CONTÍNUO EM REFEIÇÕES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ALTA DURABILIDADE.	UNID	300	50	30	20	0	0	0	0	250	10	220	10	10
95	BANDEJA DE REFEITÓRIO EM AÇO INOX AISI 304 OU EQUIVALENTE COM 5 DIVISÓRIAS - A BANDEJA É CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL RESISTENTE, COM CINCO COMPARTIMENTOS QUE PERMITEM A SEPARAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS, POSSUINDO ACABAMENTO LISO E BORDAS ARREDONDADAS QUE PROPORCIONAM MAIOR SEGURANÇA E FACILIDADE NA HIGIENIZAÇÃO.	UNID	250	0	0	0	0	0	0	0	250	0	250	0	0

Certos de vossa atenção, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

Atenciosamente,

Maria das Graças de Freitas do Vale

MARIA DAS GRAÇAS DE FREITAS DO VALE

Secretária Municipal de Assistência Social

PORTARIA Nº. 004.03.02/2026



**ANEXO II - PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS QUANTITATIVOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	CRECHE	PRÉ	FUNDAMENTAL	AEE	EJA	SME	TOTAL
1	PANELA DE PRESSÃO 10 L	UNID	104	104	126	0	50	10	394
2	PANELA DE PRESSÃO 25 L	UNID	104	104	126	0	50	10	394
3	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL DIÂMETRO MÍNIMO 30CM	UNID	104	104	126	0	50	10	394
4	CORTADOR DE LEGUMES GRANDE TRIPE	UNID	52	52	210	0	10	2	326
5	ABRIDOR DE LATA MANUAL	UNID	104	104	126	0	50	10	394
6	AVENTAL TÉRMICO PARA COZINHA INDUSTRIAL	UNID	78	78	252	35	50	4	497
7	AVENTAL EM COUVIN (NAPA)	UNID	78	78	252	35	50	4	497
8	AMASSADOR DE BATATA E LEGUMES	UNID	78	78	252	35	50	4	497
9	ACENDEDOR PORTÁTIL PARA FOGÃO	UNID	78	78	252	35	50	4	497
10	GUARDANAPO DE PAPEL	PACOTE	1500	1500	4200	100	850	1800	9950
11	PAPEL ALUMINIO	ROLO	1040	1040	3360	0	0	589	6029
12	TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL EM POLIETILENO	UNID	104	104	336	0	50	56	650
13	PAPEL FILME EM PVC	ROLO	1040	1040	3360	0	0	589	6029
14	LUVA DE SEGURANÇA RESISTENTE AO CORTE	UNID	104	104	336	0	50	56	650
15	LUVA TÉRMICA	UNID	104	104	336	0	50	56	650
16	CAIXA MULTIUSO COM TAMPA,	UNID	130	130	420	35	25	60	800
17	CAIXA ORGANIZADORA CAPACIDADE MÍNIMA 40 LITROS	UNID	130	130	420	35	25	60	800
18	BACIA EM PLÁSTICO 20 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
19	BACIA EM PLÁSTICO 40 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
20	BACIA EM PLÁSTICO 80 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
21	PENEIRA PLÁSTICA GRANDE	UNID	104	104	336	0	50	56	650
22	PENEIRA PARA ALIMENTO AÇO INOXIDÁVEL	UNID	104	104	336	0	50	56	650
23	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA - CAPACIDADE MÍNIMA 4 LITROS, C/ TAMPA	UNID	104	104	336	0	50	56	650
24	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA EM PLÁSTICO CAPACIDADE MÍNIMA 60 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
25	BALDE DE PLASTICO COM TAMPA - CAPACIDADE MÍNIMA 100 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
26	ASSADEIRA RETANGULAR	UNID	104	104	336	0	50	56	650
27	BACIA EM ALUMÍNIO FUNDIDO CAPACIDADE MÍNIMA 20 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
28	CUSCUZEIRO DE ALUMÍNIO	UNID	104	104	336	0	50	56	650
29	ESCORREDOR DE MACARRAO EM ALUMINIO DIÂMETRO MINIMO 40CM	UNID	104	104	336	0	50	56	650
30	FORMA DE ALUMÍNIO RETANGULAR DIMENSÕES MÍNIMO 43X28	UNID	104	104	336	0	50	56	650
31	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO	UNID	104	104	336	0	50	56	650

Rua Galeria Gentil Cardoso, 20 - Centro, 63.700-000



32	PANELA CAÇAROLA DE ALUMÍNIO MÍNIMA ALTURA 17 (16,3L)	UNID	104	104	336	0	50	56	650
33	ESCUMADEIRA LINHA HOTEL	UNID	104	104	336	0	50	56	650
34	CALDEIRAO EM ALUMINIO MÍNIMO 18 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
35	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO MÍNIMO 30 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
36	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO MÍNIMO 50 LITROS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
37	CUSCUZEIRO HOTEL INDUSTRIAL 50 CM C/BASE - ALUMÍNIO MÍNIMO 44,0 L	UNID	104	104	336	0	50	56	650
38	CALDEIRÃO ALTO DE ALUMÍNIO	UNID	104	104	336	0	50	56	650
39	CANECÃO DE ALUMÍNIO MÍNIMO 5L	UNID	104	104	336	0	50	56	650
40	CANECÃO INDUSTRIAL LINHA HOTEL MÍNIMO 9L	UNID	104	104	336	0	50	56	650
41	ESCORREDOR PARA MACARRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO MÍNIMO 14,5L	UNID	104	104	336	0	50	56	650
42	ESCORREDOR PARA MACARRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO MÍNIMO 27 L	UNID	104	104	336	0	50	56	650
43	COPO DESCARTÁVEL MÍNIMA 150 ML	PACOTE	5200	5200	16800	2000	2000	500	31700
44	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	PACOTE	5200	5200	16800	2000	2000	500	31700
45	COPO DESCARTÁVEL 50 ML	PACOTE	2600	2600	8400	2000	2000	500	18100
46	CONCHA MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL	UNID	104	104	336	0	50	56	650
47	JOGO DE FACAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM 3 PEÇAS	UNID	104	104	336	0	50	56	650
48	ESPÁTULA CHAPEIRO PROFISSIONAL EM AÇO INOXIDÁVEL MÍNIMO 24 CM	UNID	104	104	336	0	50	56	650
49	PÁ TIPO COLHER EM POLIETILENO INDUSTRIAL MÍNIMO 45X 6,0 CM - PRA COZINHA	UNID	104	104	336	0	50	56	650
50	MACHADINHA 800G COM CABO DE FIBRA EMBORRACHADO	UNID	104	104	336	0	50	56	650
51	FACA PARA AÇOUGUE 12	UNID	52	56	168	50	50	0	376
52	GARFO GRANDE EM AÇO INOX 50 CM	UNID	52	56	168	50	50	0	376
53	JARRA INOX 2LT	UNID	52	56	168	50	50	0	376
54	KIT JOGO INOX UTENSÍLIOS PEGADOR ESCUMADEIRA CONCHA COLHER	UNID	26	28	84	0	0	0	138
55	PEGADOR DE MACARRÃO	UNID	52	56	168	50	50	0	376
56	COLHER DE SERVIR ARROZ AÇO INOX AISI 304 OU AISI 430	UNID	52	56	168	50	50	0	376
57	COLHER DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO	PACOTE	1500	1500	3000	500	500	0	7000
58	GARFO DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO	PACOTE	500	500	1000	500	500	0	3000
59	PRATO DESCARTÁVEL FUNDO	PACOTE	1000	1000	2000	500	500	0	5000
60	PRATO DESCARTÁVEL RASO	PACOTE	1000	1000	2000	500	500	0	5000
61	COLHER DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO BRANCO, PARA REFEIÇÃO	PACOTE	1000	1000	2000	500	500	0	5000
62	GARRAFA TÉRMICA 5,5 L	UNID	39	42	126	50	50	0	307
63	GARRAFA TÉRMICA 10L	UNID	39	42	126	50	50	0	307
64	CAFETEIRA EM ALUMÍNIO PARA FOGÃO	UNID	13	14	42	0	0	0	69
65	TOUCA DESCARTÁVEL	PACOTE	150	200	400	50	50	0	850

66	BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA	UNID	26	27	82	0	0	0	135
67	CHAPA BIFETEIRA EM FERRO FUNDIDO COM ALÇAS	UNID	26	27	82	0	0	0	135
68	CAIXA TIPO HORTIFRUTI	UNID	104	104	336	35	50	30	659
69	BANDEJA TIPO AÇOUGUE	UNID	104	104	336	0	0	0	544
70	CAIXA AÇOUGUE	UNID	104	104	336	0	0	0	544
71	CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA	UNID	104	104	336	0	0	0	544
72	UTENSÍLIO MANUAL MULTIFUNCIONAL PARA PREPARO DE ALIMENTOS	UNID	52	52	168	0	0	4	276
73	CONJUNTO PORTA TEMPEROS	UNID	39	39	126	0	0	3	207
74	CONJUNTO DE COPOS DE VIDRO	UNID	52	52	168	0	0	52	324
75	CONJUNTO DE XÍCARAS DE VIDRO PARA CAFÉ	UNID	52	52	168	0	0	52	324
76	LIXEIRA	UNID	52	52	169	0	0	4	277
77	SACO PARA PIPOCA	PACOTE	104	104	336	70	50	50	714
78	SACO PARA CACHORRO QUENTE	PACOTE	104	104	336	70	50	50	714
79	PALITO DE PICOLÉ	PACOTE	352	352	1260	70	300	300	2634
80	PALITO DE CHURRASCO	PACOTE	352	352	1260	70	300	300	2634
81	LUVA PLÁSTICA	PACOTE	104	104	336	70	50	50	714
82	PANELA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 7 LITROS	UNID	26	26	84	0	0	2	138
83	COLHER DE MADEIRA DE GRANDE PORTE	UNID	78	78	252	0	0	4	412
84	ISQUEIRO	UNID	208	208	672	0	0	10	1098
85	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 16 CM	UNID	52	52	168	0	0	2	274
86	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 20 CM	UNID	52	52	168	0	0	2	274
87	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 24 CM	UNID	52	52	168	0	0	2	274
88	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 48 CM	UNID	52	52	168	0	0	2	274
89	ASSADEIRA REDONDA	UNID	52	52	168	0	0	2	274
90	GARRAFA TÉRMICA 1,8L, BOMBA DE PRESSÃO	UNID	2	2	11	0	0	0	15
91	COADOR DE CAFÉ	UNID	16	16	68	0	0	0	100
92	GARRAFA TÉRMICA 2L	UNID	3	3	9	0	0	0	15
93	COLHER EM AÇO INOX	UNID	1687	1687	8860	0	1555	0	13789
94	BANDEJA DE REFEITÓRIO EM AÇO INOX	UNID	1687	1687	8860	0	1555	0	13789
95	COPO EM AÇO INOX COM ALÇA	UNID	1687	1687	8860	0	1555	0	13789
96	KIT ESCOLAR (PRATO, CANECA E COLHER)	UNID	1387	1387	3103	0	0	0	5877

Cumpra registrar que os quantitativos estimados e as respectivas memórias de cálculo foram definidos pelas Secretarias participantes da contratação, com base em suas necessidades operacionais e levantamentos internos, constituindo documentos anexos que integram a fase preparatória e servem de suporte ao presente Estudo Técnico Preliminar.

MATRIZ DE RISCOS (ART. 103 DA LEI Nº 14.133/2021)

A presente Matriz de Riscos foi elaborada com a finalidade de identificar, avaliar, tratar e alocar os principais eventos capazes de impactar a contratação destinada ao Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de materiais de copa e cozinha para atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Assistência Social, da Secretaria de Finanças e Orçamento e da Secretaria de Planejamento, Gestão Administrativa e Inovação Tecnológica do Município de Crateús.

A metodologia adotada observa o princípio da adequada alocação dos riscos previsto no art. 103 da Lei nº 14.133/2021, atribuindo a responsabilidade pela gestão de cada evento à parte que detenha melhores condições técnicas, operacionais ou administrativas para sua prevenção, mitigação e tratamento, assegurando a continuidade das atividades desenvolvidas nas escolas municipais, equipamentos socioassistenciais, copas institucionais e demais unidades beneficiadas pela contratação, a regularidade dos fornecimentos e a adequada aplicação dos recursos públicos.

1. FASE DE PLANEJAMENTO E PREPARAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Dimensionamento inadequado dos quantitativos	Administrativo	Levantamento insuficiente das necessidades das secretarias participantes e unidades beneficiadas	Falta ou excesso de materiais durante a vigência da ata	Média	Administração	Utilização do histórico de consumo, levantamento junto às unidades participantes e validação dos quantitativos pelas secretarias demandantes
Especificações técnicas insuficientes ou incompatíveis	Técnico	Descrição incompleta dos materiais	Aquisição de itens incompatíveis com a necessidade administrativa	Média	Administração	Revisão técnica dos descritivos e validação das especificações antes da publicação
Agrupamento inadequado dos itens	Planejamento	Estruturação inadequada da disputa	Restrição da competitividade e redução do universo de fornecedores	Baixa	Administração	Avaliação técnica do parcelamento e adoção da disputa por itens
Pesquisa de preços inconsistente	Econômico	Utilização inadequada das fontes de consulta	Orçamento estimado incompatível com a realidade de mercado	Baixa	Administração	Observância da IN SEGES nº 65/2021 e revisão dos levantamentos realizados
Atraso na instrução processual	Administrativo	Pendências documentais ou retrabalho processual	Retardamento da contratação	Média	Administração	Controle dos prazos internos e acompanhamento contínuo da fase preparatória

2. FASE DE LICITAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Participação de fornecedor sem capacidade operacional compatível	Operacional	Análise insuficiente da habilitação	Dificuldades futuras no fornecimento dos materiais	Média	Administração	Verificação rigorosa da documentação e compatibilidade da atividade econômica
Recursos administrativos que retardem o certame	Administrativo	Impugnações ou questionamentos dos licitantes	Atraso na conclusão da licitação	Média	Administração	Fundamentação adequada dos atos e ampla publicidade do procedimento
Licitação fracassada ou deserta para determinados itens	Mercado	Ausência de interessados ou baixa atratividade	Necessidade de adoção de medidas complementares para determinados itens	Média	Administração	Estruturação adequada do certame e pesquisa prévia do mercado fornecedor
Inconsistências no edital ou anexos	Jurídico	Falhas na revisão documental	Necessidade de retificação ou republicação	Baixa	Administração	Revisão técnica e jurídica prévia à publicação
Formalização tardia da Ata de Registro de Preços	Administrativo	Morosidade procedimental	Retardamento do início dos fornecimentos	Média	Administração	Controle dos prazos de homologação e assinatura da ata

3. FASE DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Controle inadequado dos saldos registrados	Administrativo	Falhas de acompanhamento	Utilização inadequada dos quantitativos disponíveis	Média	Administração	Controle periódico dos saldos, requisições e consumo por secretaria
Solicitações incompatíveis com a necessidade real	Operacional	Planejamento inadequado das requisições	Excesso ou insuficiência de materiais	Média	Administração	Validação prévia das demandas pelas unidades requisitantes
Emissão tardia das ordens de fornecimento	Administrativo	Falhas de planejamento interno	Atraso no atendimento das necessidades das unidades beneficiadas	Média	Administração	Programação antecipada das demandas e acompanhamento dos níveis de consumo
Ausência de monitoramento da execução da ata	Governança	Falta de acompanhamento periódico	Dificuldade na correção tempestiva de problemas	Média	Administração	Relatórios periódicos e fiscalização contínua da execução

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Consumo superior ao previsto em determinadas unidades	Operacional	Oscilações de demanda ou planejamento inadequado	Esgotamento prematuro de quantitativos registrados	Média	Administração	Monitoramento periódico dos consumos e redistribuição planejada das demandas

4. FASE DE FORNECIMENTO DOS MATERIAIS

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Atraso na entrega dos materiais	Logístico	Problemas de transporte, distribuição ou estoque	Prejuízo ao funcionamento das escolas, equipamentos socioassistenciais e unidades administrativas	Média	Contratada	Planejamento logístico adequado e aplicação das penalidades cabíveis
Entrega de materiais em desacordo com as especificações	Técnico	Falhas no controle de qualidade do fornecedor	Recusa dos produtos e necessidade de substituição	Média	Contratada	Conferência rigorosa no recebimento e substituição obrigatória dos itens recusados
Fornecimento de produtos com defeitos de fabricação	Operacional	Controle inadequado da qualidade	Comprometimento da utilização dos materiais	Média	Contratada	Substituição imediata dos itens defeituosos
Entrega de quantitativos divergentes dos solicitados	Operacional	Erros de separação ou expedição	Necessidade de correções e atrasos operacionais	Média	Contratada	Conferência quantitativa no ato do recebimento
Interrupção injustificada do fornecimento	Contratual	Insuficiência operacional, financeira ou comercial	Comprometimento das atividades das unidades beneficiadas	Média	Contratada	Monitoramento da execução e aplicação das sanções contratuais

5. FASE DE RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Recebimento de materiais sem conferência adequada	Operacional	Falhas nos procedimentos de recebimento	Aceitação de itens inadequados	Média	Administração	Conferência física, quantitativa e qualitativa dos materiais entregues

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Aceitação de materiais fora das especificações	Técnico	Fiscalização insuficiente	Utilização de produtos incompatíveis com o contratado	Média	Administração	Utilização dos descritivos técnicos durante a conferência
Falhas nos registros da execução contratual	Administrativo	Deficiência documental	Dificuldade de controle e responsabilização	Baixa	Administração	Formalização dos recebimentos e registro das ocorrências
Demora na comunicação de inconformidades	Administrativo	Falhas de acompanhamento	Agravamento de problemas na execução	Média	Administração	Atuação preventiva dos fiscais e comunicação imediata à contratada
Fiscalização insuficiente dos fornecimentos	Governança	Sobrecarga ou falhas de acompanhamento	Persistência de irregularidades durante a execução	Média	Administração	Designação formal de fiscais e acompanhamento periódico das entregas

6. FASE DE ENCERRAMENTO E TRANSIÇÃO CONTRATUAL

EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	IMPACTO	PROBABILIDADE	RESPONSÁVEL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
Encerramento da ata sem contratação sucessora	Administrativo	Ausência de planejamento da contratação subsequente	Descontinuidade do fornecimento às secretarias participantes	Alta	Administração	Início antecipado do novo procedimento licitatório
Necessidade de contratação emergencial	Administrativo	Atraso na instrução da contratação subsequente	Redução da eficiência administrativa e aumento dos riscos processuais	Média	Administração	Monitoramento da vigência da ata e planejamento tempestivo
Pendências de fornecimento não regularizadas	Contratual	Falhas no encerramento da execução	Necessidade de medidas corretivas posteriores	Média	Contratada	Conferência final das obrigações assumidas
Ausência de consolidação das informações da execução	Governança	Deficiência dos registros administrativos	Dificuldade para futuras contratações e planejamento	Baixa	Administração	Elaboração de relatório final da execução e avaliação dos resultados

Os riscos relacionados ao planejamento da contratação, elaboração dos documentos preparatórios, definição das especificações técnicas, dimensionamento dos quantitativos, gestão da Ata de Registro de Preços, emissão das solicitações de fornecimento, fiscalização da execução, controle dos recebimentos e adoção das

providências necessárias à continuidade dos fornecimentos permanecem sob responsabilidade da Administração, por integrarem sua esfera de atuação institucional e dependerem diretamente de atividades de planejamento, gestão e acompanhamento.

Os riscos decorrentes de falhas logísticas, atrasos nas entregas, fornecimento de materiais em desacordo com as especificações, defeitos de fabricação, insuficiência operacional, indisponibilidade de estoque, descumprimento dos prazos contratados, substituição de itens recusados, interrupção injustificada dos fornecimentos e demais obrigações relacionadas à execução contratual serão suportados pela contratada, por constituírem riscos ordinários da atividade econômica desenvolvida e integrarem sua esfera de controle operacional e gerencial.

A alocação dos riscos observou o princípio da atribuição à parte que possui melhores condições de prevenir, controlar, mitigar e responder aos eventos identificados, promovendo maior eficiência na gestão contratual e reduzindo a probabilidade de ocorrência de impactos capazes de comprometer o atendimento das necessidades das secretarias participantes.

Somente fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, alheios à vontade das partes e capazes de alterar substancialmente as condições originalmente pactuadas poderão ensejar análise de eventual recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que os riscos inerentes ao objeto foram adequadamente identificados, avaliados e alocados, observando os princípios da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da proteção ao erário, contribuindo para execução segura, regular e alinhada ao interesse público.

Crateús- CE, 12 de junho de 2026


DAVI KELTON RODRIGUES LIMA
Presidente da Equipe de Planejamento

