**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DA IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE**

Solicitação feita através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – Centro Administrativo Ézio Ferreira Costa, localizada na Avenida Saquarema, nº 4427 – Porto da Roça – Saquarema, CEP 28.991-350. Prefeitura Municipal de Saquarema – RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 32.147.670/0001-21.

1. **DO OBJETO**

O presente Termo de Referência destina-se a aquisição de diversos equipamentos e materiais para montar infraestrutura para os cursos que serão oferecidos pelo município de Saquarema, de acordo com as quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência.

O objeto desta licitação adequa-se na categoria de bens comuns, que trata a Lei Federal n° 10.520/2002, por possuírem padrões e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

1. **DA JUSTIFICATIVA**

A presente contratação se faz necessária para que, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Saquarema, possa oferecer infraestrutura para o prédio localizado à Rua Beatriz Amaral 139 – Bacaxá-Saquarema-RJ, tendo em vista que o local será utilizado para ministrar os cursos profissionalizantes, visando atender à qualificação profissional dos munícipes na área de gastronomia, possibilitando seu ingresso ou recolocação no mercado de trabalho, mudando assim a realidade de milhares de famílias saquaremenses.

A economia brasileira é fortemente concentrada no setor de serviços, que corresponde a aproximadamente 75% (setenta e cinco porcento) da atividade econômica do país. Nos últimos anos, o crescimento econômico foi lento, com períodos de retração. A crise ocorrida por conta da pandemia da COVID-19 foi especialmente danosa para a cidade e o país, uma vez que o setor de serviços foi o mais impactado pelas restrições sanitárias necessárias para combater o avanço da doença, tendo como consequência disso o agravamento do desemprego, sobretudo entre os jovens e os menos qualificados.

Diante desse cenário, a Prefeitura Municipal de Saquarema, através da Secretaria de Dsenvolvimento Social pretende investir na qualificação, profissionalização, aperfeiçoamento e atualização dos trabalhadores, com o intuito de inserir essas pessoas no mercado de trabalho, promovendo igualdade de oportunidades, aumento da empregabilidade e de novos negócios, e por conseguinte o crescimento econômico da cidade, bem como, uma Saquarema inovadora, inclusiva e empreendedora.

1. **DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

A tabela a seguir, mostra as especificações técnicas e quantitativos dos itens a serem contratados.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **OBJETO** | **QTDE** | **Unid. De medida** | **ESPECIFICAÇÃO** |
| **LOTE I** | | | | |
| 1 | BLENDER DE ALTA POTÊNCIA | 1 | unidade | Blender profissional para uso culinário em gastronomia com controle eletrônico de velocidade variável entre 1.200 e 24.000 RPM e sistema de resfriamento que evita o sobreaquecimento do motor no processamento de ingredientes muito densos. Mistura, corta, pica, e processa frutas, verduras, cereais e legumes, processando desde pequenas porções até volumes maiores com a mesma eficiência. Motor com potência de 3 HP e alto rendimento projetado para suportar a alta demanda. Copo de alto impacto, produzido em policarbonato, com capacidade para 2 L, incluído. Tensão de alimentação de 220V monofásica 60 Hz, dimensões aproximadas de 18,5 x 22,5 x 51cm (LxPxA) e peso de 7 kg. |
| 2 | ESPREMEDOR DE FRUTAS | 1 | unidade | Extrator de suco produzido em aço inox. Além da base motora, estão inclusos tampa, castanha grande, castanha pequena, anel da cúpula, cúpula, peneira e copo. Velocidade de 1.750 RPM. Tensão elétrica de 220 V monofásica 60 Hz, corrente nominal de 2,4 A, potência saída de 580 W e de motor 1/2 HP. Dimensões aproximadas de 39 cm de altura, 25 cm de largura, 22 cm de profundidade e 7,6 kg de peso. |
| 3 | FOGAO DE INDUCAO 1 QUEIMADOR | 1 | unidade | Fogão de indução de 1 (um) queimador com 6 (seis) níveis de potência. Tipo cooktop móvel, não sendo necessário instalação para embutir. Utilização de panelas com diâmetro entre 12 e 26 cm. Aquecimento realizado através da geração do campo eletromagnético por bobinas de cobre energizadas por corrente alternada posicionadas abaixo da superfície cerâmica. Painel de comando no mesmo nível da zona de aquecimento com display de tempo, visor de seis níveis de potência e teclas de ligar/desligar, timer, potência e trava de segurança, além de teclas de ajuste (-) e (+). Sistema de desligamento automático após ausência de panela na zona de desligamento por 1 (um) minuto. Tensão de 220 V 60 Hz 1 Ø, intensidade de corrente elétrica de 11 A, potência elétrica de 2.000 W. Dimensões aproximadas de 30 cm de largura, 35,5 cm de profundidade, 7 cm de altura e peso de 3,1 kg. |
| 4 | FORNO DE MICRO-ONDAS | 1 | unidade | Forno micro-ondas doméstico com capacidade para 31L. |
| 5 | FREEZER VERTICAL 2 PORTAS | 3 | unidade | Freezer vertical 2 (duas) portas com corpo interno e externo construídos totalmente em aço inox AISI 304 e isolamento em poliuretano injetado. Capacidade de 621 L. Controle de temperatura por termocontrolador digital, sistema de refrigeração por forçador de ar, temperatura de trabalho entre -22 e -18°C. Portas em aço inoxidável, dotadas de puxador externo e fechamento por sistema magnético na periferia das portas. Dreno interno com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoar os líquidos. Equipamento dotado de 4 (quatro) rodízios que colocam o equipamento a 15cm do solo. Sistema de rack inox removível para receber pares de cantoneiras inox removíveis, para apoio das prateleiras ou acomodação de monoblocos padrão GN 1/1 com 18 cm de altura. Gás refrigerante R404a e potência frigorífica de 270 kcal/h. Tensão de alimentação de 220V monofásica, 60Hz e potência de compressor de 3/4 HP, medidas aproximadas de 70 x 85 x 208 cm (L x P x A) e 200 kg de peso. 6 (seis) prateleiras gradeadas em inox incluídas. O fabricante deve apresentar documentação de autenticidade do aço utilizado e ficha técnica do compressor utilizado. |
| 6 | MAQUINA DE GELO EM CUBO | 1 | unidade | Máquina de gelo de bancada, frigorífico com condensador a ar e gás R-134a, acoplado sobre depósito inox AISI 304. Produção diária de aproximadamente entre 40 e 52 kg de gelo em cubos de diâmetro entre 26 e 29mm e altura ajustável entre 15 e 40mm. Depósito incorporado com capacidade para 6 kg de gelo, aproximadamente 315 cubos. Compressor de ¼ HP, funcionamento a pressão entre 0,3 kg/cm² e 4,0 kg/cm², potência elétrica de 380W, tensão de alimentação de 220V monofásica, dimensões aproximadas de 45 x 54 x 61 cm (L x P x A) e 34 kg de peso. Mangueira de entrada d’água e pá plástica inclusos |
| 7 | REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL | 1 | unidade | Refrigerador vertical 497ℓ, porta de vidro antiembaçante com fechamento automático e trava de carga, evaporador aletado (com ventilação forçada de ar frio), iluminação interna, prateleiras suspensas e reguláveis (3 incluídas), sistema Frost Free. Faixa de temperatura de 2 a 8°C. Tensão de alimentação 220V, potência elétrica de 484W, frequência de 60Hz, gás refrigerante R-134A, isolação de poliuretano, tipo de condensação forçada, termostato eletromecânico para controle de temperatura. Peso aproximado de 132kg, dimensões aproximadas de 675x850x1.989cm (LxPxA). |
| 8 | AEROGRAFO | 1 | unidade | Conjunto profissional com 3 (três) aerógrafos de 0.2mm, 0.5mm e 0.7mm e pistola, próprio paras o uso em Confeitaria e Chocolateria. Equipamento com 16 cm de largura, 19,8 cm de profundidade e 10 cm de altura. Equipamento com vazão de 18 L/min, pressão de 35 a 40 PSI, uso contínuo de até 6 horas. Fusíveis 250 v x 2,5 A - 5 x 20 mm. Equipamento elétrico com tensão de 220 V monofásico 60 Hz com compressor incluso. |
| 9 | BALANÇA DIGITAL | 5 | unidade | Balança eletrônica de bancada para até 10kg com divisão de 2g. Display LCD (cristal líquido) de baixo consumo com backlight, visor duplo (operador e consumidor) para indicação de peso. Gabinete em plástico ABS injetado na cor preta. Buzzer sonoro. Teclado (painel da balança) tipo membrana, vedado e de alta resistência. Funções Liga/Desliga, Tara 100%, impressão e ZERO. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado com dimensões aproximadas de 22,5x29,8cm. Plataforma/base em aço carbono zincado. Alimentação em fonte automática externa com entrada: 90-250VAC, 50/60Hz e Saída 9V/1,5A. Dimensões aproximadas de 30x28x9,5cm (LxPxA). Peso aproximado 5kg. Bateria interna com autonomia para até 100 horas incluída. |
| 10 | BALANÇA DIGITAL - BANCADA | 1 | unidade | Balança eletrônica de bancada para até 10kg com divisão de 2g. Display LCD (cristal líquido), visor duplo (operador e consumidor) para indicação de peso. Gabinete em plástico ABS injetado na cor extra-branco. Teclado (painel da balança) tipo “membrana em policarbonato com buzzer sonoro durante digitação. Funções Liga/Desliga, Tara 100% e ZERO. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado com dimensões aproximadas de 23x30cm. Alimentação em fonte automática externa com entrada: 90-250VAC, 50/60Hz e Saída 9V/1,5A. Dimensões aproximadas de 30x28x10cm (LxPxA). Peso aproximado 5kg. Bateria interna com autonomia para até 160 horas incluída. |
| 11 | BATEDEIRA PLANETÁRIA | 4 | unidade | Batedeira planetária doméstica com bowl de capacidade para 4L. |
| 12 | COIFA EM AÇO INOX | 1 | unidade | Coifa confeccionada em chapa de aço inoxidável bitola n° 22, com chapas soldadas por processo adequado a evitar ataques corrosivo nas junções e que permita bom acabamento, além de perfeita vedação (referência: MIG ou TIG). A coifa não deve possuir cantos vivos ou arestas cortantes nem junções expostas (como rebites e/ou parafusos) que possam favorecer o acúmulo de sujeira e sejam potencialmente perigosas na tarefa de limpeza. A coifa, de formato retangular, dimensões aproximadas de XX cm de largura, XX cm de profundidade e XX cm de altura devendo ser instalada para atender estação de cocção centralizada (ilha). |
| 13 | FOGAO 4 QUEIMADORES | 4 | unidade | Fogão profissional de 4 (quatro) queimadores. Construção extra reforçada em aço inoxidável AISI 304, 18/8. Grelhas em ferro fundido medindo 356x300mm, situadas no mesmo plano do quadro do fogão. Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 2 anéis de chama, com registro de gás e entrada de ar com controles independentes. Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama. Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável. Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite com indicação de queimador e fogo alto ou fogo baixo. Pés com sapatas niveladoras, em polipropileno de 15cm alt. Medidas aproximadas de 72 cm de largura, 83 cm de profundidade e 85 cm de altura. |
| 14 | FORNO COMBINADO | 1 | unidade | Equipamento à gás natural para cocção automática com capacidade para 10 assadeiras com inserção longitudinal 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8 GN. Produzido internamente e externamente em aço cromo-níquel DIN1.4301. Forno livre de juntas com cantos arredondados e com proteção contra salpicos - sem derrames de água. Junta do forno encaixável. Regulagem do processo de cocção através de micro-processador. Modo de Forno Combinado com temperatura de calor úmido (vapor) entre 30°C e 130°C e de calor seco (ar quente) ou combinado entre 30°C a 300°C.  Nove modos de funcionamento: assados grandes, peças pequenas grelhadas ou assadas, aves, peixe, produtos de padaria e confeitaria, acompanhamento e finalização. Nos sete tipos de funcionamento de cozedura, estes com identificação automática das exigências específicas e tamanho do produto a ser coccionado e a quantidade carregada, além do modo para produtos de batata e de ovos. Painel de comando touch-screen de fácil leitura através de pictogramas. Conceito de funcionamento de compreensão evidente com indicadores legíveis de textos claros, possíveis de ler de qualquer ângulo, função de ajuda, teclas de pressão e controle central de comando com “função push” para confirmação dos dados introduzidos. Controle dos níveis de inserção com programação individual de hora para cada tabuleiro em carregamento rotativo. Programação individual de 350 programas com até 12 passos e 700 programas com seis passos. Sistema de limpeza automático, independente da pressão da rede, com 6 graus de limpeza, limpeza não vigiada também durante a noite. Memória e saída de dados HACCP através de interface USB integrado, permitindo monitoramento dos programas de controle HACCP (Controles de Pontos críticos de Cocção) assim como atualização do programa de funcionamento (Software) do equipamento. Som de alarme, indicador de idiomas e contraste do display, programáveis. Função de vaporização com valores de umidade programáveis de 30°C a 300°C para Calor Seco e Combinado. Seleção livre de tempo de 0-24 horas, com ajuste alternativo horas/minutos ou minutos/segundos. Seleção da hora de início com data e hora programáveis. Função de cocção com temperatura delta-t. Unidade de temperatura programável em °C ou °F. Medição e regulagem da umidade do forno realizada através de sensor, com a umidade real do forno podendo ser ajustada ou consultada no painel de controle.  Cinco velocidades do ar, programáveis. Limitador de segurança para a temperatura para o forno e para o gerador de vapor. Painel de funcionamento orientável para a realização frontal de trabalhos de manutenção e controle. Função de resfriamento rápido do forno por meio do rotor do ventilador. Ventilador com rotor de freio integrado. Porta de vidro duplo com retro-ventilação, limpeza fácil por meio de vidro interior orientável. Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão. Posições de bloqueio da porta. Interruptor da porta sem necessidade de contato. Sistema de direcionamento do ar para uma homogeneidade ideal. Chapa defletora orientável de fecho rápido. Coletor de respingos em recipiente da porta, com ligação contínua para o dreno do forno. Iluminação do forno com lâmpadas de halogênio em vidro CERAN, resistente a choques térmicos. Pés do equipamento reguláveis em altura. Chuveiro de mão integrado com doseamento sem níveis, recolhedor automático e função de corte de água integrado. Armação suspensa com nível de inserção auxiliar adicional para recipientes de coleta de condensação, distância entre níveis de inserção 68 mm, armações suspensas orientáveis para mais fácil limpeza. Gerador de vapor fresco de alto rendimento. Lavagem e esvaziamento automáticos do gerador de vapor através de bomba. O estado de calcificação do gerador de vapor é medido automaticamente através de sensor, indicação automática se for necessária uma descalcificação, estado de calcificação é sempre indicado. Programa de descalcificação sustentado por um menu. Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura e sem necessidade de serviços de manutenção. Incluso base inox para apoio do forno, produzido pelo próprio fabricante do forno, com armação de aço inox, com suporte para GNs, móvel através de rodízios. Consumo de 0,5 kW, tensão de 220V monofásica (proteção de fusível 1x16A), entrada de água R 3/4" para pressão 0,15 – 0,6 Mpa, saída de água DN 50 com kit de instalação hidráulica e instalação inclusos. Medidas aproximadas do equipamento com 84,7 cm de largura, 77,6 cm de profundidade e 1,04 cm de altura, excluindo o carro de suporte. Peso de 152 kg. |
| 15 | MIXER TRITURADOR PEQUENO | 2 | unidade | Equipamento portátil para liquefação de sopas, molhos, purê de frutas e legumes e batimento de massas leves com a substituição do tubo triturador pela unidade batedora. Lâmina de corte, campânula e tubo totalmente em inox e desmontável. Pé equipado com um sistema de vedação de 3 níveis. Comprimento do tubo de 19 cm. Comprimento da unidade batedora 18,5cm. Tensão de alimentação de 220 V monofásica 60 Hz, corrente nominal de 1,3 A e potência elétrica de 250 W. Velocidade variável ajustável entre 2.000 e 12.500 RPM para a função triturador e entre 350 e 1.560 RPM para a função batedeira. Dimensões aproximadas de 47 cm de comprimento total, 7,8 cm de largura da unidade motora e 1,95 kg de peso. Suporte mural em inox e batedores incluídos. |
| 16 | PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM LIQUIDIFICADOR E EXTRATOS DE SUCOS | 4 | unidade | Processador doméstico configurável entre processador, liquidificador e espremedor de frutas. |
| **LOTE II** | | | | |
| 17 | CADEIRA PARA RESTAURANTE | 4 | unidade | Cadeira para restaurante construída em madeira maciça nobre de alta qualidade; com estrutura fixada por parafusos metálicos; revestida com verniz composto com resina acrílica anti-umidade; com assento em madeira, sem revestimento; sem braços, com encosto em totalmente em madeira, liso, sem ranhuras, fendas ou inscrições; com pés conectados por travas em madeira, para evitar quebra; com sapatas anti-derrapante sob os 4 pés. Dimensões aproximadas de (AxLxP): 82 cm x 38 cm x 40 cm. A madeira que compõe o mobiliário deve ter certificado de liberação expedido pelo Instituto Brasileiro do Ambiente e Recursos Naturais (IBAMA). |
| 18 | CARTEIRA ESCOLAR OU CADEIRA | 24 | unidade | Cadeira universitária com espaldar médio, porta livros aramado sob o assento, prancheta fixa, sem braço no lado oposto à prancheta, com as seguintes características:  - Estrutura: confeccionada em aço SAE 1010/1020 com seção de formato redondo de diâmetro mínimo de 22 mm e espessura de 1,9 mm, curvado pneumaticamente, com tratamento de fosfatização  e pintura eletrostática em epóxi pó na cor preta fosco, base com 4 pés, dotados de sapatas deslizantes de nylon e com lâmina de aço de alta resistência para interligação do assento e encosto. - Assento: moldados anatomicamente com base de madeira compensada multilaminada com espessura mínima de 15 mm, com almofadas fixas estofadas com espuma de poliuretano injetado com um mínimo de 50 Kg/m³ a 60 Kg/m³ e espessura mínima de 50 mm. Contra-assento com capa de proteção e acabamento injetado em polipropileno texturizado e bordas arredondadas. - Encosto: moldados anatomicamente com base de madeira compensada multilaminada com espessura mínima de 15 mm, com almofadas fixas estofadas com espuma de poliuretano injetado de densidade controlada com um mínimo de 45 Kg/m³ a 55 Kg/m³ e espessura mínima de 40 mm. Ligação entre assento e encosto por lâmina de aço com espessura mínima de 4,5 mm, revestido em poliuretano injetado. Contraencosto com capa de proteção e acabamento injetado em polipropileno texturizado e bordas arredondadas. - Prancheta: fixa confeccionada em MDF ou MDP com 18 mm de espessura, revestida de ambos os lados com laminado melamínico, laterais arredondadas, arremate das bordas em madeira envernizada, fixada a estrutura de aço com no mínimo 4 parafusos e buchas metálicas. - Dimensões: - Do piso a parte superior do assento: mínimo de 440 mm e máxima de 480 mm; - Largura do assento: mínimo de 450 mm; - Profundidade do assento: mínimo de 450 mm; - Altura do encosto: mínimo de 350 mm; - Largura do encosto: mínima de 390 mm; - Comprimento da prancheta: mínimo 600 mm; - Largura da prancheta: mínimo 300 mm; - Sendo que a área útil retangular da prancheta seja no mínimo: 260 mm de comprimento e 300 mm de largura. - Revestimento do assento e encosto: courino; - Cores: - Prancheta: gelo; - Partes metálicas: preta; - Assento e Encosto (Courino): preta; |
| 19 | CARRO PARA SERVICO DE BEBIDAS | 1 | unidade | Carro transportador de bebidas de 3 (três) planos, com estrutura retangular de 4,5 cm de lado. Para auxiliar no guiamento, o carro tem estrutura dos lados mais estreitos em até 10 cm mais alta. O primeiro plano se encontra a 11 cm, segundo plano a 42 cm e terceiro a 72,5 cm de altura do piso Estrutura e planos produzidos em madeira tauari com acabamento de verniz tingido de tabaco. Rodízios duplos com 5 cm de diâmetro e 6 cm de profundidade total, produzidos em plásticos de alta resistência. Dimensões de 60 cm de largura por 80 cm de profundidade, 78,5 cm de altura, 85,5 cm de altura na área de condução, 47 cm de largura, 84 cm de comprimento e 12,95 kg. |
| 20 | MESA INOX COM PES | 4 | unidade | Mesa inox tipo bancada, própria para trabalhos de pré-preparo e preparo de cozinha com 2 (dois) planos, sendo o tampo liso e o plano inferior gradeado tubular quadrado com barras de 2,5 cm de altura e 10 cm de largura com espaçamento de 10 cm entre elas, dispostas perpendicularmente em relação ao comprimento da mesa, produzida totalmente em aço inox AISI 304 liga 18/8 chapa # 16 MSG (1,52 mm de espessura) com acabamento sanitário com polimento escovado; bordas viradas para baixo em 40 mm e para dentro em 15 mm, com respaldo atrás e na lateral esquerda de 10 cm de altura e 2,5 cm de largura. Pernas tubulares em aço inox AISI 304 liga 18/8 com diâmetro de 1½” com sapatas niveladoras em polipropileno. |
| 21 | MESA QUADRADA | 2 | unidade | Mesa quadrada para restaurante construída em madeira maciça nobre de alta qualidade; revestida com verniz composto com resina acrílica anti-umidade; com estrutura fixada por parafusos metálicos; com tampo quadrado, liso, sem ranhuras, inscrições ou fendas, com lateral de 100 (cem) centímetros; com quatro pés independentes, dispostos em posições opostas, para dar estabilidade; com sapatas anti-derrapantes, com regulagem de altura por sistema de rosca; com medidas aproximadas de (AxLxP): 80 cm x 100 cm x 100 cm. A madeira que compõe o mobiliário deve ter certificado de liberação expedido pelo Instituto Brasileiro do Ambiente e Recursos Naturais (IBAMA). |
| 22 | CARRO PARA DETRITOS | 2 | unidade | Carro para detritos com acionamento através de pedal, capacidade para 80 L, com tambor, tampa e chassis, todos inclusos, produzidos em aço inox AISI 304 liga 18/8 e chapa #18 MSG (1,21 mm). Tambor removível, medindo 45 cm de diâmetro com 50 cm de altura, e altura total de 67 cm com duas alças tubulares com 1” de diâmetro e 12 cm de comprimento em lados opostos no tambor. Chassis em cantoneira com 3/16”x2”x2”. Rodízios giratórios de 3” de diâmetro total com 1 ¼” de largura, fabricados em aço carbono e tratamento contra ferrugem e borracha ROD-PRENE, de placa, aparafusados em chapa inox soldada sob o chassis. O produto não deverá tombar para nenhuma direção ao acionar o dispositivo de abertura. |
| 23 | CARRO PORTA GN | 1 | unidade | Carro porta assadeira tipo esqueleto em estrutura tubular de 1”, produzido em aço inox AISI 304 liga 18/8. Cantoneiras dimensionadas para receber 14 (quatorze) assadeiras 1/1 GN (ou 28 (vinte e oito) ½ GN), de 7 em 7 cm de altura, produzidas em aço inox AISI 304 liga 18/8 chapa # 16 MSG (1,52 mm de espessura) dobrada com 83x2x5cm. Base a 16 cm do piso, bem estruturada na parte inferior com tubos de aço inox de 1” soldados em toda a periferia e mais 2 tubos soldados em paralelo com o comprimento para que possa ser soldada placa inox AISI 304 liga 18/8 bitola # 16 MSG (1,52 mm de espessura), permitindo a fixação de parafusos e porcas dos rodízios. Barras tubulares de 1” produzidas em aço AISI 304 liga 18/8 fixadas da seguinte forma: verticalmente e centralizada na horizontal ao lado oposto da entrada das bandejas, indo do piso até a superfície, sem prejudicar o armazenamento das bandejas e aos lados da gaiola diagonalmente da entrada de bandejas fixadas com alinhamento no piso até o fundo alinhados à superfície. 4 rodízios de 5" de diâmetro total com 1½” de espessura fabricado em aço carbono e borracha ROD-PRENE, com duas carreiras de esferas e tratamento contra ferrugem, sendo sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, os mais próximos à coluna central fixada aos fundos da gaiola. Medidas de 66,2 cm de largura, 86 cm de profundidade e 175 cm de altura. |
| 24 | ESTANTE | 4 | unidade | Estante desmontável, lisa perfurada com 5 (cinco) planos reguláveis, com construção robusta em aço inox AISI 304 liga 18/8. Prateleiras produzidas em chapa MSG # 18 (1,21 mm de espessura) de aço inox AISI 304 liga 18/8, perfuradas para maior ventilação, viradas 90° para baixo nas extremidades em 2,5 cm e novamente viradas 90° para dentro em 1,5 cm. A 1ª prateleira à 25 cm de altura do piso e a 5ª prateleira (última) à 170cm do piso. Pernas produzidas em aço inox AISI 304 liga 18/8 com pés tubulares em polietileno com sapatas reguláveis tubulares. Capacidade de 200 kg por prateleira. Acabamento sanitário com polimento escovado. Medidas: 120 cm de largura, 55 cm de profundidade e 170 cm de altura. |
| 25 | MESA INOX 2 PLANOS COM TAMPO DE GRANITO | 1 | unidade | Mesa inox com tampo em granito preto, polido, com 2 cm de espessura e prateleira em aço inox. Estrutura em aço inox AISI 304, em cantoneira chapa #16 (1,52 mm de espessura), 50x50 mm, tendo reforço em cantoneira “C” chapa # 16, de 25x100x25 mm, soldada as pernas e a estrutura. Orelhas em inox soldadas no cantos e nas juntas das placas de polietileno para sua fixação e alinhamento. Pernas tubulares em aço inox 1½”, com sapatas niveladoras em polipropileno. Contraventamento inferior inox tubular 1” a altura de 25 cm do piso, com tubo totalmente soldado a tubo. Prateleira inox fixada no contraventamento inferior, gradeada tubular quadrado com barras de 2,5 cm de altura e 10 cm de largura com espaçamento de 10 cm entre elas, dispostas perpendicularmente em relação ao comprimento da mesa produzida em aço inox AIS 304 liga 18/8 chapa #18 MSG (1,21 cm de espessura), bordas viradas para baixo em 40 mm e para dentro em 15 mm, sem respaldo. Acabamento sanitário com polimento escovado. Dimensões totais de XX cm de largura, XX cm de profundidade e 95 cm de altura. |
| 26 | MESA INOX COM PES | 4 | unidade | Mesa inox tipo bancada, própria para trabalhos de pré-preparo e preparo de cozinha com 2 (dois) planos, sendo o tampo liso e o plano inferior gradeado tubular quadrado com barras de 2,5 cm de altura e 10 cm de largura com espaçamento de 10 cm entre elas, dispostas perpendicularmente em relação ao comprimento da mesa, produzida totalmente em aço inox AISI 304 liga 18/8 chapa # 16 MSG (1,52 mm de espessura) com acabamento sanitário com polimento escovado; bordas viradas para baixo em 40 mm e para dentro em 15 mm, com respaldo atrás e na lateral esquerda de 10 cm de altura e 2,5 cm de largura. Pernas tubulares em aço inox AISI 304 liga 18/8 com diâmetro de 1½” com sapatas niveladoras em polipropileno. Altura total de 95 cm; 150 cm de largura e 60 cm de profundidade. |
| 27 | ARMARIO PARA TACAS E GARRAFAS | 2 | unidade | Armário para armazenamento de taças e garrafas em madeira maciça e MDF; composto de 4 prateleiras com capacidade de suporte para, aproximadamente, 5 kg de carga, cada; que tenha tampo e base com capacidade de suporte para, aproximadamente, 10 kg de carga, cada; com, no mínimo, duas gavetas capazes de suportar 3 kg, cada; guarnecidas de puxadores de metal; com sistema de fixação na parede; com portas com vidros que possibilitem a visão de seu interior; com 4 pés, nos vértices, e com 1 pé central regulável; com, aproximadamente, 72 Kg de peso e medidas aproximadas de 1600 mm de altura, 1000 mm de largura e 450 mm de profundidade. |
| 28 | GUARDA VOLUME | 01 | unidade | Armário Roupeiro Aço 20 Portas Guarda Volume Trinco Roupeiro de Aço EA717  Possui pés niveladores para um perfeito acabamento e evitando assim riscos no piso.  Porta com trinco para cadeado que permanece fechada mesmo que esteja sem o cadeado no momento.  Características do Produto: - Quantidade de portas: 20 - Chapa das prateleiras: 26 (0,45mm) - Dimensões (ALP/cm): 198 x 175 x 40 - Pintura: Eletrostática / Epóxi - Peso suportado: 30Kg por compartimento |
| **LOTE III** | | | | |
| 29 | ABRIDOR DE GARRAFA | 2 | unidade | Abridor de garrafa, tipo Speed Opener, produzido em aço inox com 18 cm de comprimento e 4 cm de largura, em formato laminar com extremidades arredondadas. Disposto em uma das extremidades uma cavidade circular para manipulação do utensílio e na outra fenda para abertura de tampas de garrafa. |
| 30 | ABRIDOR PARA LATA E GARRAFA | 4 | unidade | Abridor para lata e garrafa manual em linha profissional, produzido inteiramente em aço inox. Dimensões: altura de 14,5 cm, largura de 4 cm e profundidade de 3,5 cm. |
| 31 | AÇUCAREIRO | 1 | unidade | Açucareiro de mesa com tampa fixa e pá, inclusa, construídos em aço inox. Capacidade para 300 g, diâmetro de 8,4 cm, altura 8 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 32 | AMASSADOR DE BATATAS | 4 | unidade | Utensílio para amassar batatas e feijão, produzido em aço inox - lâmina e cabo. Lâmina dobrada em 90° com orifícios circulares. Comprimento total do utensílio de 30 cm. |
| 33 | ARGOLA PARA GUARDANAPO | 4 | unidade | Argola para guardanapo no serviço de salão, produzida em aço inox 420, com dimensão de 630 mm, altura de 30 mm e espessura de 1 mm. |
| 34 | ARO CORTADOR 20 X 8 CM - BOLO | 4 | unidade | Aro cortador redondo próprio para bolo, produzido em aço inox com 20 cm de diâmetro e 8 cm de altura. |
| 35 | ARO CORTADOR REDONDO | 4 | unidade | Aro cortador em formato redondo e lâmina lisa, produzido em aço inox. Jogo com 7 peças de diferentes medidas. |
| 36 | ASSADEIRA PÃO DE LÓ | 4 | unidade | Assadeira retangular padrão tamanho nº 5, produzida em alumínio, com 45 cm de comprimento, 30 cm de largura e 3 cm de altura e capacidade para 4,0 L. |
| 37 | ASSADEIRA | 12 | unidade | Assadeira plana e lisa, própria para produtos de padaria, produzida em alumínio com 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e altura entre 0,5 cm a 3 cm. |
| 38 | ASSADEIRA | 4 | unidade | Assadeira plana e perfurada, própria para produtos de padaria, produzida em alumínio com 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e altura entre 0,5 cm a 3 cm. |
| 39 | ASSADEIRA | 8 | unidade | Assadeira retangular padrão tamanho nº 2, produzida em alumínio, com dimensões aproximadas de 29,5 cm de comprimento, 19,5 cm de largura e 3,5 cm de altura e capacidade para 2,0 L. |
| 40 | ASSADEIRA | 4 | unidade | Assadeira retangular padrão tamanho nº 4, produzida em alumínio, com dimensões aproximadas de 44 cm de comprimento, 27 cm de largura e altura entre 4 e 5 cm. |
| 41 | BALDE DE GELO - BAR | 2 | unidade | Balde para gelo, com alça e tampa (inclusa), produzido em polipropileno na cor branca com capacidade para 2 L. |
| 42 | BALDE PARA GARRAFA | 1 | unidade | Balde para gelar bebidas (garrafas), próprio para suporte, produzido em aço inox com acabamento em brilho com capacidade de 5,2 L. 20 cm de diâmetro, altura de 19,8 cm e espessura de 0,8 mm. |
| 43 | BALDE PARA GELO | 1 | unidade | Balde para gelo com 2 alças laterais, capacidade de 1,55 L, em inox com acabamento fosco e com borda em brilho. Diâmetro de 12 cm, altura de 14 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 44 | BANDEJA INOX REDONDA PARA SERVIÇO | 4 | unidade | Bandeja redonda própria para serviço de garçom com borda, produzida em aço inox. Dimensão: 35,2 cm de diâmetro, altura de 2 cm e espessura de 0,6 mm. |
| 45 | BICO DE CONFEITAR | 5 | unidade | Jogo de 16 bicos profissionais para confeitar bolos, tortas e outros, produzido em aço inox, diferentes entre si. |
| 46 | BICO DE CONFEITAR TIPO CHUVEIRO Nº 233 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 2 cm de altura para confeitaria e finos acabamentos, # 233 tipo chuveiro - bico com 11 perfurações, apropriado fazer linhas, cordas, cabelos e estrelas. Para dar o efeito de grama. |
| 47 | BICO DE CONFEITAR TIPO FOLHA Nº 69 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 69 tipo folha - semelhante a uma letra "W", apropriado para execução de decorações de folhas. |
| 48 | BICO DE CONFEITAR TIPO PERLE Nº 10 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm de altura para confeitaria e finos acabamentos, # 10 tipo perlé - circular liso, apropriado para execução de contorno, letras, pontos e bolas. |
| 49 | BICO DE CONFEITAR TIPO PERLE Nº 3 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm de altura para confeitaria e finos acabamentos , # 3 tipo perlé - circular liso, apropriado para execução de contorno, letras, pontos e bolas. |
| 50 | BICO DE CONFEITAR TIPO PERLE Nº 6 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm de altura para confeitaria e finos acabamentos, # 6 tipo perlé - circular liso, apropriado para execução de contorno, letras, pontos e bolas. |
| 51 | BICO DE CONFEITAR TIPO PETALA Nº 123 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3,5 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 123 tipo pétala - semelhante a uma gota curva, apropriado para execução de decorações de pétalas de flor. |
| 52 | BICO DE CONFEITAR TIPO PETALA Nº 124 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3,5 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 124 tipo pétala - semelhante a uma gota mais afinada, apropriado para execução de decorações de pétalas de flor. |
| 53 | BICO DE CONFEITAR TIPO PITANGA Nº 18 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 18 tipo pitanga - circular dentado aberto, apropriado para desenhar estrelas e flores, ou mesmo formatos de concha. |
| 54 | BICO DE CONFEITAR TIPO PITANGA Nº 22 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3,2 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 22 tipo pitanga - circular dentado aberto, apropriado para desenhar estrelas e flores, ou mesmo formatos de concha. |
| 55 | BICO DE CONFEITAR TIPO PITANGA Nº 27 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 27 tipo pitanga - circular dentado fechado, produz ranhuras mais fundas. Apropriado para fazer conchas, estrelas e flor-de-lis. |
| 56 | BICO DE CONFEITAR TIPO SERRA Nº 46 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 46 tipo serra ou cesta - bico serra com dois lados, um liso e outro serrilhado, apropriado para criar efeito de fitas e ondulados. |
| 57 | BICO DE CONFEITAR TIPO SERRA Nº 48 | 16 | unidade | Bico de confeitar produzido em metal antiferrugem niquelado com 3 cm para confeitaria e finos acabamentos, # 48 tipo serra ou cesta - bico serra com dois lados, um liso e outro serrilhado, apropriado para criar efeito de fitas e ondulados. |
| 58 | BICO REDUTOR DE METAL PARA BAR | 10 | unidade | Bico dosador cromado fluxo livre para bartender com sistema fixador nas paredes da garrafa em silicone ou similar. |
| 59 | BISNAGA | 2 | unidade | Bisnaga plástica 360 ml composta por plástico especial para alimentos (atóxico). Ideal para todos os tipos de caldas, condimentos, molhos e óleos. |
| 60 | BOLEADOR | 5 | unidade | Colher boleadora, produzido em aço inox - lâmina e cabo. Diâmetro da área de corte de 3 cm, comprimento da lâmina de 5,1 cm e do utensílio de 18 cm. |
| 61 | BORDEADORA DE COPOS | 1 | unidade | Bordeadora de copos, própria para a formação de crostas nas bordas de copos para o serviço de drinques, articulada com 3 divisões circulares e tampa, gravadas com "SALT", "SUGAR" e "LIME JUICE", esta última com espuma. Produzida em plástico preto. |
| 62 | BOWL | 16 | unidade | Tigela multiuso estilo bowl, produzida em aço inox com acabamento fosco e faixa com brilho. Dimensões: 20 cm de diâmetro, 9,5 cm de altura, 0,6 mm de espessura e capacidade para 2,19 L. |
| 63 | BOWL | 4 | unidade | Tigela multiuso estilo bowl, produzida em aço inox com acabamento fosco e faixa com brilho. Dimensões: 25 cm de diâmetro, 12 cm de altura, 0,6 mm de espessura e capacidade para 4,19 L. |
| 64 | BOWL | 4 | unidade | Tigela multiuso estilo bowl, produzida em aço inox com acabamento fosco e faixa com brilho. Dimensões: 28 cm de diâmetro, 13 cm de altura, 0,6 mm de espessura e capacidade para 5,84 L. |
| 65 | BOWL INOX | 20 | unidade | Tigela de inox redonda, tipo bowl com diâmentro de 10,5 cm e altura 5 cm e capacidade para 290 mℓ. |
| 66 | BOWL INOX | 32 | unidade | Tigela de inox redonda, tipo bowl com diâmentro de 8 cm e altura 4 cm e capacidade para 140 mℓ. |
| 67 | BULE DE CAFÉ | 1 | unidade | Bule para café em aço inox, acabamento com brilho, capacidade de 460 mL com tampa fixa e alça tambem em inox. Diâmetro de 7,3 cm, altura 10 cm e espessura 0,6 mm. |
| 68 | BULE DE CHÁ | 1 | unidade | Bule para chá em aço inox, acabamento com brilho, capacidade de 800 mL com tampa fixa e alça tambem em inox. Diâmetro de 8,7 cm, altura 15 cm e espessura 0,7 mm. |
| 69 | CACAROLA RASA | 4 | unidade | Caçarola rasa com tampa, produzidos em aço inox 18/10. Caçarola com fundo triplo (aço inox 18/10, alumínio e aço inox magnético, em inox), com 2 asas também produzidas em aço inox, capacidade para 2,89 L, diâmetro de 20 cm, altura de 9,5 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 70 | CACAROLA RASA | 4 | unidade | Caçarola rasa com tampa, produzidos em aço inox 18/10. Caçarola com fundo triplo (aço inox 18/10, alumínio e aço inox magnético, em inox), com 2 asas, capacidade para 4,74 L, diâmetro de 24 cm, altura de 11 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 71 | CAÇAROLA RASA | 4 | unidade | Caçarola rasa com tampa, produzidos em aço inox 18/10. Caçarola com fundo triplo (aço inox 18/10, alumínio e aço inox magnético, em inox), com 2 asas também produzidas em aço inox, capacidade para 7,13 L, diâmetro de 28 cm, altura de 12 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 72 | CAIXA TÉRMICA | 1 | unidade | Caixa térmica para conservação de alimentos frios e quentes, produzida em plástico na cor azul com interno branco. Isolamento térmico em poliuretano, tampa basculante com alça integrada e travamento automático. Com capacidade para 6 L , 29 cm de altura, 27 cm de largura e 25 cm de profundidade. |
| 73 | CALDEIRAO | 4 | unidade | Caldeirão com tampa, produzidos em aço inox 18/10. Caldeirão com fundo triplo (aço inox 18/10, alumínio e aço inox magnético, em inox), com cabo também produzido em aço inox, capacidade para 2,22 L, diâmetro de 16 cm, altura de 11,5 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 74 | CANECA ACOBREADA PARA MOSCOW MULE | 4 | unidade | Caneca em aço inox com revestimento externo acobreado, com bojo em formato de barril com superfície com acabamento "martelado", formando pequenas concavidades; com alça em inox com revestimento dourado; com volume total de 350 ml.; com altura e diâmetro da boca de aproximadamente, 9 cm. e 7,5 cm., respectivamente. |
| 75 | CANECA PARA CHOPE | 4 | unidade | Caneca para chope e cerveja em vidro totalmente transparente e sem inscrições; com alça; volume total aproximado de 340 ml.; medidas (LxPxA) de, aproximadamente, 11,4cm x 7,4cm x 13,3 cm; peso total aproximado de 500g. |
| 76 | CARRETILHA - CORTA E FECHA | 4 | unidade | Utensílio para corte manual e fechamento de massas com rodízio dentado e lâmina lisa. Lâmina em aço inox, cabo em polipropileno com proteção antibacteriana. Comprimento total de 17,8 cm e diâmetro do rodízio de 3,9 cm. |
| 77 | CARRETILHA - SO CORTA | 4 | unidade | Utensílio para corte manual de massas, com rodízio dentado tipo zig-zag. Lâmina em aço inox, cabo em polipropileno com proteção antibacteriana. Comprimento total de 17,8 cm e diâmetro do rodízio de 3,9 cm. |
| 78 | CESTA PARA PÃO | 2 | unidade | Cesta oval para pão, produzida em aço inox com detalhes vazados no entorno da cesta. Diâmetro de 23 cm, altura de 5 cm e espessura de 0,5 mm. |
| 79 | CHAIRA | 1 | unidade | Chaira estriada imantada redonda 12", produzida em aço SAE 1045 com revestimento de cromo duro com cabo de polipropileno na cor branca injetado diretamente sobre uma das extremidades da haste com protetor incorporado ao cabo, com proteção antibacteriana. |
| 80 | CHAIRA | 1 | unidade | Chaira estriada imantada redonda 12", produzida em aço SAE 1045 com revestimento de cromo duro com cabo de polipropileno na cor branca injetado diretamente sobre uma das extremidades da haste com protetor incorporado ao cabo, com proteção antibacteriana. |
| 81 | CHINOIS | 4 | unidade | Passador cônico tipo chinois produzido totalmente em inox com cabo reforçado com 18 cm de diametro e trama fina. |
| 82 | CLOCHE TIPO DOMO | 4 | unidade | Cloche em forma de domo, produzida em aço inox em 1 peça, com acabamento em brilho. Diâmetro de 24,5 cm, altura de 12 cm espessura de 0,6 cm. |
| 83 | COADOR DE BAR STRAINER | 2 | unidade | Coador 4 apoios e coagem através de mola próprio para coquetelaria. Produzido em aço inox com 15cm de comprimento total e 12 cm de lagura total (ponta a ponta dos apoios). |
| 84 | COADOR JULEP | 2 | unidade | Coador próprio para coquetelaria, produzido em aço inox por um disco côncavo com perfurações (estilo espumadeira) fixado a um cabo. Comprimento total de 16 cm e diâmetro do disco de 8 cm. |
| 85 | COBREMANCHA QUADRADO | 3 | unidade | Cobremancha para mesa quadrada. |
| 86 | COLHER BAILARINA DISCO | 2 | unidade | Colher de bar, tipo bailarina, produzida em aço inox com 30 cm de comprimento total, com cabo linearmente torcido semelhante a um parafuso em toda a sua extenção, tendo em uma extremidade a pá da colher e na outra um disco fino de 3 cm de diâmetro fixado perpendicularmente ao cabo, sem qualquer protuberância, para utilização do bartender na maceração de frutas. |
| 87 | COLHER BAILARINA GARFO | 2 | unidade | Colher de bar, tipo bailarina, produzida em aço inox com 30 cm de comprimento total, com cabo linearmente torcido semelhante a um parafuso em ⅝ de sua extensão a partir da extremidade que fixa a pá da colher, passando a ser liso nos ⅜ restantes até o o fim, onde se encontra um garfo de três pontas para utilização do bartender na pega de alimentos. |
| 88 | COLHER DE ARROZ - COZINHA | 4 | unidade | Colher em aço inox para servir arroz, produzida totalmente em aço inox, com a ponta do cabo dobrada, facilitando o descanso ou acondicionamento em barras ou similares, com 33 cm de comprimento total e espessura de 1 mm. |
| 89 | COLHER DE ARROZ - SALÃO | 2 | unidade | Colher de servir arroz para utilização no salão, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 247 mm e espessura de 2,25 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 90 | COLHER DE COZINHA | 12 | unidade | Colher de cozinha, maciça, produzida em fibra na cor bege, resistência a 220°C, 30 cm de comprimento e 5,5 cm de largura. |
| 91 | COLHER DE MESA | 12 | unidade | Colher de mesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 195 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 92 | COLHER DE MESA | 24 | unidade | Colher de mesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 195 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 93 | COLHER DE SOBREMESA | 4 | unidade | Colher para sobremesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 171 mm e espessura de 1,60 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 94 | COLHER DE SOBREMESA | 24 |  | Colher para sobremesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 171 mm e espessura de 1,60 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 95 | COLHER PARA CAFÉ | 4 | unidade | Colher para café produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 102 mm e espessura de 1,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 96 | COLHER PARA CHÁ | 4 | unidade | Colher para chá em aço inox 420, acabamento em brilho, peça única sem emendas, modelo de cabo liso, altura de 132 mm e espessura de 1,5 mm, modelo igual ao jogo de talheres. |
| 97 | COLHER PARA COQUETEL | 2 | unidade | Colher para coquetel (bailarina) produzida em aço inox. Dimensão de 30 cm e espessura de 1,2 mm. |
| 98 | COLHERES MEDIDORAS | 2 | unidade | Jogo de colheres medidoras, produzido em aço inox contendo 4 peças com capacidade de 1,25 mℓ, 2,5 mℓ, 5 mℓ e 15 mℓ, com gravação da respectiva capacidade em baixo ou alto relevo. |
| 99 | COLHERES MEDIDORAS | 4 | unidade | Jogo de colheres medidoras, produzido em aço inox contendo 4 peças com capacidade de 1,25 mℓ, 2,5 mℓ, 5 mℓ e 15 mℓ, com gravação da respectiva capacidade em baixo ou alto relevo. |
| 100 | CONCHA PARA MOLHO | 1 | unidade | Concha para molhos produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 162 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 101 | CONCHA PARA SORVETE COM EXTRATOR | 1 | unidade | Concha para extração de bolas de sorvete com extrator, produzida em aço inox - lâmina e cabo, com diâmetro do boleador de 50 mm e 218 mm de comprimento total do utensílio. |
| 102 | CONCHA PARA SORVETE FIXA | 2 | unidade | Concha para extração de bolas de sorvete, produzida em aço inox - lâmina e cabo, com diâmetro do boleador de 43 mm e 214 mm de comprimento total do utensílio. |
| 103 | CONCHA TERRINE - COZINHA | 4 | unidade | Concha terrina produzida em aço inox, com a ponta do cabo dobrada, facilitando o descanso ou acondicionamento em barras ou similares, com 30 cm de comprimento total e espessura de 1 mm. |
| 104 | CONCHA TERRINE - SALÃO | 1 | unidade | Concha terrina para serviço de sopas e similares produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 258 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 105 | TRAVESSA OVAL INOX 30 X 20 CM | 2 | unidade | Travessa oval em aço inox; com dimensões aproximadas de (AxLxC): 2,6 cm x 20,6 cm x 30,0 cm; peso aproximado de 180 g. |
| 106 | TRAVESSA OVAL INOX 20 X14 CM | 2 | unidade | Travessa oval em aço inox; com dimensões aproximadas de (AxLxC): 2,2 cm x 14,7 cm x 20,1 cm; peso aproximado de 100 g. |
| 107 | TRAVESSA OVAL INOX 25 X 17 CM | 2 | unidade | Travessa oval em aço inox; com dimensões aproximadas de (AxLxC): 2,3 cm x 17,7 cm x 24,8 cm; peso aproximado de 130 g. |
| 108 | COPO LONG DRINK | 16 | unidade | Copo long drink, produzido em vidro, com capacidade para 300 mL. |
| 109 | COPO MEDIDOR COM TAMPA | 2 | unidade | Copo medidor constituído em plástico transparente; resistente a altas temperaturas; com tampa plástica; com capacidade para 500 ml.; com bico direcionador e inscrições de medidas em mililitro e grama. Dimensões: 8,5 x 9,3 x 16 CM. |
| 110 | COPO OLD FASHIONED | 8 | unidade | Copo tipo old fashioned, produzido em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, baixo, sem pé, com altura de 9,7 cm, diâmetro no topo de 9,2 cm e capacidade para 370 mL. |
| 111 | COPO ON THE ROCKS | 8 | unidade | Copo tipo on the rocks produzido em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, baixo, sem pé, próprio para o serviço de whisky, com capacidade para 320 mL, 8,5 cm de altura e 8 cm de diâmetro. |
| 112 | COPO PARA HOT DRINKS GRANDE | 4 | unidade | Copo para bebidas quentes, produzido em vidro liso, transparente e sem inscrições, com alça e pé, próprio para irish coffee, com 7,5 cm de diâmetro da boca, e 8,7 cm. de diâmetro total, incluída a alça , 13,9 cm de altura; capacidade para 240 mL; peso total de 290 g. |
| 113 | COPO SHOT | 8 | unidade | Copo tipo shot, produzido em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com altura de 7,07 cm, diâmetro no topo de 5,29 cm e capacidade para 60 mL. |
| 114 | COQUETELEIRA 3 PARTES | 2 | unidade | Coqueteleira em aço inox com 3 partes, copo + coador e tampa, acabamento em alto brilho e especifico para barman,bar drink e bebidas. Capacidade para 500 mL , 8 cm de diâmetro, 22 cm de altura: 22 cm e 8 cm de largura. |
| 115 | COQUETELEIRA BOSTON SHAKER 28 OZ | 4 | unidade | Coqueteleira tipo Boston shaker com peso, produzida em aço inox com acabamento polido, com capacidade para 840 mL, diâmetro de 9 cm e altura de 17,5 cm. Incluindo 1 copo de vidro com as mesmas medidas, com borracha na parte superior, para permitir a vedação durante o uso. |
| 116 | CORTADOR DE PIZZA | 4 | unidade | Cortador de pizza através de rodízio com diâmetro de 62 cm, produzido em aço inox - lâmina e cabo. Comprimento total do utensílios de 20 cm. |
| 117 | COZI VAPORE DOBRAVEL | 4 | unidade | Cozi vapore dobrável 23 cm, produzido totalmente em aço inox, composto por base circular e no entorno pétalas dobráveis, no centro suporte. Utensílo próprio para cozimento a vapor em qualquer panela de diâmetro inferior. |
| 118 | CUTELO | 1 | unidade | Cutelo 6", produzida em aço inox DIN 1.4110 forjada em uma só peça (monobloco) e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de policarbonato com fibra de vidro, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor preta. Lâmina com fio liso e reto com 168 mm de comprimento. Comprimento total do utensílio de 298 mm. |
| 119 | DESCAMADOR DE PEIXE | 4 | unidade | Descamador de peixe, semelhante a uma escova de cabo, com corpo produzido em polietileno branco e cerdas em aço inox, medido 24,5 cm de comprimento, 8,5 cm de largura e 3,1 cm de altura. |
| 120 | DESCASCADOR DE LEGUMES | 2 | unidade | Descascador de legumes, produzido em aço inox - lâmina e cabo, com lâmina vertical fixa vazada. Comprimento da lâmina de 6,9 cm e do utensílio de 20,1 cm. |
| 121 | DESCASCADOR DE LEGUMES | 24 | unidade | Descascador de legumes, produzido em aço inox - lâmina e cabo, com lâmina vertical fixa vazada. Comprimento da lâmina de 6,9 cm e do utensílio de 20,1 cm. |
| 122 | DISPENSADOR DE ÁLCOOL EM GEL | 2 | unidade | Dispenser para Álcool Gel com reservatório, com material plástico de alta qualidade, Deve possuir visor transparente que permite rápida visualização do conteúdo para facilitar o abastecimento.  Altura: 25,5 cm  Largura: 10,5 cm  Profundidade: 11 cm |
|  |  |
| 123 | DISPENSADOR DE PAPEL TOALHA | 2 | unidade | Dispenser Papel Toalha Interfolhas 2 ou 3 Dobras com Fita Dupla Face. fabricado com plástico reforçado em ABS, sendo resistente e duradouro. A dimensão do papel interfolhado recomendável para usar neste tipo de equipamento deve ser de 20x20 cm, 21x20cm, 22x20 cm, 22x23 cm, 23x22 cm. Não haver a necessidade de furar a parede. O suporte tem um sistema interno que garante a eficácia na saída do papel, possibilitando a retirada de uma folha de cada vez, evitando desperdício. |
| 124 | DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO | 2 | unidade | Dispenser para sabonete com reservatório, com material plástico de alta qualidade. Deve possuir visor transparente que permite rápida visualização do conteúdo para facilitar o abastecimento.  Acompanhar reservatório com capacidade de até 800 ml e mangueira.  Dimensões aproximadas:  Altura 25,5 cm  Largura 10,5 cm  Profundidade11 cm |
| 125 | DISPENSER PARA DETERGENTE | 8 | unidade | Dispenser para detergente com reservatório com material plástico de alta qualidade.  Deve possuir visor transparente que permite rápida visualização do conteúdo para facilitar o abastecimento. Acompanhar reservatório com capacidade de até 800 ml e mangueira.  Dimensões aproximadas:  Altura 25,5 cm  Largura 10,5 cm  Profundidade 11 cm |
| 126 | DISPENSADOR DE TOUCAS DESCARTÁVEIS | 1 | unidade | Possuir sistema de fechamento que dispensa o uso de chaves.  Visor central transparente para facilitar a reposição. (capacidade 150 unidades).  Acompanhar kit para fiação na parede contendo: Bucha, parafuso e fita dupla-face. |
| 127 | DOSADOR DE UÍSQUE | 2 | unidade | Medidor/dosador de whisky, produzido em aço inox, capacidade 50 mL, diâmetro de 6 cm, altura de 3 cm, espessura de 0,8 mm. |
| 128 | DOSADOR UÍSQUE JIGGER | 4 | unidade | Medidor/ dosador duplo de whisky tipo americano, produzido em aço inox. Capacidade para 30 e 50 mL. |
| 129 | ESCOVA MOVEL COM RASPADOR | 1 | unidade | Escova para forno com cabo, com 27 cm de comprimento e 8 cm de profundidade, produzida em alumínio anodizado, cerdas em latão e raspador no verso da escova, na mesma extremidade. Cabo com 1,60 cm de comprimento. |
| 130 | ESCUMADEIRA | 4 | unidade | Espumadeira (escumadeira), utensílio de próprio para retirada de sólidos de meios líquidos, através de sua "pá" circular vazada por perfurações circulares que permitem o escoamento do líquido. Produzida em aço inox, com a ponta do cabo dobrada, facilitando o descanso ou acondicionamento em barras ou similares, com 34,5 cm de comprimento total e espessura de 1 mm. |
| 131 | ESCUMADEIRA PARA FRITURA | 4 | unidade | Escumadeira para fritura tipo oriental (aranha), produzida em aço inoxidável, com 42 cm de comprimento, diâmetro de 15 cm em grade em forma similar a uma teia de aranha ou tela. |
| 132 | ESPAGUETEIRA | 4 | unidade | Caçarola própria para o cozimento de massas alimentícias, produzida em aço inox 18/10 com 30 cm de diâmetro, 19,4 cm de altura e capacidade para 13,5 L. Alças também produzidas em aço inox. Inclui 4 (quatro) cestos com furos para escorrimento das massas compatíveis com a caçarola. Produzidos em aço inox com acabamento em brilho, possuem cabo para manipulação e dente para fixação temporária na borda da caçarola também produzidos em aço. Altura de 20,5 cm, comprimento de 19,0 cm e largura de 26,0 cm. |
| 133 | ESPÁTULA DE AÇO LISA | 4 | unidade | Espátula lisa em aço inox para trabalhar alimentos em chapas, grelhas ou frigideiras, através de sua lâmina retangular e angulada. Produzida totalmente em aço inox, com a ponta do cabo dobrada, facilitando o descanso ou acondicionamento em barras ou similares, com 36 cm de comprimento total e espessura de 1 mm. |
| 134 | ESPÁTULA DE AÇO VAZADA | 4 | unidade | Espátula em aço inox com 5 perfurações longas e estreitas na transversal da lâmina para trabalhar alimentos em chapas, grelhas ou frigideiras, através de sua lâmina retangular e angulada. Produzida totalmente em aço inox, com a ponta do cabo dobrada, facilitando o descanso ou acondicionamento em barras ou similares, com 36 cm de comprimento total e espessura de 1 mm. |
| 135 | ESPATULA DE CONFEITEIRO COM DEGRAU | 12 | unidade | Espátula de confeiteiro de 10", própria para serviços de finalização de glacês. Produzida em aço inox DIN 1.4110, com cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina com degrau com as extremidades arredondadas, fina e achatada. Comprimento total de 435 mm e largura total de 95 mm. |
| 136 | ESPATULA DE CONFEITEIRO LISA | 12 | unidade | Espátula de confeiteiro de 8", própria para serviços de finalização de glacês. Produzida em aço inox DIN 1.4110, com cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina plana com as estremidades arredondadas, fina e achatada. Comprimento total de 385 mm e largura total de 85 mm. |
| 137 | ESPÁTULA DE MANTEIGA | 4 | unidade | Espátula para manteiga em aço inox 420, acabamento em brilho, peça única sem emendas, modelo de cabo liso, altura de 149 mm e espessura de 1,2 mm, modelo igual ao jogo de talheres. |
| 138 | ESPATULA DE SILICONE TIPO COLHER | 4 | unidade | Espátula de silicone tipo colher produzida em material rígido e envolto totalmente em silicone de cor preta, suportando até a temperatura de 220°C. Não deformável, nem amassável, não transmitindo odores aos alimentos na manipulação. Comprimento total de 33,5 cm. |
| 139 | ESPATULA DE SILICONE TIPO PA | 24 | unidade | Espátula de silicone tipo pá produzida em material rígido e envolto totalmente em silicone de cor preta, suportando até a temperatura de 220°C. Não deformável, nem amassável, não transmitindo odores aos alimentos na manipulação. Comprimento total de 27,5 cm. |
| 140 | ESPREMEDOR MANUAL DE LIMÃO | 4 | unidade | Espremedor de limão manual produzido em aço inox, composto de 2 partes interligadas por dobradiça ou similar, sendo uma parte receptáculo da fruta e a outra extrator, ambas com cabo. Dimensões: 21 cm de comprimento, 6,5 cm de largura e 4,4 cm de altura. |
| 141 | ESTILETE PARA CORTAR PÃO | 4 | unidade | Estilete próprio para panificação, composto de corpo plástico e lâmina em aço inox. Dimensões aproximadas de 14,5 cm de comprimento, 0,6 cm de largura e 1,5 cm de altura. |
| 142 | ESTRADO PARA BAR | 2 | unidade | Estrado de bar expansível com acoplagem através de extensores, produzido em plástico flexível não poroso na cor branca (translúcida), medindo 30 x 30 cm, utilizado para escorrer copos e taças através de suas cabidades quadradas. Sustentação tipo "X" com barras sob a superfície de uso. |
| 143 | FACA CHEF 8" | 2 | unidade | Faca de cozinha tipo chef 8", produzida em aço inox DIN 1.4110 forjada em uma só peça (monobloco) e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de policarbonato com fibra de vidro, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor preta. Lâmina larga com fio liso com 208 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 338 mm. |
| 144 | FACA CHEF 8" CABO BRANCO | 24 | unidade | Faca de cozinha tipo chef 8", produzida em aço inox DIN 1.4110 e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina larga com fio liso com 208 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 338 mm. |
| 145 | FACA DE DESOSSAR CABO BRANCO | 8 | unidade | Faca para desossa 6", produzida em aço inox DIN 1.4110 e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de propileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina com fio liso, com 150 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 297 mm. |
| 146 | FACA DE LEGUMES CABO BRANCO | 24 | unidade | Faca para corte de legumes 3", produzida em aço inox DIN 1.4110 e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina com fio liso e reto com 76 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 179 mm. |
| 147 | FACA DE MESA | 8 | unidade | Faca de mesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 215 mm, lâmina de 95 mm e espessura de 4,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 148 | FACA DE MESA | 25 | unidade | Faca de mesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 215 mm, lâmina de 95 mm e espessura de 4,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 149 | FACA DE PEIXE | 4 | unidade | Faca para peixe produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 207 mm, largura de 23 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 150 | FACA DE SOBREMESA | 4 | unidade | Faca para sobremesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 190 mm, lâmina de 85 mm e espessura de 3,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 151 | FACA DE SOBREMESA | 8 | unidade | Faca para sobremesa produzida em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 190 mm, lâmina de 85 mm e espessura de 3,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 152 | FACA PARA PÃO | 1 | unidade | Faca para corte de pão 8", produzida em aço inox DIN 1.4110 forjada em uma só peça (monobloco) e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de policarbonato com fibra de vidro, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor preta. Lâmina com fio ondulado / serrado com 205 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 328 mm. |
| 153 | FACA PARA PÃO CABO BRANCO | 8 | unidade | Faca para corte de pão 8", produzida em aço inox DIN 1.4110 forjada e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor branca. Lâmina com fio ondulado / serrado com 249 mm de comprimento. Comprimento total da faca de 395 mm. |
| 154 | FORMA CANOLA | 4 | unidade | Forma canola em alumínio com dimensão de 11 cm x 2,3 cm. |
| 155 | FORMA DE BOLO INGLÊS - MEDIA | 4 | unidade | Forma para bolo inglês média, produzida em alumínio, com 12 cm de largura, 27 cm de comprimento, 7 cm de altura e capacidade para 2 L. |
| 156 | FORMA DE BOMBOCADO Nº 3 | 12 | unidade | Forma circular lisa para bombocado, produzida em alumínio, com 3,8 cm de diâmetro de fundo, 4,2 cm de altura e 5,4 cm de diâmetro de boca. |
| 157 | FORMA DE BOMBOCADO Nº 4 | 12 | unidade | Forma circular lisa para bombocado, produzida em alumínio, com 4,2 cm de diâmetro de fundo, 5,3 cm de altura e 7,3 cm de diâmetro de boca. |
| 158 | FORMA DE BRIOCHE | 12 | unidade | Forma para brioche canelada, produzindo em alumínio, com 3,9 cm de fundo, 3,8 cm de altura e 8,4 cm de boca. |
| 159 | FORMA DE EMPADA Nº 00 | 48 | unidade | Forma circular lisa produzida em alumínio, própria para empada, com 2,3 cm de diâmetro da base, 1,3 cm de altura e 3,5 cm de diâmetro na abertura superior. |
| 160 | FORMA DE EMPADA Nº 2 | 48 | unidade | Forma circular lisa produzida em alumínio, própria para empada, com 3,4 cm de diâmetro da base, 2 cm de altura e 5,4 cm de diâmetro na abertura superior. |
| 161 | FORMA DE MUFFIN | 4 | unidade | Forma de 6 divisões para muffin tamanho jumbo produzida em aço carbono com revestimento antiaderente, capacidade para suportar temperaturas de até 230°C no forno elétrico ou a gás convencional. 21,55 cm de largura, 31,5 cm de comprimento e 4,3 cm de altura. |
| 162 | FORMA DE PÃO DE FORMA | 4 | unidade | Forma retangular para pão de forma, com tampa (inclusa), produzida em aluminio, com capacidade para 500 g, medindo 30 cm de comprimento, 10 cm de largura e 10 cm de altura. |
| 163 | FORMA DE PÃO DE MEL | 12 | unidade | Forma circular de alumínio, com fundo falso e sem cordão, própria para pão de mel, medindo 6,5 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura. |
| 164 | FORMA DE PETIT-FOUR | 1 | unidade | Forma meia esferas, produzida em silicone líquido 100% platina, para madeleines com 24 cavidades com volume de 10 mL cada. Resistente a temperaturas de -60°C até 230°C sem qualquer alteração. Podem ser utilizadas com tranqüilidade e segurança no congelador, no forno ou microondas, dobradas e enroladas sem perder as características. Durabilidade de mais de 3000 utilizações. Dimensões de cada cavidade Ø 3 cm x 1,5 cm de profundidade. |
| 165 | FORMA DE PUDIM | 8 | unidade | Forma para pudim com tubo central fechado, produzida em alumínio com 20 cm de diâmetro, 9,3 cm de altura e capacidade para 2 L. |
| 166 | FORMA DE PUDIM - MINI | 48 | unidade | Forma circular com tubo central fechado, tipo torta suíça, produzida em alumínio, com 5,3 cm de diâmetro na base, 7,2 cm de diâmetro da abertura superior e altura total de 3 cm. |
| 167 | FORMA DE QUINDIM | 12 | unidade | Forma semiesférica, própria para quindim, produzida em alumínio com 3,6 cm de fundo, 2,5 cm de altura e 5,8 cm de diâmetro na abertura superior. |
| 168 | FORMA DE RAVIOLI | 4 | unidade | Forma para Ravioli, produzida em alumínio, em formato retangular com 20 divisões triangulares e bordas dentadas, com 23 cm de comprimento total, 10 cm de largura total e 2 cm de altura. |
| 169 | FORMA DE TARTELETE | 48 | unidade | Mini forma canelada de torta com fundo falso e removível, produzida em alumínio, com 9 cm de diâmetro e 2 cm de altura. |
| 170 | FORMA DE TORTA | 8 | unidade | Forma circular para torta de maçã, produzida em alumínio, crespa com fundo falso, com 25 cm de diâmetro e 3 cm de altura. |
| 171 | FORMA REDONDA FUNDO FALSO 20 CM | 8 | unidade | Forma redonda de fundo falso, produzida em alumínio, com 20 cm de diametro e 7 cm de altura. |
| 172 | FOUET 30 CM | 8 | unidade | Batedor manual tipo pera (fouet) totalmente em aço inox. Acabamento do cabo fosco com os 15% próximos as extremidades em brilho. Cabo com furo passante para pendurar o utensílio. Comprimento total de 32,4 cm, largura de 16,5 cm e altura de 4 cm. |
| 173 | FRIGIDEIRA ANTIADERENTE 20 CM | 8 | unidade | Frigideira profissional em alumínio com revestimento em antiaderente e acabamento externo lixado, cabo em aço inox alongado e fixado por três rebites com luva de silicone removível. Diâmetro de 20 cm, altura de 4,25 cm e espessura de 3,6 mm. |
| 174 | FRIGIDEIRA ANTIADERENTE 25 CM | 4 | unidade | Frigideira profissional em alumínio com revestimento em antiaderente e acabamento externo lixado, cabo em aço inox alongado e fixado por três rebites com luva de silicone removível. Diâmetro de 25 cm, altura de 5,15 cm e espessura de 3,6 mm. |
| 175 | FRIGIDEIRA INOX 30 CM | 4 | unidade | Frigideira profissional em inox 18/10 com fundo triplo, (aço inox 18/10 + alumínio + aço inox magnético). Cabo tubular fixado através de solda ponto. Diâmetro de 30 cm, altura de 5,5 cm, espessura de 0,8 mm e capacidade de 2,93 L. |
| 176 | FUNIL | 1 | unidade | Funil metálico em aço inox; com capacidade para 500 ml.; boca superior com diâmetro de 140 mm; cone com altura de 110 mm; diâmetro da boca de saída com 20 mm. O funil deve apresentar alça para empunhadura do usuário. |
| 177 | GALHETEIRO | 1 | unidade | Galheteiro para serviço de salão, composto de 4 recipientes de vidro com suas respectivas tampas, mais suporte produzido em aço inox 420, composto de vinagreiro e azeiteiro com capacidade de 150 mℓ, cada, e saleiro e pimenteiro com volume de 50 mℓ, cada. Dimensões de 120 mm x 130 mm x 200 mm (L x C x A) |
| 178 | GARFO DE ASSADOS | 2 | unidade | Garfo bidente curvado, próprio para trinchar peças açadas, produzido em aço inox DIN 1.4110 forjada em uma só peça (monobloco) e nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo de policarbonato com fibra de vidro, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor preta. 270 mm de comprimento total. |
| 179 | GARFO DE MESA | 12 | unidade | Garfo de mesa produzido em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 193 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 180 | GARFO DE PEIXE | 4 | unidade | Garfo para peixe produzido em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (alto ou baixo), comprimento de 192 mm e espessura de 2,00 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 181 | GARFO PARA SOBREMESA | 4 | unidade | Garfo para sobremesa produzido em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 171 mm e espessura de 1,60 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 182 | GARFO PARA SOBREMESA | 8 | unidade | Garfo para sobremesa produzido em aço inox 420, peça única sem emendas, acabamento em brilho, sem qualquer detalhe de linhas ou gravuras em relevo (altou ou baixo), comprimento de 171 mm e espessura de 1,60 mm. Item da mesma linha dos demais talheres. |
| 183 | GARRAFA DE VIDRO COM TAMPA HERMETICA | 2 | unidade | Garrafa com capacidade para 720 Ml - 1 L, com tampa hermética, produzida em vidro translúcido sem coloração. Altura de 30,5 cm e diâmetro de 8,3 cm. |
| 184 | GARRAFA TÉRMICA | 1 | unidade | Garrafa de mesa para conservação térmica de líquidos frios e quentes por no mínimo 6 horas através de ampola de inox. Estrutura total produzida em aço inox, base em silicone para melhor aderência e menor impacto, jato forte e sistema que não pinga. Capacidade para 1,9 L, comprimento de 14,8 cm, largura de 12,8 cm e altura de 36,5 cm. |
| 185 | GN 1/1 X 20-30 MM LISA | 4 | unidade | Cuba padrão GN 1/1 lisa com profundidade entre 20 e 30 mm. Produzida em aço inox AISI 304 (18/10), com medidas externas de 530 x 325 mm, internas de 505 x 300 mm, espessura de 0,6 mm, sem alça. |
| 186 | GN 1/1 X 65 MM LISA | 4 | unidade | Cuba padrão GN 1/1 lisa com 65 mm de profundidade. Produzida em aço inox AISI 304 (18/10), com medidas externas de 530 x 325 mm, internas de 505 x 300 mm, espessura de 0,7 mm, sem alça. |
| 187 | GN 1/2 X 200 MM LISA COM ALCA MOVEL | 4 | unidade | Cuba padrão lisa GN 1/2 com 180 a 200 mm de profundidade. Produzida em aço inox AISI 304 (18/10), com medidas externas de 325 x 265 mm, internas de 329 x 300 mm, espessura de 0,8 mm, com alças móveis também produzidas em aço inox com 31 mm de altura da alça ao ser externada e 110 mm de comprimento. |
| 188 | GN 1/2 X 65 MM LISA | 8 |  | Cuba padrão GN 1/2 lisa com 65 mm de profundidade. Produzida em aço inox AISI 304 (18/10), com medidas externas de 325 x 265 mm, internas de 300 x 240 mm, espessura de 0,6 mm, sem alça. |
| 189 | GN 1/2 X 65 MM PERFURADA | 4 | unidade | Cuba padrão GN 1/2 perfurada com 65 mm de profundidade. Produzida em aço inox AISI 304 (18/10), com medidas externas de 325 x 265 mm, internas de 300 x 240 mm, espessura de 0,8 mm, sem alça. |
| 190 | GUARDANAPO DE PANO | 10 | unidade | Guardanapo de pano para serviço de vinhos; na cor vermelho escuro (vinho ou bordeaux); confeccionado com tecido oxford; quadrado; com medias de 40 cm x 40 cm. Avaliação técnica: especificações técnicas e amostra. |
| 191 | INFUSOR METÁLICO | 2 | unidade | Infusor em aço inox para chá; composto por rede de aço finamente entrelaçada em formato esférico, com diâmetro de 5 cm; com trava para fechamento e corrente para imersão-emersão. Avaliação técnica: especificação e amostra. |
| 192 | JARRA | 1 | unidade | Jarra para água produzida em vidro fino transparente, sem desenho ou gravura, arredondada com linhas suaves, boca angulada em relação a base, bico dosador e alça. Medidas: 10,4 cm de diâmetro, 17 cm de altura e 800 mL. |
| 193 | JOGO AMERICANO | 4 | unidade | Jogo americano em cor lisa; sem inscrições; composto por 70% poliester e 30% PVC (policloreto de vinila); em formato retangular; com dimensões de 45 cm X 30 cm. |
| 194 | JOGO DE PENEIRAS | 4 | unidade | Jogo composto de 3 peneiras (tamis) planas com bordas altas, produzidas em aço inox, com 4,2 cm de altura e diâmetros de 17,5 cm, 20,5 cm e 25,5 cm. |
| 195 | LUVA TERMICA | 4 | unidade | Luva cano longo azul com forro externo na palma das mãos com costura reforçada tipo Mão de gato Mitene (sem dedos e com polegar), produzida em Grafatex. 35 cm de comprimento do forro externo e 50 cm de comprimento total. |
| 196 | MAÇARICO | 1 | unidade | Maçarico profissional para utilização em gastronomia com acendimento automático com chamas potententes de até 1.200 °C, consumo de 86 g/h, orificio de saída 0,32mm. Categoria de pressão direto BUTANO com mecanismo de corta chamas como segurança para evitar retrocesso do gás e ajuste manual e gradativo da chama. |
| 197 | MAÇARICO | 4 | unidade | Maçarico profissional para utilização em gastronomia com acendimento automático com chamas potententes de até 1.200 °C, consumo de 86 g/h, orificio de saída 0,32mm. Categoria de pressão direto BUTANO com mecanismo de corta chamas como segurança para evitar retrocesso do gás e ajuste manual e gradativo da chama. |
| 198 | MACERADOR 25 CM CONCAVO | 4 | unidade | Utensílio próprio para esmagar frutas, tipo pilão, com base de contato côncava, produzido totalmente em polietileno preto ou similar com 4 cm de diâmetro e comprimento total de 25 cm. |
| 199 | MANDOLINA | 2 | unidade | Fatiador de legumes tipo mandolina, produzida totalmente em aço inox , com 3 ou mais lâminas, ajustes de corte e dispositivo pegador / protetor para facilitar o corte até o final com segurança (trava) incluído. |
| 200 | MANTEGUEIRA PORCELANA REDONDA | 1 | unidade | Manteigueira em porcelana redonda com diâmetro de 9 cm. |
| 201 | MAQUINA PARA MACARRÃO | 4 | unidade | Máquina para produção de massas alimentícias, tipo cilindro, composta de máquina e trava de mesa, produzida em aço inox com manoplas em plástico. Produz massas largas (lasanha) e finas (espaguete). Dimensão: 21 cm de altura, 19 cm de largura e 14 cm de profundidade. |
| 202 | MINI LEITEIRA | 1 | unidade | Mini leiteira, produzida em porcelana branca sem desenho ou gravura, medindo 6 cm de altura, 3 cm de diâmetro e capacidade para 60 mℓ. |
| 203 | MIXING GLASS | 4 | unidade | Copo para preparação drinques, produzido em vidro liso transparente, sem desenho ou gravuras, com bico direcionador. Medidas: 10 cm de diâmetro, 18 cm de altura e capacidade de 780 mL. |
| 204 | MOLETOM DE MESA QUADRADO | 2 | unidade | Toalha protetora em moleton com elástico; quadrada; com medida de aresta entre 100 e 115 cm.; em cor clara e sem inscrições. |
| 205 | ORGANIZADOR DE BAR | 2 | unidade | Organizador estilo Bar Caddy, produzido em fibra ou plástico de alta resistência na cor preta, com 24 cm de largura, 14,5 cm de profundidade e 10 cm de altura, 6 divisões, sendo 1 (uma) posicionada à esquerda, ocupando quase metade da área para acondicionamento de guardanapo com 3 aberturas para facilitar a retirada, outras 4 (quatro) seções em formato quadrado para enfeites, canudos e mexedores e 1 (uma) retangular para descanso (bolachas) de copos. |
| 206 | PÁ DE GELO COM DRENO PARA BAR | 2 | unidade | Pá de gelo para bar com 8 cm de largura e 24 cm de comprimento, com dreno (perfurações no fundo para escoar resíduos de água). Produzida em policarbonato ou plástico em cor opaca ou translúcida branca, preto ou azul. |
| 207 | PÁ PARA BOLO | 1 | unidade | Pá para bolo em aço inox 420, acabamento em brilho, peça única sem emendas, modelo de cabo liso, altura de 245 mm e espessura de 2 mm. |
| 208 | PÁ PARA BOLO | 4 | unidade | Pá para bolo em aço inox 420, acabamento em brilho, peça única sem emendas, modelo de cabo liso, altura de 245 mm e espessura de 2 mm. |
| 209 | PÁ PARA ENFORNAR PIZZA | 2 | unidade | Pá para enfornar pizzas, produzida em alumínio anodizado, pá e cabo, lisa. Ideal para enfornar pizzas cruas. Pá com 36 cm de lado e cabo com 1,20 m de comprimento. |
| 210 | PÁ PARA GIRAR PIZZA | 1 | unidade | Pá própria para girar pizza no forno, em formato circular, perfurada, produzida em aço inox, cabo e pá. Comprimento de 1,20 m para o cabo e diâmetro de 32 cm para a pá. |
| 211 | PANELA | 8 | unidade | Panela com tampa, produzidos em aço inox 18/10. Panela com fundo triplo (aço inox 18/10, alumínio e aço inox magnético, em inox), com cabo, capacidade para 1,3 L, diâmetro de 16 cm, altura de 8 cm e espessura de 0,7 mm. |
| 212 | PANELA DE PRESSAO 6 L | 4 | unidade | Panela de pressão com fechamento externo produzida em aço inox, capacidade para 6,0 L, com 5 dispositivos de segurança com funcionamento integrado, fundo triplo (aço inox+aluminio+aço inox), medidor de volume interno, sistema de descompressão e cabos e alças antitérmicos de baquelite. Diâmetro de 22 cm, espessura de 1,2 mm, altura de 23,1 cm, largura de 24,7 cm e comprimento total de 44,5 cm. |
| 213 | PASSADOR DE MASSA | 4 | unidade | Passador de massa tipo escorredor, produzido em aço inox, com diâmetro de 25 cm capacidade e capacidade de 5 L. |
| 214 | PEDRA DE AMOLAR | 1 | unidade | Pedra para afiar, produzida em Carbeto de Silício ou Silício-Carbono, com duas camadas, sendo uma camada com granulometria mais grossa para desbaste (granulação 180) e uma camada com granulometria fina para acabamento (granulação 320). 20,5 cm de comprimento, 5,4 cm de largura e 2,8 cm de altura. |
| 215 | PEDRA DE AMOLAR | 1 | unidade | Pedra para afiar, produzida em Carbeto de Silício ou Silício-Carbono, com duas camadas, sendo uma camada com granulometria mais grossa para desbaste (granulação 180) e uma camada com granulometria fina para acabamento (granulação 320). 20,5 cm de comprimento, 5,4 cm de largura e 2,8 cm de altura. |
| 216 | PEGADOR UNIVERSAL | 8 | unidade | Pegador universal, produzido em aço inox, 30 cm de comprimento, próprio para manipulação de carnes em chapas, grelhas e panelas. Utensílio normalmente aberto com aro fixador para manter fechado. |
| 217 | PENEIRA | 4 | unidade | Peneira tipo coador, totalmente produzida em aço inox - aro e tela. Diâmetro do aro de 18 cm e comprimento total de 37,5 cm. |
| 218 | PENEIRA DUPLA COAGEM PARA BAR | 4 | unidade | Peneira redonda com cabo, produzida em aço inox, com 8,75cm de diametro, malha fina e borda grossa. Com alça para sustentação e cabo. Utilizada em conjunto com a coqueteleira Boston ou Mixing Glass para coar drinques. |
| 219 | PIA PARA LAVAGEM DE MAOS | 1 | unidade | Pia para uso de torneira acionada por pedal, com tampo inox com cuba, fixado à parede por mão francesa, sendo o tampo produzido em aço AISI 304, chapa #18 (espes. 1,27 mm), com beira d`água de 10 mm de altura, virando 40 mm para formar a borda vertical e vira de mais 15 mm para dentro em ângulo de 30°. O tampo terá respaldo de 100 mm de altura, borda superior de 25 mm em ângulo de 45°, virando mais 15 mm verticalmente. |
|  | Cuba inox com cantos arredondados com amplo raio de curvatura e fundo abaulado convergindo para o centro. Orifício central com rebaixo para assentar a flange da válvula de 3.1/2" x 1.1/2" em metal fundido e cromado com rosca na saída. Mãos francesas em chapa #16 inteiriça inox fixada a parede com parafuso cadmiado e bucha. Perfuração circular com XX cm de diâmetro para a acoplagem da torneira. Medidas totais aproximadas de 36 cm de largura e 38 cm de profundidade. Cuba com 30 cm de largura, 26 cm de profundidade e 15 cm de altura. |
| 220 | PINÇA PARA GELO | 4 | unidade | Pinça para gelo em peça única, produzida em inox polido com detalhe escovado, com 20 cm de comprimento, 3 cm de largura e 0,8 mm de espessura. |
| 221 | PINÇA PARA PEIXE | 4 | unidade | Pinça própria para extração de espinhas de peixe, produzida totalmente em aço inox com largura de 4 cm, comprimento de 12 cm e espessura de 1 mm. |
| 222 | PINCEL DE SILICONE | 8 | unidade | Pincel culinário com produzido em material rígido e envolto totalmente em silicone de cor preta, assim como as cerdas - separadas, não deformável, nem amassável, não transmitindo odores aos alimentos na manipulação. Comprimento total de 25,5 cm. |
| 223 | PLACA DE CORTE BRANCA DE POLIETILENO | 1 | unidade | Placa para corte 100% em polietileno, maciça e sem canaletas, de cor branca com dimensões de 500 mm x 300 mm x 12 mm (L x P x A). |
| 224 | PLACA DE CORTE BRANCA DE POLIETILENO | 12 | unidade | Placa para corte 100% em polietileno, maciça e sem canaletas, de cor branca com dimensões de 500 mm x 300 mm x 12 mm (L x P x A). |
| 225 | PLACA DE CORTE VERDE DE POLIETILENO | 4 | unidade | Placa para corte 100% em polietileno, maciça e sem canaletas, de cor verde com dimensões de 500 mm x 300 mm x 12 mm (L x P x A). |
| 226 | POLVILHADOR COM TELA | 2 | unidade | Polvilhador totalmente produzido em aço inox com trama fina, própria para polvilhar chocolate, canela ou açúcar de confeiteiro. Composto por bojo, estrutura superior polvilhadora com fixação por rosca e tampa plástica protetora. Possui formato cilíndrico e dimensões aproximadas de 6 cm. de diâmetro e 8 cm. de altura. |
| 227 | POLVILHADOR COM TELA | 4 | unidade | Polvilhador totalmente produzido em aço inox com trama fina, própria para polvilhar chocolate, canela ou açúcar de confeiteiro. Composto por bojo, estrutura superior polvilhadora com fixação por rosca e tampa plástica protetora. Possui formato cilíndrico e dimensões aproximadas de 6 cm. de diâmetro e 8 cm. de altura. |
| 228 | PORTA CONDIMENTOS - 3 DIVISÕES | 1 | unidade | Organizador de guarnições para bar com 3 divisões, produzido em plástico rígido e resistente, composto de caixa preta com capacidade para 3 compartimentos removíveis de cor cinza com 15 cm de largura, 14 cm de comprimento e 7,5 cm de altura cada (inclusos); tampa basculante translúcida (inclusa). Largura total de 50 cm, profundidade total de 14 cm e altura de 10 cm. |
| 229 | PORTA CONDIMENTOS - 6 DIVISÕES | 2 | unidade | Organizador de guarnições para bar com 6 divisões, produzido em plástico rígido e resistente, composto de caixa preta com capacidade para 6 compartimentos removíveis de cor cinza (inclusos) e tampa basculante translúcida (inclusa). Largura total de 50 cm, profundidade total de 16 cm e altura de 9 cm. |
| 230 | PRATO PARA COUVERT 3 DIVISÕES | 2 | unidade | Prato para couvert em aço inoxidável; com 3 (três) divisões;  Com medidas (AxLxP) de, aproximadamente, 1,3 cm X 17,3 cm X 17,3 cm; peso de 110 g. |
| 231 | PORTA FILTRO 103 PARA CAFÉ | 1 | unidade | Porta filtro de plástico para o preparo de café filtrado; tamanho 103; com alça; dimensões aproximadas de (A x L): 13 cm X 12,5 cm. |
| 232 | PORTA-SACHÉ | 2 | unidade | Porta-sachês produzido em aço inox com espessura de 0,6 mm com suporte para colheres em plástico ABS. Retangular com 13,9 cm de comprimento, 5,5 cm de largura e 5,5cm de altura. |
| 233 | PRATO DE MESA REDONDO | 8 | unidade | Prato raso produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 28 cm, altura de 2,5 cm e espessura da borda de 4,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 234 | PRATO DE MESA REDONDO | 24 | unidade | Prato raso produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 28 cm, altura de 2,5 cm e espessura da borda de 4,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 235 | PRATO DE PÃO REDONDO | 4 | unidade | Prato de pão, produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 17,5 cm, altura de 2 cm e espessura da borda de 2,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 236 | PRATO DE SOBREMESA REDONDO | 4 | unidade | Prato de sobremesa produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 22 cm, altura de 2 cm e espessura da borda de 3,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 237 | PRATO DE SOBREMESA REDONDO | 24 | unidade | Prato de sobremesa produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 22 cm, altura de 2 cm e espessura da borda de 3,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 238 | PRATO PARA PIZZA | 8 | unidade | Prato para pizza com borda, produzido em porcelana branca sem desenho ou gravura, com 32 cm de diâmetro e 2 cm de altura. |
| 239 | PRATO QUADRADO | 4 | unidade | Prato quadrado com borda produzido em porcelana branca sem desenho ou gravura, medindo 19,4 cm de comprimento, 19,4 cm de largura e 1,9 cm de altura. |
| 240 | PRATO QUADRADO | 4 | unidade | Prato quadrado com borda produzido em porcelana branca sem desenho ou gravura, medindo 27,5 cm de comprimento, 27,5 cm de largura e 2 cm de altura. |
| 241 | PRATO REDONDO FUNDO | 8 | unidade | Prato fundo produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 24 cm, altura de 4 cm, espessura da borda de 4 cm e capacidade de 300 mL. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 242 | PRATO REDONDO FUNDO | 24 | unidade | Prato fundo produzido em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, modelo com borda. Diâmetro de 24 cm, altura de 4 cm, espessura da borda de 4 cm e capacidade de 300 mL. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 243 | RALADOR 4 FACES | 1 | unidade | Ralador 4 faces, próprio para cozinha, produzido totalmente em aço inox. Tipos de corte: grosso, fino, fatiador e noz-moscada (limão). Dimensões: 18 cm de altura, 11 cm de largura e 8 cm de profundidade. |
| 244 | RALADOR 4 FACES | 4 | unidade | Ralador 4 faces, próprio para cozinha, produzido totalmente em aço inox. Tipos de corte: grosso, fino, fatiador e noz-moscada (limão). Dimensões: 18 cm de altura, 11 cm de largura e 8 cm de profundidade. |
| 245 | RAMEQUIN PORCELANA 110 ML | 60 | unidade | Forma refratária redonda com capacidade para 100-120 mL, 8 cm de diâmetro e 4 cm de altura, interior liso e plano e exterior canelado com borda lisa. |
| 246 | RASPADOR METALICO | 4 | unidade | Raspador 4" x 6" com lâmina produzida em aço inox especial especial DIN 1.4110, nível de dureza entre 55 e 58 HRC. Cabo produzido em polipropileno na cor branca com proteção antibacteriana. Dimensões totais de 15,2 x 11,2 cm. |
| 247 | RELOGIO DE PAREDE | 1 | unidade | Relógio de parede digital de led tamanho gigante. Fácil visualização á distância.  Características: Excelente nitidez, temperatura, hora, dia, mês e ano.  Fonte bivolt 5v 500ma (127v/220v)  Não perde a memória quando acaba a energia. Dimensões aproximadas: largura: 36 cm altura: 15 cm profundidade: 3 cm |
| 248 | ROLO 30 CM | 8 | unidade | Rolo profissional para abrir massa em polietileno branco atóxico, articulado com eixo fixo e rolo giratorio e solto ao centro, com comprimento total de 50 cm, diâmetro de 6 cm, comprimento do cilindro de 30 cm e cabo, em formato anatômico, com 10 cm de comprimento de cada lado. |
| 249 | ROLO LISO GRANDE | 4 | unidade | Rolo liso e em formato cilíndrico, produzido em resina, próprio para trabalhos em pasta americana com 46 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. |
| 250 | SACA-ROLHAS 2 ESTÁGIOS | 2 | unidade | Saca-rolhas, produzido totalmente em aço inox, com 2 estágios e lâmina, próprio para transporte em bolso. Dimensão de 12,8 cm fechado. |
| 251 | SACA-ROLHAS DE HASTE | 2 | unidade | Saca-rolhas, produzido em aço inox e corpo em plástico de cor preta, com hastes de apoio para facilitar a retirada da rolha. Dimensão de 17 cm fechado. |
| 252 | SIFÃO GARRAFA DE CHANTILLY | 1 | unidade | Garrafa profissional para gastronomia, adequada para aplicações frias e quentes: espumas, sopas, molhos, dips, fingerfood, sobremesa. Garrafa em aço inoxidável escovado com capacidade para 500 mL, com vedação de silicone resistente à temperatura, válvula de distribuição otimizada em aço inoxidável fixada na parte superior. Pode-se manter quente no "Banho-Maria" até 75°C. Incluídos 1 bico dosador tulipa, 1 bico dosador liso, 1 bico dosador reto (torre) e 1 limpador de bico. |
| 253 | SIFÃO GARRAFA DE SODA | 1 | unidade | Garrafa profissional para o preparo de sodas e outras bebidas gaseificadas aplicadas na coquetelaria. Em design clássico, garrafa em vidro liso, transparente, sem desenho ou gravura, com capacidade para 1 L protegida por malha de aço inox envolta e inclusa. Dimensões aproximadas de 38 cm de altura e 12 cm de diâmetro. Item composto de todas as peças para funcionamento, exceção das cápsulas de CO2. |
| 254 | SOUSPLAT | 4 | unidade | Sousplat para serviço de salão, produzido em aço inox 420, com acabamento polido, com baixo relevo para acondicionamento do prato. Diâmetro total de 315 mm. |
| 255 | STOREN POUR | 4 | unidade | Garrafa plástica tipo Storen Pour com capacidade para 500 mL, desmontável em 4 partes: base, corpo (com fundo), gargalo e bico. Corpo e gargalo produzidos em plástico na cor branca leitosa, base em plástico opaco colorido e bico colorido em plástico rígido translúcido. Compra em múltiplos de cinco, com cores não repetidas de bases e bicos. |
| 256 | STOREN POUR | 4 | unidade | Garrafa plástica tipo Storen Pour com capacidade para 940 mL, desmontável em 4 partes: base, corpo (com fundo), gargalo e bico. Corpo e gargalo produzidos em plástico na cor branca leitosa, base em plástico opaco colorido e bico colorido em plástico rígido translúcido. Compra em múltiplos de cinco, com cores não repetidas de bases e bicos. |
| 257 | SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE | 1 | unidade | Suporte para 6 placas de corte de polietileno, em polietileno, formador de 4 partes. |
| 258 | SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE | 3 | unidade | Suporte para 6 placas de corte de polietileno, em polietileno, formador de 4 partes. |
| 259 | TAÇA CERVEJA BÁSICA | 2 | unidade | Taça para cerveja em vidro totalmente transparente e sem inscrições; com bojo largo, haste curta e pé redondo; com volumeaproximado de 400 ml.; dimensões (altura e diâmetro) aproximadas de 16 cm x 9cm; peso total aproximado de 220g. |
| 260 | TAÇA COUPE | 8 | unidade | Taça para coquetéis em vidro transparente e sem inscrições; com bojo em formato meia lua; com haste e pé redondo; com volume aproximado de 220 ml; diâmetro da boca de aproximadamente 9,8 cm, altura aproximada de 15 cm., e peso aproximado de 180 g. |
| 261 | TAÇA DE ÁGUA | 4 | unidade | Taça própria para serviço de água, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com 17,5 cm de altura, diâmetro aproximado de 7,89 cm; volume total de 300 mL.; peso total aproximado de 210 g. |
| 262 | TAÇA DE COGNAC | 2 | unidade | Taça própria para cognac ou brandy, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho gravura; com bojo largo; haste e pé baixo; com 8,9 cm de diâmetro na parte mais larga; altura aproximada de 13 cm; capacidade para, aproximadamente, 330 mL; peso total aproximado de 170 g. |
| 263 | TAÇA DE LICOR | 2 | unidade | Taça própria para serviço de licor com pé alto, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com 13,5 cm de altura, diâmetro de 6 cm; capacidade para 65 mL.; peso total de 110 g. |
| 264 | TAÇA DE VINHO BRANCO | 4 | unidade | Taça própria para serviço de vinho tinto com pé alto, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com 21 cm de altura, diâmetro de 8,2 cm, capacidade para 385 mL, peso total aproximado de 190 g. |
| 265 | TAÇA DE VINHO DO PORTO | 4 | unidade | Taça própria para serviço de vinho do porto com pé alto, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com 12 cm de altura, diâmetro de 6 cm e capacidade para 55 mL. |
| 266 | TAÇA DE VINHO TINTO | 4 | unidade | Taça própria para serviço de vinho tinto com pé alto, produzida em vidro liso e transparente, sem desenho ou gravura, com 23,5 cm de altura, diâmetro de 9,6 cm, capacidade para 600 mL., peso total aproximado de 240 g. |
| 267 | TACA FLÛTE BASICA | 4 | unidade | Taça tipo flûte, produzida em vidro liso transparente, sem desenho ou gravura, com pé alto, própria para o serviço de vinhos espumante e champagne, atendendo as seguintes dimensões: 19,5 cm de altura, 6,2 cm de diâmetro e capacidade para 210 mL. |
| 268 | TAÇA HURRICANE MÉDIA | 4 | unidade | Taça estilo hurricane com haste e pé baixo produzida em vidro transparente, sem desenho ou gravura, com 7,7 cm de diâmetro da boca; 19 cm de altura; capacidade total para 380 mL; peso total aproximado de 250 g. |
| 269 | TAÇA MARGARITA | 4 | unidade | Taça margarita pequena pé alto produzida em vidro fino transparente, sem desenho ou gravura, medindo 10 cm de diâmetro, 12,6 cm de altura e capacidade para 265 mL. |
| 270 | TAÇA MARTINI | 8 | unidade | Taça martini pé alto produzida em vidro transparente, sem desenho ou gravura, medindo 9,5 cm de diâmetro, altura 14,3 cm e com capacidade para 190 mL. |
| 271 | TAÇA PARA GIM TÔNICA | 4 | unidade | Taça para gim tônica em vidro liso, transparente e sem inscrições; com bojo arredonado, haste e pé redondo; com volume total de aproximadamente 600 ml.; altura aproximada de 20 cm; diâmetro da boca aproximado de 11 cm; e peso total aproximado de 280 g. |
| 272 | TALHER PARA SALADA | 2 | unidade | Conjunto de talheres para salada em aço inox 420, composto de garfo e colher com acabamento em brilho, peça única sem emendas, modelo de cabo liso, ambos com altura de 195 mm e espessura de 2 mm. Ambos de modelo igual ao jogo de talheres. |
| 273 | TANQUE | 1 | unidade | Tanque medindo 80,2 x 68 x 85 cm (L x P x A), com cuba de 65,2 x 53 x 40 cm (L x P x A), para acondicionar duas cubas gastronômicas 1/1 GN simultaneamente, respaldo ao fundo e bordas arredondadas. Tampo liso superior em aço inox. AISI 304, chapa #16 (espes. 1,59 mm) assentado sobre estrutura de cantoneira inox em "L" onde é parafusada, sustentado por pernas tubulares inox. Pias com cantos arredondados com amplo raio de curvatura e fundo abaulado, convergindo para o centro. Orifício central com rebaixo para assentar a flange da válvula de 3.1/2" x 1.1/2" em metal fundido e cromado com rosca na saída. O tampo terá respaldo atrás de 10 cm de altura, borda superior de 3,5 cm em ângulo de 45°, virando mais 1,5 cm verticalmente. Beira d`água de 5 cm de altura, virando 4 cm para formar a borda vertical e vira de mais 1,5 cm para dentro em ângulo de 30°. Pernas tubulares inox. 1.1/2", com pés reguláveis em alumínio fundido, aço inox ou polipropileno. |
| 274 | TAPETE DE SILICONE - PADARIA | 4 | unidade | Tapete produzido em silicone, próprio para cozinha e confeitaria, lavável, temperaturas de operação entre -40 a 400°C. 58 cm de largura e 38,5 cm de profundidade. |
| 275 | TAPETES DE SILICONE PARA BAR | 2 | unidade | Tapete de silicone tipo Shaker Mat, produzido em silicone preto com 30 cm de largura, 15 cm de profundidade e 2 cm de altura, com base e borda, além de pinos cilíndricos, de diâmetro entre 3 e 6 mm, que cobrem toda a superfície do tapete rentes a borda para escoamento de água residual. |
| 276 | TAPETES DE SILICONE PARA BAR | 4 | unidade | Tapete de silicone tipo Service Mat, produzido em silicone preto com 45 cm de largura, 30 cm de profundidade e 2 cm de altura, com base e borda, além de pinos cilíndricos, de diâmetro entre 3 e 6 mm, que cobrem toda a superfície do tapete rentes a borda para escoamento de água residual. |
| 277 | TAPETES DE SILICONE PARA BAR | 2 | unidade | Tapete tipo Bar Mat, produzido em silicone preto com 59 cm de largura, 8 cm de profundidade e 2 cm de altura, com base e borda, além de pinos cilíndricos, de diâmetro entre 3 e 6 mm, que cobrem toda a superfície do tapete rentes a borda para escoamento de água residual. |
| 278 | TELA PARA GLACEAR CHOCOLATE | 4 | unidade | Tela para glacear chocolate com 60 cm de largura e 40 de profundidade, com bordas. Produzida em aço inox com pés estilo cantoneira com 3 cm de altura. |
| 279 | TERMÔMETRO DIGITAL - ESPETO | 6 | unidade | Termômetro digital tipo espeto, com caixa produzida em plástico na cor preta com haste produzida em aço inox. Utensílio à prova d'água. Funções liga/desliga, hold, máxima/mínima e °C/ °F. Dimensões: comprimento de 20,5 cm, largura de 2,1 cm e altura de 1,6 cm. |
| 280 | TESOURA DE COZINHA | 5 | unidade | Tesoura para cozinha desmontável, com lâminas produzidas em aço inox, com cabo preto, para utilização em cozinha (tudo) não podendo ser especifica, com função quebra-nozes entre as áreas de manipulação dos dedos, e funções adicionais na extremidade do cabo, incluindo abridor de lata. Comprimento total de 21 cm. |
| 281 | TOALHA DE MESA QUADRADA | 3 | unidade | Toalha de mesa em tecido oxford ou panamá gold; quadrada; medida da lateral de 1,5 x 1,5 m; em cor clara (branco; bege; gelo ou similar); sem gravuras ou inscrições. |
| 282 | XÍCARA DE CAFÉ COM PIRES | 4 | unidade | Xícara de café com pires incluso, produzidos em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, com fundo curvo, modelo liso mais alongado verticalmente com curvas mais suaves com asa arredonda. Capacidade para 80 mL, diâmetro de 6,5 cm, altura de 5,5 cm e diâmetro de pires de 11,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 283 | XÍCARA DE CHÁ COM PIRES | 4 | unidade | Xícara de chá com pires incluso, produzidos em porcelana branca sem qualquer desenho ou gravura, com fundo curvo, modelo liso mais alongado verticalmente com curvas mais suaves com asa arredonda. Capacidade para 215 mL, diâmetro de 9 cm, altura de 6,4 cm e diâmetro de pires de 13,5 cm. Modelo da mesma linha do conjunto de pratos e xícaras. |
| 284 | XÍCARA DE CONSOMMÉ COM PIRES | 2 | unidade | Xícara de consommé com pires incluso, produzidos em porcelana branca sem desenho ou gravura, com capacidade para 365 mL, diâmetro de 10,5 cm, altura de 7 cm, diâmetro do pires de 14 cm e altura do pires de 2 cm. |
| 285 | XÍCARAS MEDIDORAS | 4 | unidade | Jogo de xicaras medidoras produzidas em aço inox com no mínimo 4 peças, com capacidades para 60 mL, 80 mL, 120 mL e 240 mL e suas respectivas gravações em alto ou baixo relevo, podendo ser na base externa do utensílio ou no babo. |
| 286 | ZESTER | 6 | unidade | Utensílio para extração de filetes de limão (zesteres) a partir de cinco orifícios circulares, simétricos, localizados na parte superior. Lâmina com comprimento de 4 cm produzida em aço inox. Comprimento total do utensílio de 15,3 cm. Cabo produzido em polipropileno preto, atóxico com 11,3 cm de comprimento, 2,6 cm de largura e 1,9 cm de altura. |

1. **JUSTIFICATIVA COMPRA POR LOTE**

Os móveis, utensílios e eletrodomésticos, quando têm funções complementares e interdependentes, tem que, obrigatoriamente, terem compatibilidade absoluta no desenvolvimento de suas funções assistenciais, mecânicas, de manutenção, reposição e trabalho conjunto.

Todo o exposto, no parágrafo anterior, se aplica integralmente aos itens a serem adquiridos neste processo. Para que isto seja corretamente aplicado é fundamental que tais móveis, utensílios e eletrodomésticos sejam adquiridos em lotes distintos e em compatibilidade quando em função complementar.

Esta aquisição apresenta a necessidade de que determinados itens sejam adquiridos em conjuntos distintos de acordo com suas especificações, como por exemplo, na relação dos itens são observados móveis, utensílios e eletrodomésticos, que se cotados juntos limitariam a participação de fornecedores, dificultando o procedimento de cotação e balizamento de preços, deste modo, a divisão por lotes confere maior pluralidade e economicidade em tais aquisições.

Cabe frisar ainda que a súmula 247 do TCU, admite a compra por lote ou menor preço global, quando podemos garantir economicidade e livre concorrência, o que também se aplica no processo em tela. Existem várias empresas capazes de garantir a competitividade ao certame, fornecendo a totalidade dos itens solicitados e, certamente a economicidade de escala na aquisição destes itens, que é claramente inegável.

Portanto a definição da aquisição por Lotes neste certame, é técnica e economicamente a melhor solução.

1. **DO VALOR ESTIMADO**

O valor total para a aquisição do bem a ser adquirido, constará dos autos, a partir da pesquisa de preços a ser oportunamente realizada pelo Departamento de Compras desta Municipalidade

1. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa decorrente da futura aquisição deverá correr por conta de recursos vigentes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, conforme a seguinte DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

Material Permanente

PT: 08.244.0012.2.069

ND: 4.4.90.52.00

FONTE: 1002

FICHA: 322

1. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

8.1. No preço da aquisição destes produtos deverão estar embutidos, todos os custos referentes ao deslocamento até o local de entrega, manutenção, seguros, taxas e impostos;

8.2. A empresa responsável pelo fornecimento dos produtos, será responsável por todos os prejuízos que possam causar ao Município, decorrentes de negligências do não atendimento das nossas solicitações no prazo estabelecido, incorrendo neste caso em multas a serem aplicadas conforme as legislações vigentes;

8.3. Os produtos a serem disponibilizados e especificados no item 4 (quatro) deste Termo de Referência, deveram estar em perfeitas condições de funcionamento. No caso de mal funcionamento quando da sua utilização, o fornecedor deverá providenciar imediata substituição, sem qualquer custo adicional dentro do período de garantia do produto;

8.4. A penalidade pelo não atendimento da solicitação feita por esta Prefeitura com relação a defeitos dos produtos para execução dos serviços no prazo de 24 (Vinte e quatro) horas, implicará em uma multa na forma estabelecida no contrato;

8.5. Todos os itens especificados neste termo, são de classificação COMUM e deverão ser entregues a esta Municipalidade de forma integral e imediata no período de 30 dias, após a assinatura da Ordem de Entrega.

1. **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

9.1. A garantia dos bens especificados no item 4 (quatro) deste Termo de Referência deverão ser de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data de entrega dos produtos. Ainda assim, a Contratante é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou defeitos de fabricação ou incorreções resultantes da execução de materiais empregados ou rendimento insatisfatórios que não condizem com o especificado neste termo, em até 15 (quinze) dias úteis.

9.2. As condições de garantias de produtos seguem de acordo com a **Lei Federal** Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, especificamente em seus artigos 18 e 26.

9.3. Todos os custos com as eventuais substituições e ou manutenções preventivas e/ou corretivas ocorrerão por conta da Contratada, durante o período de garantia.

9.4. Caso não tenha sido possível o reparo dentro do prazo estipulado no item anterior, a Contratada deverá providenciar a substituição do produto em até 05 (cinco) dias úteis.

9.5. O prazo para as manutenções do produto não deverá exceder 05 (cinco) dias úteis.

1. **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada por, no mínimo, dois servidores designados pelo Poder Público Contratante, a partir da efetiva entrega e instalação do objeto em tela (mediante o recebimento definitivo dos bens).

1. **MODO/ PRAZO/ LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

11.1. O objeto deverá ser fornecido, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos e de forma **integral e imediata**, a contar da efetiva ciência quanto à ordem para entrega do mesmo (emitida pelo servidor a ser oportunamente designado como fiscal), somente será aceito se atender a todas as especificações técnicas estabelecidas no item 4 (quatro) do presente Termo de Referência;

11.2. Nesse prazo, a Contratada deverá enviar os bens contratados, conforme as condições definidas neste Termo de Referência;

11.3. O lugar de entrega dos bens, será na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, onde serão armazenados os objetos até seu uso. A secretaria, está localizada no Centro Administrativo Ézio Ferreira Costa, localizada na Avenida Saquarema, nº 4427 – Porto da Roça – Saquarema, CEP 28.991-350. Prefeitura Municipal de Saquarema – RJ.

1. **RECEBIMENTO DO OBJETO**

12.1. O objeto pretendido será recebido de forma provisória pelo fiscal responsável do contrato a ser firmado com a empresa licitante vencedora do certame de forma a analisar minunciosamente os bens entregues. Após análise, caso os bens estejam em ordem com o que foi solicitado neste Termo de Referência (ver item 4 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS) o fiscal receberá os mesmos de forma definitiva, caso contrário poderá recusar o seu recebimento definitivo;

12.2. Todas as condições de recebimento ou não recebimento dos bens pretendidos decorreram de acordo com os Arts. 73, 74, 75 e 76 da Lei Federal 8.666/93.

1. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

13.2. Verificar se os bens estão de acordo com as especificações constantes no item 4 (quatro) deste Termo de Referência;

13.3. Notificar a Contratada de quaisquer irregularidades encontradas nos produtos que impossibilitem sua utilização;

13.4. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido.

13.5. Empenhar, para cumprimento do Contrato, os recursos orçamentários necessários ao pagamento.

13.6. Efetuar a inspeção padrão dos produtos após a assinatura do contrato, de acordo com as condições e especificações pactuadas nesse Termo de Referência.

13.7. Efetuar o pagamento de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Contrato.

13.8. Comunicar prontamente o Contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.9. Notificar previamente o Contratada, quando da aplicação de penalidades.

13.10. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do(s) bem(s) e ou material(s) pretendido(s), por intermédio de servidor(s) designado(s) pela Prefeitura Municipal de Saquarema como fiscal de contrato. O mesmo deverá atestar o recebimento do objeto, nos termos deste termo de Referência.

13.11. Fiscalizar a qualidade e quantidade do objeto no momento da entrega e após a realização do serviço, sempre documentando e se possível com o de acordo da Contratada.

13.12. Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto no presente Termo de Referência e todo o mais que se relacione com a futura execução contratual, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Saquarema ou modificação das obrigações.

1. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

14.1. Fornecer os produtos/objeto deste contrato de forma imediata à solicitação da ordem de fornecimento, a qual servirá de subsídio para emissão da nota fiscal;

14.2. Fornecer, sempre que solicitados, documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação exigidas para a contratação;

14.3. A Contratada é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo de 15 (quinze) dias corridos o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

14.4. Ser o único responsável pelos custos com o frete e efetiva entrega do objeto em tela, bem como por todos os ônus tributários Federais, Estaduais e Municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à mão de obra necessária à Prefeitura, efetivação do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

14.5. Ser o único, integral e exclusivo responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar à Prefeitura Municipal de Saquarema ou a terceiros, provenientes do fornecimento dos produtos, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento do Poder Público licitante.

14.6. Fornecer o objeto do presente termo rigorosamente no prazo pactuado, mediante requisição ou ordem para entrega de bens, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo presente Termo e pela legislação aplicável.

14.7. Manter, durante a futura execução contratual, quando for o caso, as condições de habilitação e qualificação exigidas em eventual edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

14.8. Promover por sua conta a cobertura, através de seguros, dos riscos a que se julgar exposta em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução deste termo.

14.9. Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que os produtos vierem causar à Prefeitura Municipal de Saquarema ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução deste termo, respondendo por si e por seus sucessores.

14.10. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização da Prefeitura Municipal de Saquarema.

14.11. Cientificar, imediatamente, à fiscalização da Prefeitura Municipal de Saquarema qualquer ocorrência anormal durante a execução contratual.

14.12. Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições dos trabalhos e ou fornecimento, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal de Saquarema.

14.13. Atender às medidas técnicas e administrativas determinadas pela fiscalização Prefeitura Municipal de Saquarema.

14.14. Havendo necessidade, aceitar os acréscimos ou supressões nos quantitativos que se fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições da proposta, na forma do preceituado do art. 65, § 1º e § 2º, da Lei nº 8.666/93.

14.15. A Contratada deverá abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Termo, sem prévia autorização da Administração.

14.16. Não será permitida a subcontratação do objeto, sendo mesmo de total responsabilidade da contratada.

1. **GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

15.1. O gestor do Contrato e o fiscal do contrato será designado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social devidamente publicado conforme Art. 67 Lei nº 8.666/93. Porém, não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do Poder Público contratante ou de seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional, apurada na forma da legislação vigente.

15.2. Ficará a cargo do Fiscal de Contrato, fiscalizar as condições e o gerenciamento da entrega. O mesmo deverá atestar se os produtos adquiridos estão de acordo com as quantidades e especificações solicitadas neste Termo de Referência (Itens 4), bem como atentar para o prazo de entrega, de forma que os bens sejam entregues dentro do prazo estipulado no item 10 (dez).

15.3 - Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto no presente Processo Administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Saquarema ou modificação da contratação.

15.4 - As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, deverão ser solicitadas formalmente pela empresa contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

15.5 - A empresa contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessários ao fiel cumprimento de suas obrigações nos termos do contrato a ser firmado.

15.6 - A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto contratual, às implicações próximas e remotas perante a Prefeitura Municipal de Saquarema ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução do objeto licitado e adjudicado não implicará corresponsabilidade desta Prefeitura ou de seus prepostos, devendo, ainda, a empresa contratada, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato, ao Poder Público licitante, dos prejuízos apurados e imputados a falhas na execução do objeto adjudicado.

1. **SANÇÕES APLICÁVEIS**

16.1.Serão aplicadas as sanções contratuais sobre as condutas típicas, caso necessárias, de acordo com Art.87, Lei Federal n° 8.666/93.

16.2.A multa estabelecida será de acordo com: Art.86 a 88, da Lei n.8.666/93; Art. 55, VII, Lei n.8.666/93 e Art. 80, III, Lei n.8.666/93.

16.3.A aplicação de qualquer penalidade prevista, pela Administração Pública, realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa a contratada.

16.4. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Saquarema reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações e condições constantes deste instrumento, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI, da Lei Federal nº. 8.666/93.

1. **DA MEMÓRIA DE CÁLCULO**

O quantitativo dos objetos constantes no item 4 deste Termo são para compor a estrutura necessária em salão, bar e cozinha para atender as 464 vagas que serão ofertadas.

1. **VIGÊNCIA DE CONTRATAÇÃO**

O contrato decorrente deste Termo de Referência terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da Ordem de Entrega dos bens do contrato.

1. **CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO**

O critério para julgamento do licitante vencedor será a proposta de menor preço por lote. O parcelamento do objeto neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável.

A aquisição por lote decorre da necessidade da relação entre os itens e pela necessidade preservar a integridade qualitativa do objeto, uma vez que várias empresas poderão implicar na descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo do contrato.

Saquarema, 24 de agosto de 2022.

**Elaborado por**

**Flora Soares Vianna**

Coordenadora Regional de Atenção Social

Matrícula 954519

**De acordo**

**Danielle Borges dos Santos Vignolli**

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social