



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G  
GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS

## TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO Nº. 202600058001841**

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 030/2026 - CPAB/GPCOM/GPSA - Versão II**

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para a contratação de empresa para o fornecimento do objeto descrito abaixo, de acordo com a legislação específica vigente.

A contratação será regida pelo Regulamento PARA AQUISIÇÃO DE BENS, MATERIAIS, SERVIÇOS, LOCAÇÕES, importações E ALIENAÇÕES – NORMA E PROCEDIMENTO – NP Nº. 07 de 08 de dezembro de 2025 disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo.

### 1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de contratação de empresa para o fornecimento de utensílios para cozinha para serem utilizados nas Unidades, Programas e Ações da OVG, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição de utensílios de cozinha, tem como objetivo o fornecimento e reposição dos itens já existentes que se encontram desgastados pelo tempo de uso, bem como a aquisição de novos utensílios necessários para dar suporte as atividades e eventos oferecidos nas Unidades, Programas e Ações, para pessoas acolhidas e/ou atendidas pela OVG.





2.2. Quanto a aquisição dos itens que compõe os lote nº 3, foram agrupados com as respectivas especificações padronizadas e se faz necessária, tendo em vista que serão utilizados em situações específicas e solenidades, de caráter institucional, os quais costumam ter entre os presentes autoridades diversas. O objetivo destes eventos é fortalecer a mobilização, visando estimular a Política de Assistência Social

em Goiás. Não obstante a eventualidade do uso destes itens, os quais são indispensáveis para fortalecer a imagem da OVG.






### 3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO






3.1. Contratação de empresa para o fornecimento dos itens, abaixo listados:






ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	IMAGEM ILUSTRATIVAS PARA REFERÊNCIA
<b>LOTE 1</b>				
1	Abridor combinado: garrafas/latas: a) Tipo manual; b) Material em aço inoxidável; c) Medida aproximada: 15cm de comprimento.	UNID	18	
2	Acendedor de fogão com faísca características: a) Composição, plástico e metal; b) Cores variadas; c) Produto não recarregável.	UNID	31	
3	Açucareiro com tampa e colher: a) Em inox; b) Medidas aproximadas: 10 x 7cm ( altura x diâmetro).	UNID	08	
4	Açucareiro com colher: a) Em vidro incolor; b) Medidas aproximadas: 9,5x12cm (altura x diâmetro).	UNID	07	




5	<p>Afiador/amolador de facas:</p> <p>a) Material aço inoxidável, plástico ABS;</p> <p>b) Com cabo anatômico e base emborrachados antideslizantes;</p> <p>b) Peça central móvel para fácil limpeza;</p> <p>c) Produto com uso em 3 fases: 1ª fase preparação - 2ª fase afiar - 3ª fase polimento;</p> <p>d) Medidas aproximadas: 22cm de comprimento, 6cm de largura, 5cm de altura.</p>	UNID	14	
6	<p>Aro cortador :</p> <p>a) Jogo contendo 4 peças;</p> <p>b) Medidas aproximadas;</p> <p>b.1) 01 Aro 20 x 8cm (diâmetro x altura);</p> <p>b.2) 01 Aro 25cm x 8cm (diâmetro x altura);</p> <p>b.3) 01 Aro 30cm x 8cm (diâmetro x altura);</p> <p>b.4) 01 Aro 35cm x 8 cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Todos confeccionados em aço inox.</p>	JG	09	
7	<p>Forma/Assadeira industrial:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) <b>Com alça;</b></p> <p>c) Medidas aproximadas: 62x41x8cm (comprimento x largura x altura).</p>	UNID	14	
8	<p>Forma/Assadeira retangular:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) <b>Sem alças;</b></p> <p>c) Medidas aproximadas: 38x25x4cm (comprimento x largura x altura).</p>	UNID	09	





9	<p>Forma/Assadeira retangular linha industrial:</p> <p>a) Em alumínio liso reforçado, linha industrial;</p> <p>b) <b>Com alça;</b></p> <p>c) Medidas aproximadas:45x30x4,5cm (comprimento x largura x altura).</p>	UNID	12	
10	<p>Forma/Assadeira retangular:</p> <p>a) Em alumínio liso reforçado, linha industrial;</p> <p>b) <b>Com alça;</b></p> <p>c) Medidas aproximadas: 55x35x8cm, (comprimento x largura x altura).</p>	UNID	10	
11	<p>Bacia:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 35x9cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Com capacidade aproximada de 4 litros.</p>	UNID	17	
12	<p>Bacia:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 50x11cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Capacidade mínima de 14 litros.</p>	UNID	20	




13	<p>Bacia:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 60x13cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Com capacidade aproximada de 20 litros.</p>	UNID	21	
14	<p>Bacia:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 65x15cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Com capacidade aproximada de 27 litros.</p>	UNID	8	
15	<p>Bacia:</p> <p>a) Em alumínio polido;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 6 litros;</p> <p>c) medidas aproximadas: 39x9cm(diâmetro x altura);</p>	UNID	18	
16	<p>Bacia Canelada:</p> <p>a) Material polipropileno, alta resistência, atóxica;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 41x16cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Capacidade aproximada de 16 litros;</p> <p>d) Cor indiferente.</p>	UNID	18	
17	<p>Bacia:</p> <p>a) Em polipropileno, atóxica;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 21x7,7cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Capacidade aproximada de 2,6 litros;</p> <p>d) Cor indiferente.</p>	UNID	11	





18	<p>Bacia canelada:</p> <p>a) Em polipropileno, alta resistência, atóxica;</p> <p>b) Capacidade de 30 litros,</p> <p>c) Medidas 47x20cm(diâmetro x altura);</p> <p>d) Cor indiferente.</p>	UNID	15	
19	<p>Bacia:</p> <p>a) Material plástico livre de BPA com tampa de boa vedação, para uso no freezer e microondas;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 31,5cm x 19 cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Capacidade aproximada de 10 litros;</p> <p>d) Cor indiferente.</p>	UNID	26	
20	<p>Bacia:</p> <p>a) De plástico livre de BPA com tampa de boa vedação, para uso no freezer e microondas;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 28 x 18cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Capacidade aproximada de 06 litros;</p> <p>d) Cor indiferente.</p>	UNID	26	
21	<p>Bandeja - melamina:</p> <p>a) Medidas aproximadas: diâmetro 41x2,5cm;</p> <p>b) Cor branco.</p>	UNID	16	
22	<p>Bandeja oval - em madeira com alças de metal</p> <p>a) Medidas aproximadas: diâmetro 41x2,5cm.</p>	UNID	9	





23	<p>Bandeja para servir retangular:</p> <p>a) Em aço inox; b) Sem alça; c) Medidas aproximadas: 28x19x2cm (CxLxA).</p>	UNID	17	
24	<p>Bandeja retangular:</p> <p>a) Em aço inox; b) Sem alça; c) Medidas aproximadas: 34x 24x2cm (CxLxA). d) Cor: prata.</p>	UNID	15	
25	<p>Bandeja retangular:</p> <p>a) Em aço inox de alta qualidade; b) Tamanho aproximado 49x33x2cm (CxLxA).</p>	UNID	17	
26	<p>Bule para café:</p> <p>a) De alumínio; b) Com tampa, pegador e cabo em baquelite, com bico curvo para servir; c) Capacidade mínima de 3 litros; d) Espessura mínima 1,5mm.</p>	UNID	09	
27	<p>Bule para café:</p> <p>a) De alumínio; b) Com tampa, pegador e cabo em baquelite, com bico curvo para servir; c) Capacidade mínima de 5 litros; d) Espessura mínima de 1,5mm.</p>	UNID	09	





28	<p>Conjunto 5 bowls,</p> <p>a) Tigelas fabricados em aço inoxidável de alta qualidade;</p> <p>b) Cinco tamanhos diferentes, empilháveis, com base plana;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 14x5,5cm, 16x6,5cm, 20x7,5cm, 22x8cm, 24x8,5cm (D x A);</p> <p>d) Capacidades aproximadas: 400ml, 600 ml, 900ml, 1500ml e 1800 ml.</p>	JG	10	
29	<p>Caixa organizadora (multiuso):</p> <p>a) Em polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor;</p> <p>b) Capacidade aproximada para 28 litros.</p> <p>c) Medidas aproximadas: 48,5 x 33 x 19cm (CxLxA)</p>	UNID	35	
30	<p>Caixa organizadora:</p> <p>a) Com tampa , trava e rodízio, na cor preta;</p> <p>b) Fabricado em plástico resistente e de alta qualidade;</p> <p>c) Capacidade mínima para 53 litros.</p> <p>d) Medidas aproximadas: 60x42x35cm (CxLxA).</p>	UNID	55	







31	<p>Caixa organizadora (multiuso):</p> <p>a) Em plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor;</p> <p>b) Capacidade aproximada 42 litros;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 42x36x40cm (CxLxA).</p>	UNID	53	
32	<p>Caixa organizadora (multiuso):</p> <p>a) De plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 20 litros;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 42x28x27cm (CxLxA).</p>	UNID	43	
33	<p>Caixa organizadora (multiuso):</p> <p>a) De plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 10 litros;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 42x28x13cm (comprimento x largura x altura).</p>	UNID	38	
34	<p>Caixa plástica fechada empilhável com tampa super-resistente:</p> <p>a) Injetada em plástico polipropileno (pp);</p> <p>b) Capacidade aproximada: 61 litros;</p> <p>c) Medidas externas aproximadas: 62x39x32cm (comprimento x largura x altura);</p> <p>d) Cor branca.</p>	UNID	9	






35	<p>Caixa plástica fechada empilhável com tampa super-resistente:</p> <p>a) Injetada em plástico polipropileno (pp);  b) Capacidade aproximada:180 litros;  c) Medidas externas aproximadas: 89x56x48cm (comprimento x largura x altura),  d) Cor branca.</p>	UNID	24	
36	<p>Caixa plástica para verduras:</p> <p>a) Material polietileno de alta densidade, resistente, vazada no fundo e na lateral com alças;  b) Capacidade aproximada 60 litros;  c) Dimensões aproximadas: 60x40x30cm (comprimento x largura x altura),  d) Cor preta.</p>	UNID	1061	
37	<p>Caixa plástica para verduras:</p> <p>a) Material polietileno de alta densidade, resistente, vazada no fundo e na lateral com alças;  b)capacidade aproximada de 45 litros;  c) Dimensões externas aproximadas: 60x40x24cm (comprimento x largura x altura);  d) Cor: preta.</p>	UNID	505	




38	<p>Caixa organizadora com divisória</p> <p>a) Em plástico</p> <p>b) Preferencialmente transparente/incolor;</p> <p>c) Com 9 divisórias</p> <p>d) Medidas aproximadas 16,7 x 19,5 x 4,5cm.</p>	UNID	19	
39	<p>Caneca escolar:</p> <p>a) Em polipropileno virgem, atóxico e inodoro;</p> <p>b) Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos) formato interno arredondado, com alça e empilhável;</p> <p>c) Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; temperatura máxima de uso em curto período: 120°C</p> <p>d) Capacidade de 250ml;</p> <p>e) Cor azul.</p>	UNID	211	
40	<p>Canecão:</p> <p>a) De alumínio polido cabo em baquelite;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 14x14cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Espessura mínima de 1,80mm;</p> <p>d) Capacidade mínima de 2,4l.</p>	UNID	15	
41	<p>Canecão:</p> <p>a) De alumínio polido cabo de baquelite;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 18x18cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Espessura mínima de 1,80mm;</p> <p>d) Capacidade mínima de 4,5l.</p>	UNID	15	




42	<p>Canecão:</p> <p>a) De alumínio polido cabo de baquelite;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 16x16cm (diâmetro x altura);</p> <p>c) Espessura mínima de 1,80mm;</p> <p>d) Capacidade mínima de 3,2 litros.</p>	UNID	16	
43	<p>Carretilha para fechar massa:</p> <p>a) Material: Lâmina em aço inox;</p> <p>b) Medidas aproximadas: comprimento total: 18cm, diâmetro da roda 5cm.</p> <p>c) cabo de polipropileno ou material similar.</p> <p>d) cor: indiferente.</p>	UNID	4	
44	<p>Jogo de 03 cestos:</p> <p>a) Em bambu com forro em tecido na cor lisa, removível e lavável;</p> <p>b) Medidas aproximadas: G: 33x23x12cm/ M: 29x19x10cm/ P:25x15x8cm (CxLxA);</p> <p>c) Cor: preferencialmente branca.</p>	JG	10	
45	<p>Coador de pano com cabo:</p> <p>a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico;</p> <p>b) Saco de pano: 12cm de diâmetro x 18cm de comprimento;</p> <p>c) Cor do tecido: branco.</p>	UNID	79	




46	<p>Coador de pano com cabo:</p> <p>a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico;</p> <p>b) Saco de pano: 20cm de diâmetro (compatível com suporte já existente na unidade) 26cm de comprimento aproximado;</p> <p>c) Cor do tecido: branco.</p>	UNID	30	
47	<p>Coador de pano com cabo;</p> <p>a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado com cabo de plástico;</p> <p>b) Saco de pano: 25cm de diâmetro (compatível com o suporte já existente na unidade) 30cm de comprimento aproximado.</p> <p>c) cor do tecido: branco.</p>	UNID	182	
48	<p>Colher Côncava Profissional:</p> <p>a) material: aço inox;</p> <p>b) Medida aproximada: 60cm de comprimento.</p>	UNID	35	
49	<p>Colher - escumadeira:</p> <p>a) Em alumínio, sem arestas;</p> <p>b) Medidas aproximadas: comprimento total de 69cm e da concha 15cm.</p>	UNID	20	






50	Colher concha para servir: a) Em alumínio, sem arestas; b) Medidas aproximadas: comprimento de 30cm e diâmetro da concha 8cm.	UNID	20	
51	Colher para servir arroz: a) Em aço inox; b) Comprimento aproximado: 30cm.	UNID	26	
52	Colher para servir arroz: a) Fabricada em silicone, suporta temperaturas de -40°C até 230°C. não tóxico, livre de BPA; b) Comprimento aproximado: 27cm.	UNID	18	
53	Colher boleadora de sorvete; a) Em alumínio, b) Medidas aproximadas: 17,5cm x 4cm (comprimento x diâmetro).	UNID	03	
54	Colher escumadeira: a) Em aço inox b) Medidas aproximadas: comprimento: 25cm, cabo longo, diâmetro de 9cm.	UNID	11	
55	Colher escumadeira: a) Em aço inox; b) Medidas aproximadas: cabo longo de 39cm, diâmetro de 11cm.	UNID	10	





56	<p>Colher (de sopa):</p> <p>a) Em aço inox: acabamento arredondado, sem arestas para altas e baixas temperaturas;</p> <p>b) Comprimento aproximado total: 20cm</p> <p>diâmetro da colher: 4cm;</p> <p>c) o modelo deverá ser compatível com o garfo (item 95) e a faca de mesa (item 77), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.</p>	UNID	644	
57	<p>Colher (de sobremesa):</p> <p>a) Em aço inox, acabamento arredondado, sem arestas para altas e baixas temperaturas;</p> <p>b) Medida aproximada: 17,8cm de comprimento.</p>	UNID	390	
58	<p>Colher de chá/café:</p> <p>a) Em aço inox,</p> <p>b) Medida aproximada: 11cm de comprimento.</p>	UNID	132	
59	<p>Colher escumadeira para fritura:</p> <p>a) Material aço inox aramado;</p> <p>b) Medidas aproximadas: diâmetro da peneira 15cm, comprimento do produto 35,5cm.</p>	UNID	17	
60	<p>Colher concha:</p> <p>a) Material em inox;</p> <p>b) Com cabo roliço de polipropileno arredondado;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 50cm de comprimento e diâmetro da concha:10cm.</p>	UNID	12	





61	<p>Copo:</p> <p>a) De vidro 300ml para água/suco, transparente/incolor;</p> <p>b) Medidas aproximadas: altura:18cm, diâmetro de 6cm, conforme padrão já existente nesta Organização.</p> <p>c) Jogo contendo 6 peças.</p>	JG	70	
62	<p>Kit contendo: cortador de legumes, boleador com descascador e protetor de mãos:</p> <p>a) Material plástico, com lâminas em inox;</p> <p>b) Cor: preferencialmente branca.</p>	KIT	48	
63	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/2 x 65mm 4,5 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	11	





64	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/2 x 100mm 7 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	11	
65	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/1 x 65mm 9 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão gn, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	7	
66	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/2 x 150mm 10 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	7	






67	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/1 x 100mm 15 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	7	
68	<p>Cuba gastronômica:</p> <p>a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/1 x 150mm 22 litros, com alça e tampa lisa e em aço inoxidável;</p> <p>b) Estampagem monobloco, sem solda: padrão gn, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.</p>	UNID	7	
69	<p>Cuscuzeiro grande hotel:</p> <p>a) Em alumínio polido, com tampa e asas ergonômicas em baquelite;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 20 litros;</p> <p>c) Dimensões aproximadas: altura total: 32cm, diâmetro superior de 30cm e inferior de 21cm, comprimento: 42cm.</p>	UNID	8	





70	<p>Escorredor de louças:</p> <p>a) Material aço inox;  b) Capacidade de pratos: mínimo 48 pratos;  c) Medidas aproximadas: altura 57cm; largura 29cm; comprimento 51cm.</p>	UNID	5	
71	<p>Escorredor cromado para pratos (somente para pratos):</p> <p>a) Capacidade de pratos: mínimo 36 unidades;  b) Medidas aproximadas: comprimento 77cm x altura 35cm.</p>	UNID	3	
72	<p>Escorredor industrial: medidas aproximadas:</p> <p>a) De alumínio reforçado com alça de alumínio de vergalhão;  b) Diâmetro de boca de 48cm;  c) Diâmetro de fundo: 20 cm;  d) Capacidade de 21 litros.</p>	UNID	7	
73	<p>Escorredor: medidas aproximadas:</p> <p>a) De alumínio reforçado com alça de alumínio de vergalhão;  b) Diâmetro de boca de 40cm;  c) Diâmetro do fundo aproximado: 19cm;  d) Capacidade de 12 litros.</p>	UNID	12	
74	<p>Espátula curva profissional:</p> <p>a) Em aço inox (lâmina) e cabo em plástico polipropileno (preferencialmente na cor branca), formato anatômico e liso;  b) Medida aproximada: 26cm de comprimento.</p>	UNID	18	





75	<p>Espátula:</p> <p>a) De Silicone, lisa;  b) Medida aproximada: 35cm de comprimento;  c) Cores variadas.</p>	UNID	25	
76	<p>Espátula pá:</p> <p>a) Em aço inox, para bolo;  b) Medidas aproximadas: 24,3x4,5cm.</p>	UNID	7	
77	<p>Faca de mesa:</p> <p>a) Em inox, fio serrilhado, acabamento arredondado;  b) Dimensões aproximadas: 20cm de comprimento;  c) O modelo deverá ser compatível com a colher de sopa (item 56) e garfo (item 95), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.</p>	UNID	330	
78	<p>Faca de corte profissional:</p> <p>a) Cabo produzido em polipropileno (pp) injetado, ausência total de fendas e proteção antibacteriana;  b) Lâmina fabricada com aço inoxidável;  c) Medidas aproximadas: espessura (mm); 3,0; comprimento lâmina de 6 polegadas; e comprimento do cabo 12cm;  d) Cabo na cor preferencialmente: <b>branca</b>.</p>	UNID	30	






79	<p>Faca de legumes/ofício:</p> <p>a) Com lâmina em aço inox, lâmina com ponta, fio liso afiado;</p> <p>b) Cabo preferencialmente na cor <b>branca</b>, anatômico em polipropileno, com espiga tipo monobloco, com agente antibacteriano, para melhor higiene;</p> <p>c) Medidas aproximadas: lâmina com 8cm a 10cm, cabo com 10cm a 12cm.</p>	UNID	38	
80	<p>Faca profissional tipo do chefe:</p> <p>a) Lâminas em inox, não oxidável. Desbaste em forma de v,</p> <p>b) Cabo anatômico e monobloco de polietileno, cor preferencialmente <b>branca</b>, 8 polegadas, com proteção antibacteriana, para melhor higiene.</p> <p>c) Ausência de fendas na união cabo/lâmina</p> <p>d) Medidas aproximadas: comprimento total: 36,8cm (lâmina 25,4cm; cabo 11,4cm) largura: 2,1cm altura: 6cm.</p>	UNID	25	
81	<p>Faca para cortar pão:</p> <p>a) Material aço inoxidável, cabo de polipropileno;</p> <p>b) Medida aproximada: 39cm de comprimento.</p> <p>c) cor: indiferente.</p>	UNID	75	
82	<p>Assadeira redonda:</p> <p>a) De alumínio polido;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 35x10cm (diâmetro x altura).</p>	UNID	05	




83	<p>Forma de gelo quadrada:</p> <p>a) Em silicone, formato em cubos;</p> <p>b) Medidas aproximadas: comprimento: 16cm; cubos: 5x5cm (com no mínimo duas fileiras de cubos);</p> <p>c) Cor: indiferente.</p>	UNID	12	
84	<p>Forma para pastel/risole</p> <p>a) Jogo com 5 unidades;</p> <p>b) Em plástico;</p> <p>c) Cor: Preferencialmente <b>branca</b>;</p> <p>d) Medidas aproximadas: pp-5cm; p-8cm; m-9,5cm; g-12cm; gg-15cm.</p>	JOGO	4	
85	<p>Forma para pudim e bolo:</p> <p>a) Material: alumínio;</p> <p>b) Formato: redonda;</p> <p>c) Dimensões aproximadas: 25x8cm (diâmetro x altura).</p>	UNID	20	
86	<p>Forma redonda - Kit 5 peças</p> <p>a) Em alumínio liso reforçado com ótimo acabamento, fundo fixo, para todos os tipos de fornos;</p> <p>b) Medidas aproximadas:</p> <p>b.1) Diâmetro 10x altura 10cm;</p> <p>b.2) Diâmetro 15x altura 10cm;</p> <p>b.3) Diâmetro 20x altura 10cm;</p> <p>b.4) Diâmetro 25x altura 10cm;</p> <p>b.4) Diâmetro 30x altura 10cm.</p>	KIT	05	



87	<p>Forma retangular:</p> <p>a) Material: vidro, com tampa de plástico;</p> <p>b) Dimensões aproximadas: 35x22cm, capacidade de 3,7 litros.</p>	UNID	25	
88	<p>Fouet - batedor profissional:</p> <p>a) Em aço inox, para ovos e massas</p> <p>b) Medida mínima de comprimento: 40 cm, com cabo acoplado a diversos fios.</p>	UNID	23	
89	<p>Frigideira antiaderente:</p> <p>a) Com 4 formas para ovos com tampa de vidro;</p> <p>b) Material: liga de alumínio, revestimento interno teflon;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 43cm de comprimento e 26cm de diâmetro.</p>	UNID	05	
90	<p>Frigideira antiaderente:</p> <p>a) Para fogão /chama indução com tampa de vidro;</p> <p>b) Material: liga de alumínio, revestimento interno de teflon;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 43cm de comprimento e 26cm de diâmetro.</p>	UNID	02	
91	<p>Frigideira industrial antiaderente 40 cm:</p> <p>a) Confeccionada em alumínio e com revestimento interno teflon, cabo em baquelite antitêrmico;</p> <p>b) Medidas aproximadas: tamanho do cabo: 28 cm, com alça auxiliar de 5cm;</p> <p>c) Capacidade aproximada: 6,0l.</p>	UNID	11	







92	<p>Frigideira funda antiaderente:</p> <p>a) Confeccionada em alumínio com revestimento interno em teflon;</p> <p>b) Com tampa de vidro e cabos em baquelite antitérmico;</p> <p>c) Capacidade aproximada: 2,2 litros;</p> <p>d) Diâmetro aproximado: de 24 cm.</p>	UNID	07	
93	<p>Funil para líquido:</p> <p>a) Em alumínio reforçado com alça;</p> <p>b) Dimensões aproximadas: boca 28cm, altura 32cm, largura do bico de saída 1,8cm.</p>	UNID	08	
94	<p>Kit de galheteiro:</p> <p>a) Em aço inox, com 4 peças (azeite, vinagre e 2 saleiros), com suporte para os recipientes e alça para o transporte e sistema de abertura e fechamento por tampa giratória;</p> <p>b) medidas aproximadas: saleiros: 6 cm de diâmetro x 11,5 cm de altura;</p> <p>c) azeite e vinagre: 6,5 cm de diâmetro x 18,5 cm de altura.</p>	KIT	11	
95	<p>Garfo de mesa:</p> <p>a) Em aço inox, dentes polidos;</p> <p>b) dimensões aproximadas: 20cm,</p> <p>c) O modelo deverá ser compatível com a colher de sopa (item 56) e faca de mesa (item 77), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.</p>	UNID	496	






96	<p>Garfo trinchante:</p> <p>a) Em aço inoxidável com cabo em baquelite; b) Medida mínima:32x9x5cm.</p>	UNID	19	
97	<p>Garrafa térmica de mesa:</p> <p>a) Revestida de aço inox e ampola de inox, manter a temperatura quente ou fria, produto livre de BPA; b) Capacidade 1 litro; c) Com sistema por bomba de pressão, jato forte e preciso; d) Com alça ergonômica ajustável para transporte; e) Sistema de trava de segurança; anti pingos; sistema open/close.</p>	UNID	40	
98	<p>Garrafa térmica de mesa:</p> <p>a) Revestida de aço inox e ampola de inox, manter a temperatura quente ou fria, produto livre de BPA; b) Capacidade de 2lt; c) Sistema de servir por bomba de pressão; d) Com alça ergonômica ajustável para transporte; e) Sistema de trava de segurança; anti pingos; sistema open/close.</p>	UNID	39	
99	<p>Garrafa térmica tipo botijão:</p> <p>a) Material exterior de aço inoxidável e interior de aço inoxidável; b) Com alça e tripé; c) Base removível; d) Com torneira e sistema anti-pingos; e) Capacidade entre 5 e 6 litros; f) Isolamento térmico de espuma de PU/PP.</p>	UNID	21	

100	<p>Garrafa térmica Tipo botijão:</p> <p>a) Material: Corpo em aço inox com acabamento escovado e parte interna de alumínio, utilização quente e frio;</p> <p>b) Capacidade 12 Litros;</p> <p>c) Modelo: com base tripé retrátil, com alça para transporte e com torneira.</p>	UNID	16	
101	<p>Kit com 3 gavetas:</p> <p>a) Cor preferencialmente preto;</p> <p>b) Material plástico resistente;</p> <p>c) Dimensões aproximadas: 28 x18 x 22cm (C x L x A)</p>	UNID	15	
102	<p>Jarra:</p> <p>a) Em vidro, liso, incolor/transparente, sem tampa, com alça, com bico dosador;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 2 litros.</p>	UNID	8	
103	<p>Jarra:</p> <p>a) Em aço inox, com tampa e aparador para gelo, com alça;</p> <p>b) Capacidade de aproximada de 2 litros.</p>	UNID	17	
104	<p>Jarra medidora graduado:</p> <p>a) De plástico livre de BPA, transparente (incolor);</p> <p>b) Capacidade para 500 ml, altura aproximada de 12cm, com alça e bico dosador.</p>	UNID	19	





105	<p>Jarra:</p> <p>a) Em plástico (polipropileno), atóxico incolor transparente, tampa e bico de servir, graduada;</p> <p>b) Capacidade aproximada de 3 litros.</p>	UNID	33	
106	<p>Jarra - em vidro:</p> <p>a) Incolor, transparente, com alça, com bico para servir</p> <p>b) Medidas aproximadas: 20cm altura e diâmetro 11cm,</p> <p>c) capacidade mínima: 1 litro.</p>	UNID	8	
107	<p>Jarra:</p> <p>a) De vidro borossilicato liso, incolor, transparente, com tampa de servir, com alça;</p> <p>b) Capacidade: 2 litros.</p>	UNID	21	






108	<p>Jogo pote:</p> <p>a) Em plástico atóxico com tampa com formato quadrado, e fechamento hermético para armazenamento de alimentos, com vedação com borracha dupla, 10 peças.</p> <p>b) Dimensões aproximadas:</p> <p>b.1) Pote 1: 7,8cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP);</p> <p>b.2) Pote 2 : 9,3cm x 14,9cm x 14,9cm (AxLxP);</p> <p>b.3) Pote 3: 10,6cm x 18,4cm x 18,4cm (AxLxP);</p> <p>b.4) Pote 4: 6,8cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP);</p> <p>b.5) Pote 5: 13,2cm x 11,8cm, x 11,8cm (AxLxP);</p> <p>b.6) Pote 6: 19,7cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP);</p> <p>b.7) Pote 7: 6,7cm x 9,0cm x 12,7cm (AxLxP);</p> <p>b.8) Pote 8: 7,8cm x 10,6cm x 14,8cm (AxLxP);</p> <p>b.9) Pote 9: 9,3cm x 12,5cm x 17,5cm (AxLxP);</p> <p>b.10) Pote 10: 10,6cm x 14,7cm x 19,8cm (AxLxP).</p>	JG	14	
109	<p>Leiteira:</p> <p>a) Em alumínio liso, tipo canecão, bico dosador, cabo em baquelite;</p> <p>b) Capacidade mínima 6,5litros;</p> <p>c) Diâmetro da boca: 20cm, altura: 21cm, capacidade mínima 6,5litros.</p>	UNID	18	






110	<p>Leiteira:</p> <p>a) Em alumínio, Tipo canecão, cabo em baquelite;</p> <p>b) Medidas mínimas: comprimento com alça 33cm, diâmetro 24,5cm, altura 23,9cm;</p> <p>c) Capacidade 10,5l.</p>	UNID	19	
111	<p>Luva Térmica para cozinha (alta temperatura até 500°C):</p> <p>a) Silicone impermeável, palma antiderrapante;</p> <p>b) sem forro para fácil higienização, tipo bico de pato;</p> <p>c) Dimensões mínimas: 35cm.</p> <p>d) cor: indiferente.</p>	UNID	26	
112	<p>Molheira térmica:</p> <p>a) Em aço inox com tampa e alça;</p> <p>b) capacidade mínima: 450 ml.</p>	UNID	03	
113	<p>Pegador de frios:</p> <p>a) Material: aço inox;</p> <p>b) Dimensões aproximadas: 18cm de comprimento.</p>	UNID	19	
114	<p>Pegador de massas:</p> <p>a) Material: aço inox, para alta temperatura;</p> <p>b) Medida aproximada: comprimento 27cm.</p>	UNID	31	
115	<p>Pegador de massas/salada tipo concha:</p> <p>a) Material: aço inox.</p> <p>b) Medida aproximada: comprimento de 30cm.</p>	UNID	17	





116	<p>Pegador para pão:</p> <p>a) Material: aço inox e cabo longo; b) Medida aproximadas: 24,5x7cm.</p>	UNID	14	
117	<p>Peneira jogo com 04 (quatro) peças:</p> <p>a) Em aço inoxidável, malha fina; b) Dimensões aproximadas (diâmetro x comprimento total com o cabo): b.1) 18x35cm; b.2) 14x29cm; b.3) 10x24cm; b.4) 08x21cm.</p>	JOGO	8	
118	<p>Peneira / polvilhador com cabo:</p> <p>a) Em aço inoxidável, malha grossa; b) Diâmetro aproximado: 20cm.</p>	UNID	6	
119	<p>Peneira:</p> <p>a) Em aço inox, resistente, malha fina, com cabo de polipropileno, com alça de inox; b) Dimensões aproximadas: comprimento 35cm, diâmetro 18cm, altura 7cm.</p>	UNID	20	
120	<p>Pilão - Almofariz com socador:</p> <p>a) Material: alumínio fundido com socador; b) medidas mínimas do pilão - capacidade 1,5l, dimensão da boca 18cm, altura 14cm; socador altura 28cm, largura 5cm.</p>	UNID	8	





121	<p>Pincel para cozinha:</p> <p>a) Material: silicone deve suportar a temperaturas entre -40°C a 230°C.;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 21cm comprimento;</p> <p>c) Cor: indiferente.</p>	UNID	13	
122	<p>Porta farinheiro/açucareiro:</p> <p>a) Com tampa e colher;</p> <p>b) Material: aço inox;</p> <p>c) Capacidade entre 500 e 600g.</p>	UNID	8	
123	<p>Porta guardanapo:</p> <p>a) Em vidro, transparente, forma meia lua;</p> <p>b) Medidas aproximadas 12,2x4,8x8,5cm (CxLxA).</p>	UNID	2	
124	<p>Porta guardanapo:</p> <p>a) Em aço inox, prateado;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 7x6x8cm (CxLxA).</p>	UND	14	
125	<p>Porta guardanapo pequeno:</p> <p>a) Em aço carbono cromado, com peso do mesmo material;</p> <p>b) Dimensões aproximadas de 14x14x6,5cm (CxLxA).</p>	UND	10	

126	<p>Conjunto porta mantimentos:</p> <p>a) Composto por 5 peças em tamanhos diferentes, com tampa de rosca, formato redondo;</p> <p>b) Confeccionado em plástico resistente;</p> <p>c) Sendo nas medidas/volume aproximadas:</p> <p>c.1) 1 pote 500 ml;</p> <p>c.2) 1 pote 1000 ml;</p> <p>c.3) 1 pote 2000 ml;</p> <p>c.4) 1 pote 3000 ml;</p> <p>c.5) 1 pote 6000 ml.</p>	JG	19	
127	<p>Porta talher:</p> <p>a) Material: aço inox, cromado;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 11,5x11x17cm (CxLxA).</p>	UNID	24	
128	<p>Pote de plástico multiuso:</p> <p>a) Material polipropileno livre de BPA, transparente, incolor, com tampa de rosca branca para guardar mantimentos;</p> <p>b) Medidas aproximadas: altura: 25 cm;</p> <p>c) Capacidade aproximada de 2700ml.</p>	UNID	18	
129	<p>Pote para guardar mantimentos:</p> <p>a) Material plástico polipropileno livre de BPA;</p> <p>b) Capacidade aproximada 700ml;</p> <p>c) Incolor, transparente com tampa hermética, com tecnologia antimicrobiana, para melhor higiene, podendo ser utilizado no micro-ondas, congelador ou freezer.</p>	UNID	22	

130	<p>Prato fundo:</p> <p>a) De vidro liso transparente, incolor, temperado;</p> <p>b) Medidas aproximadas: diâmetro entre 22 e 24cm, altura 3cm, espessura 3mm.</p>	UNID	206	
131	<p>Prato raso:</p> <p>a) Em material de porcelana, liso;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 27cm de diâmetro e altura de 3,3cm;</p> <p>c) Cor: branco.</p>	UNID	300	
132	<p>Ralador:</p> <p>a) Material: aço inox;</p> <p>b) 4 faces, com alça;</p> <p>c) Medidas aproximadas: altura 24cm - largura do topo: 8,5cm.</p>	UNID	10	
133	<p>Rechaud para comida:</p> <p>a) Material aço inox, com suporte e tampa de vidro;</p> <p>b) Tipo de tampa de vidro, removível;</p> <p>c) Formato redonda;</p> <p>d) Contendo: 1 panela com capacidade mínima de 10 litros - 1 tampa de vidro - 1 placa difusora - 1 suporte - 1 queimador - 1 bandeja.</p>	UNID	22	
134	<p>Rolo para massa, profissional:</p> <p>a) Em polietileno, superfície lisa atóxico;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 7cm de diâmetro, 30cm de comprimento de superfície útil, comprimento total de 50 cm.</p>	UNID	11	

135	<p>Tábua de cortar alimentos:</p> <p>a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene.</p> <p>b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça;</p> <p>c) Cor branca.</p>	UNID	14	
136	<p>Tábua de cortar alimentos:</p> <p>a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene,</p> <p>b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça;</p> <p>c) Cor: verde.</p>	UNID	12	
137	<p>Tábua de cortar alimentos:</p> <p>a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene,</p> <p>b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça;</p> <p>c) Cor: vermelha.</p>	UNID	06	
138	<p>Kit 6 tábuas:</p> <p>a) De polietileno, com suporte;</p> <p>b) Medidas aproximadas: 50x30cm;</p> <p>c) Cores: branca, vermelha, azul, amarela, verde e bege.</p>	KIT	03	
139	<p>Tacho para fritura:</p> <p>a) Branco esmaltado, com alça (produto em aço carbono revestido com esmalte vítreo).</p> <p>b) Diâmetro aproximado 35cm</p> <p>c) Capacidade mínima de 5 litros.</p>	UNID	07	


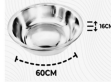
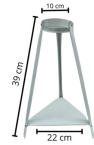
140	<p>Termômetro infravermelho de laser para medir temperatura de alimentos. capacidade de: -50°C até ~380°C.</p> <p>a) Mira a laser para alimentos.</p> <p>b) Precisão: +/- 2% ou 2°C - tempo de resposta: &lt;0.8s - alimentação: 2 pilhas aaa -</p> <p>c) Dimensões aproximadas: 15x8x3,5cm (axcxl) -</p> <p>d) Painel lcd com iluminação.</p> <p>e) Desligamento automático. visor de lcd.</p>	UNID	07	
141	<p>Tigela:</p> <p>a) Material polipropileno resistente a microondas e freezer, livre de BPA;</p> <p>b) Capacidade de 250 a 300ml;</p> <p>c) Dimensões aproximadas: 11cm de diâmetro, 5cm de altura;</p> <p>d) Cores variadas.</p>	UNID	178	
<b>LOTE 2</b>				
1	<p>Panela Grande Caçarola:</p> <p>a) Em Alumínio polido, tampa em alumínio leve, puxador baquelite e alças em alumínio;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 20 Litros.</p>	UNID	05	
2	<p>Panela:</p> <p>a) De Alumínio fundido batido, Tampa em alumínio leve, puxador baquelite, com alça de alumínio;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 30 litros.</p>	UNID	09	


3	<p>Panela de pressão, modelo industrial:</p> <p>a) Em alumínio reforçado;</p> <p>b) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, 8 travas;</p> <p>c) Espessura mínima 4,0mm;</p> <p>d) Capacidade aproximada 20 litros;</p> <p>e) Aprovada pelo Inmetro.</p>	UNID	13	
4	<p>Panela de pressão:</p> <p>a) Corpo de alumínio, com revestimento interno e externo de antiaderente, teflon;</p> <p>b) Espessura mínima de 3 mm;</p> <p>c) Alça, cabos superior e inferior em baquelite antitérmico;</p> <p>d) Capacidade aproximada de 4 litros;</p> <p>e) Aprovada pelo Inmetro.</p>	UNID	07	
5	<p>Panela de pressão, modelo industrial:</p> <p>a) Em alumínio reforçado;</p> <p>b) Espessura mínima 4,0 mm;</p> <p>c) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo;</p> <p>d) Capacidade entre 7 e 8 litros;</p> <p>e) Aprovada pelo Inmetro.</p>	UNID	05	
6	<p>Panela:</p> <p>a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve e pegador em baquelite e alças de alumínio, resistente a alta temperatura;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 2 litros.</p>	UNID	07	




7	<p>Panela:</p> <p>a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve, pegador e alça em alumínio, resistente a alta temperatura;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 4 litros.</p>	UNID	06	
8	<p>Panela/caçarola:</p> <p>a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 8 litros.</p>	UNID	08	
9	<p>Panela/Caçarola:</p> <p>a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio;</p> <p>b) Capacidade aproximada: 50 litros.</p>	UNID	03	
<b>LOTE 3</b>				
1	<p>Bailarina giratória:</p> <p>a) Bailarina (boleira), giratória para confeitaria de bolos, com rolamento duplo, gira em sentido horário e anti-horário;</p> <p>b) Em vidro temperado 6mm, base com acabamento em plástico e pé com acabamento em borracha antiderrapante;</p> <p>c) Medidas aproximadas: 30 x 10cm (diâmetro x altura);</p> <p>d) Capacidade:30kg.</p>	UNID	03	
2	<p>Boleira com pé - melamina:</p> <p>a) tamanho aproximado diâmetro 30cm,</p> <p>b) cor: branco.</p>	UNID	06	


3	<p>Champanheira de mesa</p> <p>a) Material: Aço inox; b) capacidade mínima 14l; c) medidas aproximadas: 40cm.</p>	UNID	03	
4	<p>Porta doce - em vidro cristal, 3 andares:</p> <p>Medidas aproximadas: a) base menor: diâmetro 18,5cm; b) base média: diâmetro 26,5cm; c) base maior: diâmetro 31,5cm; d) altura montada: 35,5cm.</p>	UNID	11	
5	<p>Suporte para bolo com pé:</p> <p>a) Material em vidro cristal incolor transparente, com detalhes entalhados; b) Medidas aproximadas: 33x13cm.</p>	UNID	06	
6	<p>Taça:</p> <p>a) Em vidro, transparente, água/vinho; b) Capacidade 300ml; c) Medidas aproximadas 18x8cm, (altura x diâmetro).</p>	UNID	84	
7	<p>Taça boca torta (inclinada) com pé:</p> <p>a) Em vidro, transparente, incolor; b) Capacidade mínima: 1,8 litros; c) Medidas aproximadas: 19x19 cm.</p>	UNID	4	
8	<p>Travessa com pé:</p> <p>a) Em vidro, transparente, incolor. b) medidas aproximadas: 11x34x17cm (cxlxa).</p>	UNID	7	

9	Travessa retangular rasa- melamina: a) Tamanho aproximado 30x22cm; b) cor: branco.	UNID	6	
10	Travessa retangular rasa - melamina: a) Tamanho aproximado 44x22cm; b) cor: branco.	UNID	8	
11	Travessa retangular wave - melamina. a) Medidas aproximadas cxl: 57x37 cm b) Cor: branco.	UNID	6	
12	Travessa: a) Em vidro, transparente, incolor, b) Medidas aproximadas: 40cmx 17cmx 3cm (CxLxA).	UNID	8	
13	Suqueira/dispenser: a) Em vidro, transparente, incolor; b) Capacidade mínima: 4,9 litros; c) Medidas aproximadas: 19,5x19,5x44cm (CxLxA).	UNID	12	
14	Vaso cerâmica esmaltada: a) Medidas aproximadas: 30x18cm (Altura xLargura); b) Cor: branco.	UNID	08	
15	Vaso vidro ou cristal de chumbo; a) Medidas aproximadas: 29,5 x 16cm (Altura x diâmetro)	UNID	05	

16	<p>Xícara e pires de porcelana para café:</p> <p>a) Especificações: modelo octogonal prisma;  b) Diâmetro pires: 11x11cm, xícara: altura, 5cm e 5cm de diâmetro;  c) conforme padrão já existentes nesta organização,  d) Cor branca.</p>	PAR	104	
<b>LOTE 4</b>				
1	<p>Bacia:</p> <p>a) Em aço inox;  b) Capacidade de mínima de 25L,  c) Medidas aproximadas: 60x15cm (Diâmetro x Altura).</p>	UNID	10	
<b>LOTE 5</b>				
1	<p>Suporte para coador de café:</p> <p>a) Tripé Hotel - suporte para coar café - tipo tripé, com base para coador,  b) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá);  c) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes;  d) Dimensões totais: 39cmx22cmx10cm  e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes.  f) Compatível com o item 45 do lote 01</p>	UNID	01	

2	<p>Suporte para coar café:</p> <p>a) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá);</p> <p>b) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes;</p> <p>c) Base “cega” com cantos arredondados para reduzir o risco de lesões, medindo: 27x22 (largura x comprimento), com altura de 30cm do piso, com travamento;</p> <p>d) Dimensões totais: 100x45cm (altura x largura);</p> <p>e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes;</p> <p>f) Compatível com o item 47 do lote 01.</p>	UNID	02	
<b>LOTE 6</b>				
1	<p>Forma com silicone:</p> <p>a) 3 partes para Chocolate Ovo de Páscoa 150 gramas;</p> <p>b) Com silicone Profissional, Casca Lisa, marca de medida interna, fácil desenforme;</p> <p>c) Cor indiferente.</p>	UNID	30	

2	<p>Jogo de bico de pitanga de confeitaria:</p> <p>a) Em inox. bico com emenda;</p> <p>b) Medidas aproximadas:</p> <p>b.1) nº 0 - 6 cm alt x 0,3 cm bca x 3,0 fdo;</p> <p>b.2) nº 1 - 6 cm alt x 0,5 cm bca x 3,0 fdo;</p> <p>b.3) nº 2 - 6 cm alt x 1,0 cm bca x 3,0 fdo;</p> <p>b.4) nº 3 - 6 cm alt x 1,3 cm bca x 3,0 fdo;</p> <p>b.5) nº 4 - 6 cm alt x 1,8 cm bca x 3,0 fdo;</p> <p>b.6) nº 5 - 6 cm alt x 2,0 cm bca x 3,0 fdo.</p>	JG	07	
3	<p>Saco manga para confeitaria reutilizável, profissional:</p> <p>a) Material silicone de alta qualidade;</p> <p>b) Medidas aproximadas: largura 14cm e comprimento 26 cm.</p> <p>c) cor: indiferente.</p>	UNID	91	
4	<p>Tábua para bolo:</p> <p>a) Formato redondo;</p> <p>b) Dimensões: 55cm, em MDF branco nas duas faces de 9mm,</p> <p>c) 4 minis pés fixado com parafuso, com acabamento de fita de PVC nas bordas;</p> <p>d) Produto reutilizável.</p>	UNID	05	

5	<p>Tábua para bolo:</p> <p>a) Formato retangular;</p> <p>b) Dimensões: 60x50cm, em MDF branco, nas duas faces de 9mm;</p> <p>c) 4 minis pés fixado com parafuso, com acabamento de fita de PVC nas bordas;</p> <p>d) Produto reutilizável.</p>	UNID	05	
---	--	------	----	---

#### 4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

4.1. Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido e deverá apresentar:

4.1.1. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.1.2. Prova de regularidade para com a fazenda federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e da dívida ativa da união, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais.

4.1.3. Prova de regularidade para com a fazenda estadual de Goiás, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos estaduais.

4.1.4. Prova de regularidade relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço - FGTS, através da apresentação do certificado de regularidade do FGTS - CRF.

4.1.5. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho - CNDT.

4.1.6. Prova de regularidade para com a fazenda municipal do tomador ou da sede do fornecedor, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos municipais, no caso de obras e serviços.

4.2. Admitir-se-á como válida a certidão positiva com efeito de negativa.

4.3. Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.

4.4. As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira

responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

4.5. Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

4.6. **Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005, estando a proponente de acordo com os termos do presente Termo de Referência, no encaminhamento da proposta comercial.**

## **5. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

5.1. As propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos e deverão conter:

5.1.1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail);

5.1.2. Apresentar a descrição detalhada dos produtos/serviços, com o correspondente valor unitário e total;

5.1.3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços.

5.1.4. Indicar a marca/fabricante do objeto ofertado.

5.1.5. Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período de vigência da contratação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

5.1.6. A proposta deverá ser apresentada em língua portuguesa e moeda nacional, com somente duas casas decimais após a vírgula.

5.2. Os preços apresentados nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte, bem como a entrega e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

5.3. A OVG poderá em despacho fundamentado desclassificar propostas que apresentarem valores inexequíveis.

5.4. Caso a Contratante entender necessário, poderá solicitar catálogo técnico dos utensílios, folders dos produtos para que a equipe técnica da contratante, possa avaliar o produto e sua objetividade com o objeto solicitado.

## **6. DO TIPO DO JULGAMENTO**

6.1. Será contratada a empresa que oferecer o menor por lote.

6.2. Quanto a aquisição ser realizada por lotes, justificamos que os objetos afins foram reunidos por uma questão de viabilidade econômica da entrega, por se tratar de alguns produtos de baixo valor a aquisição por item, nos quantitativos solicitados, oneraria muito podendo até causar inviabilidade na entrega, sobretudo os itens com menos unidades pedidas. Neste sentido a contratação por lotes torna-se economicamente mais vantajosa.

## **7. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO**

7.1. Os produtos deverão ser entregues preferencialmente de **forma única**, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 30 (trinta) dias úteis, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições deste Termo de Referência para entrega.

7.1.1. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com o gestor do contrato:

**Centro de Idosos Sagrada Família - CISF**

**Endereço:** Alameda do Contorno nº3.083 - Jardim Bela Vista - Goiânia - GO

**Contato:** (62)3914-6743

**Horário da Entrega:** 08:00 às 16:00h

**Dias da semana para entrega:** segunda-feira à sexta-feira, exceto feriados.

7.2. Os materiais/produtos deverão ser novos, de 1ª qualidade e entregues em perfeitas condições, não podendo estar danificado(s) por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência/embalagem, sob pena de não recebimento deles.

7.3. A contratada deverá estar ciente de que o ato do recebimento não implicará na aceitação do objeto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades e reiterados vícios durante o prazo de validade/garantia e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência.

7.4. Verificando-se defeito(s) ou desconformidade no(s) produto(s), a empresa será notificada para sanar ou substituí-lo(s), parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias, às suas expensas, ainda que constatado depois do recebimento definitivo.

7.4.1. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, ela deverá complementá-lo em até 02 (dois) dias, sob pena de aplicação de sanções administrativas.

7.5. A entrega do objeto da contratação será acompanhada por funcionário responsável, designado pela OVG.

7.6. O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

7.7. A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Termo.

## **8. DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo

ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

8.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

8.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

8.2.2. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.

8.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.

8.4. Deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

8.5. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.

8.6. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado. E em caso de desenquadramento, a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos.

8.7. A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos, importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

8.8. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

8.8.1. O Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas no contrato ou ordem de compras.

8.8.2. Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

8.8.3. Serão pagos somente os itens devidamente entregues.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

9.2. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.

9.3. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.

9.4. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.

9.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento do objeto do contrato/ordem de compras, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e/ou à terceiros.

9.6. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

10.1. Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.

10.2. Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos.

10.3. Notificar à contratada, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, para que essa proceda às correções necessárias.

## **11. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

11.1. Será emitida Ordem de compras para os lotes negociados abaixo do valor previsto no subitem 7.23 do Regulamento de Compras da OVG - NP Nº07 (R\$ 100.000,00) e com entrega em até 30 (trinta) dias úteis, para os demais - valor negociado acima de R\$100.000,00 - será emitido contrato com vigência de 04 (quatro) meses.

## **12. DA GARANTIA**

12.1. A contratada deverá fornecer garantia legal do objeto, conforme cada item do termo de Referência.

## **13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. A empresa declarada “provisoriamente” vencedora da cotação ou o contratado poderá ser responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

13.1.1. dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;

13.1.2. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a cotação ou a execução do contrato;

13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da cotação.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no regulamento as seguintes sanções:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento/suspensão de contratar com a Organização, pelo período de até 02 (dois) anos.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. os danos que dela provierem para a Organização.

13.4. A sanção prevista no caso de inexecução parcial será calculada na forma do edital ou do contrato e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

13.5. A sanção prevista no caso de inexecução total será calculada na forma do subitem 13.4 e impedirá a pessoa física/jurídica de contratar com a Organização pelo período de até 02 (dois) anos.

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

13.7. As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

13.8. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Organização.

13.9. Na aplicação das sanções previstas no subitem 13.2., será facultada a apresentação da defesa do interessado no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir de sua ciência.

13.10. É admitida a reabilitação do contratado, sendo exigidos, cumulativamente:

13.10.1. reparação integral do dano causado a Organização;

13.10.2. pagamento da multa;

13.10.3. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

13.10.4. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste item.

13.11. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão unilateral por parte da OVG, com as consequências descritas nas cláusulas contratuais e legislação pertinente.

## **14. DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO**

14.1. O procedimento de aquisição de bens, serviços, locações, importações e alienações é passível de impugnação por irregularidade na aplicação do Regulamento, ou solicitação de esclarecimentos, devendo o pedido ser encaminhado via e-mail ao setor de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS até 48 (quarenta e oito) horas antes do encerramento do prazo para apresentação das propostas.

14.2. A resposta à impugnação ou pedido de esclarecimento será encaminhada via e-mail ao interessado.

14.3. O fornecedor ou prestador de serviço que não concordar com o resultado da habilitação/inabilitação nos processos com valores superiores a R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais); e/ou do julgamento das propostas em todos os casos, terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da comunicação da respectiva decisão para a propositura do recurso.

14.4. O recurso será proposto por e-mail, disponibilizado e dirigido ao Setor de Aquisições da OVG para proferir decisão, e, se necessário, será encaminhado ao departamento solicitante em se tratando de questões técnicas e, em se tratando de questões jurídicas, ao Setor Jurídico, para emissão de parecer, sujeito à anuência da Diretoria Geral e Diretoria Administrativa e Financeira.

## **15. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/ORDEM DE COMPRAS**

15.1. A gestão/fiscalização do Contrato ou da Ordem de Compras ficará a cargo do setor solicitante da contratação ou a quem a Diretoria indicar, conforme descrito no item 16 do Regulamento para Aquisições da OVG.

## **16. DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI Nº 13.709/2018**

16.1. A CONTRATANTE / CONTRATADA, além de guardarem sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, se comprometem a adotar as melhores práticas para respeitar a legislação vigente e/ou que venha entrar em vigor sobre proteção de dados, sendo certo que se adaptará, inclusive, à Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

16.2. A CONTRATANTE e CONTRATADA se obrigam ao dever de confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados, se encontram eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

16.3. As partes se obrigam a realizar o tratamento de dados pessoais de acordo com as disposições legais vigentes, bem como nos moldes da Lei nº 13.709/2018, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), visando dar efetiva proteção aos dados coletados de pessoas naturais que possam identificá-las ou torná-las identificáveis, utilizando-os de tais dados tão somente para os fins necessários à consecução do objeto do Contrato, ou nos limites do consentimento expressamente manifestado por escrito por seus respectivos titulares.

16.4. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se responsabilizam, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou que, de qualquer forma, atendem contra a moral e os bons costumes.

16.5. A OVG não será, em qualquer hipótese, responsabilizada pelo uso indevido por parte da CONTRATADA e/ou terceiros, com relação a dados armazenados em seus softwares e bancos de dados.

16.6. A CONTRATADA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à OVG, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros

16.7. A OVG NÃO IRÁ COMPARTILHAR NENHUM DADO DAS PESSOAS

NATURAIS, SALVO AS HIPÓTESES EXPRESSAS DA LEI Nº 13.709/2018, QUE PERMITEM O COMPARTILHAMENTO SEM CONSENTIMENTO DO TITULAR.

16.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas no presente item, deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.

16.9. Eventuais violações externas que atinjam o sistema de proteção da OVG, serão comunicadas aos titulares, bem como a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD.

16.10. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:

16.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

16.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;

16.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou

16.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

## **17. DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. O presente processo não importa necessariamente em contratação, podendo a OVG revogá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse privado, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no site para conhecimento dos participantes.

17.1.1. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

17.2. O fornecedor é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

17.2.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na sua imediata desclassificação, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da ordem de compras, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.3. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.4. Os fornecedores intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS, sob pena de desclassificação.

17.5. As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação.

17.6. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.

17.7. Caso de rescisão contratual por descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG poderá convocar o segundo colocado na ordem de classificação

da cotação, caso o valor esteja dentro do “preço de referência” e entendendo ser vantajoso para a organização.

17.8. O Contratado fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato/ordem de compras e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

17.9. Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral e Administrativa e Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS está subordinada.

17.10. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.

17.11. O vencedor da cotação só será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno e Parecer favorável da Assessoria Jurídica.

17.12. PARA ASSINATURA DO CONTRATO E/OU ORDEM DE COMPRAS, A EMPRESA (REPRESENTANTE LEGAL RESPONSÁVEL) DEVERÁ POSSUIR ASSINATURA DIGITAL/ELETRÔNICA, PREFERENCIALMENTE, CADASTRO NO SEI GOIÁS – SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES DO ESTADO DE GOIÁS.

17.12.1. O CADASTRO NO SEI (GOIÁS) PODERÁ SER REALIZADO ATRAVÉS DO LINK - [https://sei.goias.gov.br/como\\_se\\_cadastrar-externo.php](https://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar-externo.php)

17.13. A Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS atenderá aos interessados em horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, pelo telefone: 3201-9496 .



Documento assinado eletronicamente por **ALBINO LUCIANO BESSA, Gerente**, em 02/06/2026, às 10:44, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **91241590** e o código CRC **2A30D480**.

GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS  
AVENIDA T14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130



Referência: Processo nº 202600058001841



SEI 91241590