**TERMO DE REFERÊNCIA**

#### DO OBJETO

* 1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Materiais de Copa e Cozinha e utensílios Domésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência.

#### JUSTIFICATIVA

* 1. O Município de Maceió tem por competência institucional a promoção e execução de licitações no âmbito do Município, conferindo a Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER a execução desta tarefa, tudo de acordo com o que dispõe a Lei Municipal nº 6.592/2016.
  2. No âmbito da ARSER está a competência de planejamento, coordenação e controle de procedimentos de compras centralizadas de serviços e materiais de uso comum para atendimento às demandas de todos os órgãos da Administração Pública Municipal.
  3. Para o planejamento das compras centralizadas foram mapeados serviços e materiais de uso comum entre os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal, para os quais se requer a coordenação e controle de compras visando o constante atendimento da administração.
  4. A contratação centralizada proporciona uma melhoria nos procedimentos técnicos e administrativos, além da redução do número de processos licitatórios, auferindo a administração redução de custos operacionais e eficiência gerencial.
  5. A realização de elevados números de processos licitatórios, utilizando-se de distintas modalidades de licitação demanda elevados custos operacionais, administrativos e financeiros, além de dificultar a uniformização dos procedimentos e a aplicação das melhores práticas.
  6. A unificação e centralização do procedimento de aquisição de materiais e serviços proporcionam melhorias no planejamento da demanda física, orçamentária e financeira induzindo a um suprimento eficaz, reduzindo a disparidade de preços na aquisição de produtos da mesma natureza, além da possibilidade de economia de escala, contemplando novas tecnologias.
  7. A Administração Pública Municipal ao lançar uma licitação centralizada sinaliza fortemente ao mercado fornecedor de que existe planejamento em suas aquisições e que se busca as melhores negociações.
  8. A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de Registro de Preços – SRP.
  9. Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido no Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, destaca-se:
* A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses;
* É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
* Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
* Redução de volume de estoque;
* Redução do número de licitações;
* Redução dos custos de processamento de licitação;
* Previsão de aquisições frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
* Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.
  1. Nesse sentido, visando atender a demanda interna dos Órgãos e Entidades deste Município, será mapeada a necessidade relativa à aquisição de materiais de copa e cozinha, para atendimento a todos os Órgãos da Administração Pública do Município de Maceió.
  2. Justifica-se, ainda, pela manutenção e reposição de estoque dos respectivos almoxarifados, visando atender as demandas desenvolvidas pelos diversos Órgãos da Administração Pública desta Capital, durante o exercício em que a futura Ata de Registro de Preços – ARP vigorar.

1. **DAS ESPECIFICAÇÕES**
   1. As especificações, quantidades estimadas, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular execução do objeto deste Termo de Referência estão descritas no **ANEXO I**.
   2. Ressalta-se que as especificações dos materiais poderão desde que não alterem a qualidade do produto, apresentar medidas aproximadas (variação máxima de 10% para mais/menos)”.
2. **MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
   1. A aquisição dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço por item, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.
3. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** 
   1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento dos Órgãos e Entidades do Município de Maceió participantes da Ata de Registro de Preços.
   2. Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão ou Entidade interessado.
4. **DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO** 
   1. Sempre que julgar necessário o Órgão Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, o fornecimento dos produtos registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.
   2. A Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, solicitará um percentual mínimo de 1% (um por cento) do que se encontra registrado.
   3. A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.
   4. O prazo previsto para entrega deverá ser de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento (via e-mail ou correios) ou retirado na sede da Contratante;
   5. Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo Setor de Almoxarifado de cada Órgão ou Entidade do Município de Maceió, acompanhados da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08h00 às 14h00 de segunda-feira a sexta-feira.
5. **DO RECEBIMENTO DO OBJETO**
   1. O(s) objeto(s) serão recebidos:
      1. Pelo servidor responsável no ato da entrega;
6. **Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;
7. Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação, no prazo de até 05 (cinco) dia úteis. Só então será atestada a nota fiscal.
   1. Serão recusados os materiais que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.
   2. O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação.
   3. Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.
   4. Os produtos deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constando a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor.
8. **DA HABILITAÇÃO** 
   1. As licitantes deverão apresentar no mínimo um atestado passado por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a mesma forneceu ou está fornecendo, de maneira satisfatória, materiais de copa e cozinha.
9. **DAS OBRIGAÇÕES**
   1. **Da Contratada**
10. Assinar a ARP/Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.
11. Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado;
12. Entregar o objeto deste Termo de Referência nos endereços constante no anexo II deste documento, dentro do prazo estabelecido no item 6, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa vencedora;
13. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de uso, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
14. Comunicar à Administração, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
15. Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;
16. Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
17. Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
18. Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;
19. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
20. Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
21. Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
    1. **Da Contratante:**
22. Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura da Ata/Contrato;
23. Publicar o extrato da Ata/Contrato na forma da Lei;
24. Emitir Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento;
25. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
26. Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;
27. Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;
28. Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
29. Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá;
30. Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;
31. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
32. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de representante especialmente designado;
33. Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
34. **DO PAGAMENTO**
    1. O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.
    2. Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será sustado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.
    3. Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.
35. **DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
    1. O prazo de validade da ARP será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.
    2. As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.
    3. O remanejamento de que trata o art. 12.2 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
    4. No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto nº 7.492, de 11 de Abril de 2013.
    5. A gestão da ARP caberá à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, situada na Rua Pedro Monteiro, 47 - CEP: 57020-380, Telefone (82) 3315-7336/7327/7323.
    6. Compete ao Órgão Gerenciador e aos Participantes os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador, para registro no SICAF.
    7. Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.
36. **DA CONTRATAÇÃO**
    1. O prazo para a licitante vencedora assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho é de 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei.
    2. Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.
    3. O termo de contrato poderá ser substituído por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento.
    4. Quando a administração fizer a opção de celebrar contrato, a vigência deste instrumento contratual ficará adstrita aos respectivos créditos orçamentários.
37. **DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**
    1. A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.
    2. O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
38. Expedir ordens de fornecimento;
39. Proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
40. Fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
41. Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
42. Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
43. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
44. Atestar as notas fiscais relativas à execução dos serviços para efeito de pagamentos;
45. Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas no Contrato ou que forem executados em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de serviços;
46. Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.
47. **DO REAJUSTE, DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES**
    1. Fica proibido o reajuste do valor do contrato no interregno de 12 (doze) meses, exceto nas hipóteses decorrentes do Art. 65, alínea “d” do inciso II da Lei Federal 8.666/93, devidamente comprovado.
    2. Em caso de reajuste, após o período mencionado no subitem acima, será utilizado como base o IPCA (Índice Preços ao Consumidor Amplo).
       1. Toda revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado o pedido.
    3. A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do Contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a seu critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
48. **DA RESCISÃO**:
    1. Em conformidade com o que dispõe os art.s 77 a 80 da Lei 8.666/93, qualquer das partes poderá rescindir o contrato, a qualquer tempo, sem qualquer razão ou motivo, mediante simples aviso à outra Parte, com 30 (trinta) dias de antecedência, hipótese em que, ficará a parte que rescindir o Contrato exclusivamente responsável pelos pagamentos dos serviços até então executados, assim como pelo ressarcimento integral das despesas diretas e razoavelmente incorridas pela Contratada até a referida rescisão.
    2. Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, inciso I a IV, parágrafos 1º ao 4º do aludido diploma legal;
    3. Na hipótese de ocorrer rescisão administrativa, será obrigação do contratado o reconhecimento dos direitos da Administração previstos no art. 77 da Lei 8.666.
    4. A Administração poderá rescindir o Contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste Termo de Referência.
49. **DAS SANÇÕES**
    1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do Contrato, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:
       1. Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;
       2. Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
       3. Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
       4. Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
       5. Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;
       6. Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;
       7. Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

* 1. Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas no item 16.1, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
  2. A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “f” e “g” poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “e”.
  3. As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.
  4. As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.
  5. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
  6. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.
  7. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:
  8. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
     1. Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
     2. Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:

b.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou

b.2) For multada, e não efetuar o pagamento.

* 1. O prazo previsto no item 16.9, alínea “b”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.
  2. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.
  3. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
  4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.
  5. As sanções administrativas serão registradas no SICAF.

1. **DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**
   1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.
   2. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados a Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER, através do email: gerencia.planejamento@arser.maceio.al.gov.br, telefone para contato (82) 3315-7336/7327/7323.

Maceió, 23 de Março de 2017.

Elizame Guedes Evangelista

Gerencia de Planejamento e Contratações

**ANEXO I**

De: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Para: ARSER - Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados (telefone: 3315-7336/7323/7327)

**OBJETO**

O objeto perfaz Registrar Preços para futura e eventual aquisição de **Materiais de Copa e Cozinha e utensílios Domésticos**, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência nas especificações e quantidades constantes abaixo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quant** |
| 01 | **Açucareiro** em polipropileno na cor preta, características adicionais com tampa e colher, capacidade 300g aproximadamente. Dimensões aproximadas : 7,6 altura e 10,8 cm largura | Und |  |
| 02 | **Assadeira grande** **em alumínio** polido,retangular, com alças. - medidas aproximadas: 55x 38x 7cm. | Und |  |
| 03 | **Assadeira média** **em alumínio** polido,retangular, com alças. Medidas aproximadas: 37x 23,7 x 5,9 | Und |  |
| 04 | **Assadeira em alumínio pequena** retangular alumínio polido, com alças. Medidas aproximadas: 31,4 x 19,6 x 5,4 cm | Und |  |
| 05 | **Balde de polipropileno com capacidade de 12 litros** com alça de plástico. | Und |  |
| 06 | **Bandeja com 02 alças**, retangular ,medindo aproximadamente: 36X21, 5x4cm em **acrílico**. | Und |  |
| 07 | **Bandeja com 02 alças**, retangular, medindo aproximadamente: 37X23em **inox.** | Und |  |
| 08 | **Bandeja com alça,** retangular em **inox**, com alça. Medidas aproximadas: 32 x 47 x 3 cm | Und |  |
| 09 | **Bandeja media** em inox com 6 (seis) repartições Tamanho aproximado: 40x29cm. | Und |  |
| 10 | **Bandeja grande para servir** em polipropileno, na cor preta. Tamanho aproximado: 51x33 cm. | Und |  |
| 11 | **Bandejas plástico** tipo Fast Food, Material: Plástico, Cor: a definir, Dimensões aproximadas: 34x23cm | Und |  |
| 12 | **Batedor flexível / Fouet,** manual, material aço inoxidável, tipo flexível, tamanho 30 cm, aplicação cozinha, formato pêra. | Und |  |
| 13 | **Bule em alumínio com tampa**, com cabo em polipropileno com capacidade para 2 litros | Und |  |
| 14 | **Caçarolas de alumínio** com capacidade para **12 litros**, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido. | Und |  |
| 15 | **Caçarolas de alumínio grande** com capacidade para **73 litros**, alumínio polido resistente, com tampa e alças laterais. Medidas aproximadas: 60cm diâmetro x 25cm altura. | Und |  |
| 16 | **Caçarolas de alumínio média** com capacidade para **23 litros**, alumínio polido resistente, com tampa e alça laterais Medidas aproximadas: 40 cm diâmetro x 19cm altura. | Und |  |
| 17 | **Caçarolas em alumínio pequena** com capacidade para **17 litros**, alumínio polido resistente, com tampa e alças laterais. Medidas aproximadas: 36cm de diâmetro x 17cm altura | Und |  |
| 18 | **Caixa plástica vazada 46 litros** - Material plástico, polipropileno. Capacidade 46 litros. Dimensões aproximadas externas: 31,5 altura x 36 largura x 55,6 comprimento. | Und |  |
| 19 | **Caixas plásticas organizadora para mantimentos/alimentos** tamanho grande, com capacidade aprox. para **40 litros**; em polipropileno,Incolor; Empilhável; Com tampa hermética do mesmo material. | Und |  |
| 20 | **Caixas plásticas organizadora para mantimentos/alimentos** tamanho médio, com capacidade aprox. para **25 litros**, em polipropileno, Incolor,Empilhável, Com tampa hermética do mesmo material. | Und |  |
| 21 | **Caixas plásticas organizadora para mantimentos/alimentos** tamanho pequeno, com capacidade aprox. para **18 litros**, em polipropileno,Incolor, Empilhável, Com tampa hermética do mesmo material. | Und |  |
| 23 | **Caldeirão em Alumínio com capacidade para 19 litros**. Com tampa e alças. Medidas aproximadas: 40cm comprimento, 33,5 Largura e 27,5 Altura. | Und |  |
| 24 | **Caldeirão em alumínio com capacidade para 45 litros**. Com tampa e alças. Medidas aproximadas: 55cm comprimento, 44cm de largura e 37,5 Altura. | Und |  |
| 25 | **Caneca para alimentação escolar em inox** com virola, Capacidade 250ml, Medidas aproximadas: 07 x 07 cm. | Und |  |
| 26 | **Caneca plástica para merenda escolar** - plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, com capacidade de 300 ml. Cores à definir. | Und |  |
| 27 | **Canecão em alumínio** Tipo Hotel nº 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros, com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação. Dimensões aproximadas: 22x22x0,2cm (DxAxE). | Und |  |
| 28 | **Cesto com tampa vaivém** capacidade 60 litros, material plástico polipropileno (PP) – dimensões aproximadas: 720mm (altura) x 370mm  (largura) x370mm (profundidade).  Cores: azul/vermelho, amarelo/verde. | Und |  |
| 29 | **Chaleira de Alumínio**. Capacidade para 2,5L. Cabo de Baquelite. Com tampa. Dimensões aproximadas: (L x A x P): 19cm x 22cm. | Und |  |
| 30 | **Chaleira para cozinha industrial em alumínio** com capacidade para 5 litros, cabo de madeira. | Und |  |
| 31 | **Chapa bifeteira** de ferro fundido, lisa, retangular,com alças de ferro fundido.  Dimensões aproximadas: 70 cm comprimento x 30 cm largura | Und |  |
| 32 | **Coador de café tamanho grande**, pano100% algodão( malha flanelada), cabo de madeira torneada. Medidas aproximadas: 140mm | Und |  |
| 33 | **Coador de café tamanho médio**, pano100% algodão( malha flanelada), cabo de madeira torneada. Medidas aproximadas: 120mm | Und |  |
| 34 | **Coador de café tamanho pequeno**, pano100% algodão( malha flanelada), cabo de madeira torneada. Medidas aproximadas: 100mm | Und |  |
| 35 | **Colher para caldeirão**, côncava, em polietileno. Tamanho aproximado: 5,5 cm x 45 cm | Und |  |
| 36 | **Colher para caldeirão côncava grande** em polietileno, cor branca, dimensões: 1 x 7,5 x 60 cm. | Und |  |
| 37 | **Colher tipo plástico** - feita em polipropileno. Cores: vermelho escuro, azul escuro, verde escuro. Comprimento aproximado: 14,5cm. | Und |  |
| 38 | **Concha em alumínio para feijão** com capacidade para **250 ml**. Medidas aproximadas: Cabo 35,5 cm, Diâmetro 10 cm | Und |  |
| 39 | **Bacia redonda,** em polipropileno, com capacidade volumétrica de **6,5 litros**. | Und |  |
| 40 | **Bacia redonda,** em polipropileno, com capacidade volumétrica de **8,0 litros**. | Und |  |
| 41 | **Bacia redonda,** em polipropileno**,** com capacidade volumétrica de **13,5 litros**. | Und |  |
| 42 | **Bacia redonda,** em polipropileno**,** com capacidade volumétrica de **20 litros**. | Und |  |
| 43 | **Bacia redonda,** em polipropileno**,** com capacidade volumétrica de **30 litros**. | Und |  |
| 44 | **Conjunto/Jogo de copo de vidro**, 360ml (06 peças). | Und |  |
| 45 | **Conjunto de porta condimento em vidro**, com tampa, 1 suporte em aço cromado contendo + 6 recipientes. | Und |  |
| 46 | **Conjunto de porta mantimentos diversas** em polipropileno transparente com tampa, em formato retangular. Potes de 8 Lts/4,75 Lts/3,1 Lts/1,7 Lts/0,95 Lts. | Und |  |
| 47 | **Conjunto de Talheres de aço inox**, cabo polipropileno, com 24 peças (6 colheres de mesa; 6 garfos de mesa; 6 facas de mesa; 6 colheres de chá). Cores Variadas. | Und |  |
| 48 | **Copo graduado** de polipropileno graduado com capacidade para 500 ml. | Und |  |
| 49 | **Copos Plásticos**, não descartáveis ,350ml. Cores Variadas. Medidas aproximadas :Altura 14,4 cm Diâmetro 6,0 cm, Diâmetro Base 5,3 cm, Espessura 2,0 mm . | Und |  |
| 50 | **Cortador e ralador de legumes**  Cortador e Ralador de legumes dupla face : com lado lâmina (para batata chips, salada de repolho, rodelas de cebola, cenoura, rabanete , etc) e lado perfurado (ralar queijo, salada em fios).  Medidas aproximadas: Altura 1,5 cm x largura 8 cm. | Und |  |
| 51 | **Cuscuzeira grande** capacidade 10 L com alça e tampa.  Cuscuzeira com base, material alumínio reforçado, espessura mínima de 0,03 cm, tamanho aproximado 30 x 30 cm. | Und |  |
| 52 | **Cuscuzeira grande em alumínio** capacidade para 2,5L.  Cuscuzeira com base, material alumínio reforçado.  Dimensões aproximadas: 270x 210x 190 mm. | Und |  |
| 53 | **Cuscuzeira** Industrial em alumínio. Medidas aproximadas: Diâmetro de 22cm Altura de 22cm, com alça e tampa. | Und |  |
| 54 | **Descascador de laranja** manual para descascar frutas; corpo, suporte e alavanca e navalha em aço. Em aço zincado e alumínio, lavável e com fixador na base. Cor preta. Base antiderrapante sim com fixador de base. | Und |  |
| 55 | **Descascador de legumes**, com lamina tipo asti. Tamanho aproximado: 17cm. | Und |  |
| 56 | **Escorredor Para Pratos** **com capacidade par 20 pratos** em Aço Inoxidável, retangular. Dimensões aproximadas Largura 26cm, Profundidade 51cm. Uso indicado: sobre pia. | Und |  |
| 57 | **Escorredor de Prato** **com capacidade para 12 Pratos**, em Plástico, retangular. Dimensões aproximadas Largura 35 cm, Profundidade 45,5 cm. | Und |  |
| 58 | **Escorredor para arroz de alumínio** reforçado com diâmetro aproximado de 50cm. | Und |  |
| 59 | **Escumadeira de alumínio**, tamanho médio. Dimensões aprox: 35,5cm de comprimento x 9,2cm de diâmetro. | Und |  |
| 60 | **Espátula em silicone**  Espátula Silicone e Cabo de Inox Dimensões aproximadas: 24,8 cmde comprimento. | Und |  |
| 61 | **Espremedor de alho** em alumínio fundido, manual, com descaroçador de azeitona, dimensões aproximadas mínima do produto (C x L x E): 18,0 x 6,5 x 3,5 cm. | Und |  |
| 62 | **Espremedor/ amassador de batatas.** Manual, em alumínio fundido, dimensões aproximadas mínimas: D: 10,5 e A 30 cm. | Und |  |
| 63 | **Esterilizador de mamadeiras**  Esterilizador elétrico a vapor de mamadeira e acessórios, 220v  Principais Características:,Acomoda até 6 mamadeiras, Esteriliza em apenas 8 minutos, Contém: Base, tampa e divisor; Em plástico resistente Compatível com todos os tipos de mamadeiras, permite a esterilização de mamadeiras, chupetas e outros acessórios ao mesmo tempo. Acompanha 1 Esterilizador, 1 Copo para medição, 1 Pinça para remoção, 1 Cesto para acomodação dos produtos  Esterilizador fabricado com materiais isentos de bisfenol A. | Und |  |
| 64 | **Faca de inox para pão**  Faca de serra para pão. Lâmina em aço inox 21 cm, com fio totalmente serrilhado. Cabo de polipropileno. | Und |  |
| 65 | **Faca para corte de carne em inox**; cabo em polipropileno; branca, de 8”. Tamanho aproximado (cabo + lâmina): 33cm. | Und |  |
| 66 | **Forma para bolo em alumínio.** Medidas aproximadas: 24 cm de diâmetro e 7,5cm de altura em formato redondo, com tubo. | Und |  |
| 67 | **Forma para bolo em alumínio** em formato redondo com 35 cm de diâmetro aproximado. | Und |  |
| 68 | **Forma para bolo em alumínio** em formato retangular com 40cm de diâmetro aproximado. | Und |  |
| 69 | **Frigideira em Alumínio** tipo Hotel Cabo Baquelite. Medidas aprox: 40 cm x 8cm. | Und |  |
| 70 | **Frigideira Antiaderente** 32cm com Tampa em alumínio forjado e pegador da tampa em aço inox . | Und |  |
| 71 | **Frigideira em alumínio** com diâmetro de aproximadamente 20 cm; com cabo em baquelite. | Und |  |
| 72 | **Garrafa d’água plástica**, na cor branca ou tranparente, sem estampa, capacidade 1 litro. | Und |  |
| 73 | **Garrafa para água** em vidro transparente, liso, em formato retangular, medindo aprox. 32 de altura, capacidade 1,5 litros, tampa com mecanismo para saída d’água (uso em refrigerador e frigobar). | Und |  |
| 74 | **Garrafa térmica de rosca** com capacidade de 3 litros; corpo de polipropileno ampola de vidro, fundo de polipropileno; tampa de polipropileno; com alça lisa. | Und |  |
| 75 | **Garrafa Térmica** para água , suco, leite e café  Garrafão, material espuma de polietileno, capacidade 9 l, aplicação de líquidos quentes e frios.  Características adicionais:botijão térmico , tampa roscável | Und |  |
| 76 | **Garrafa térmica plástica**, com capacidade de 1 l, com tampa de rosquear. | Und |  |
| 77 | **Garrafa térmica, com alça**, com capacidade de 1,8 L, em aço inoxidável. | Und |  |
| 78 | **Jarra para suco em polipropileno** com capacidade de 3 litros, com tampa e alça lateral. | Und |  |
| 79 | **Jarras para suco em aço inox com capacidade de 2 litros**, com tampa. | Und |  |
| 80 | **Kit de facas em inox para cortes** com 03 (três) Facas com lâmina em aço inox; Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Composição do kit:  01 (uma) faca para desossar 5” ,  01 (uma) faca para carne 8” ,  01 (uma) Chaira 8” . | Kit |  |
| 81 | **Kit de Medidores** Material: Aço inoxidável**,** kit com quatro colheres**.** Dimensões aproximadas: 60ml,80ml,120ml e 240ml | Kit |  |
| 82 | **Kit de xícaras medidoras**  Conjunto de xícaras medidoras: para medir a quantidade de ingredientes. possui nivelador indicando a medida com precisão. em aço inox. capacidade ml. 01 - medidor de 1 xícara: capacidade 240 ou 250 ml 01 - medidor de 1/2 xícara: capacidade 120 ou 125 ml 01 - medidor de 1/3 xícara: capacidade - 80 ml 01 - medidor de 1/4 xícara: capacidade - 60 ml. | Kit |  |
| 83 | **kit saladeiras**  **Descrição e composição:**  Kit composto por 6 saladeiras plásticas de servir, em tamanhos variados, sendo:  2 (duas) saladeiras grandes, com capacidade para 7,6 litros;  2 (duas) saladeiras médias, com capacidade para 5,2 litros;  2 (duas) saladeiras pequenas, com capacidade para 3,3 litros.  **Dimensões e tolerâncias:**    **Características adicionais:**  Fabricadas em polipropileno, BMC ou SMC;.  Design redondo;  Incolor;  Empilhável; | Kit |  |
| 84 | **Kits talheres em inox para refeições**. colher medindo aproximadamente 198 x 2,5 mm, garfo medindo 199 x 2,5 mm, faca medindo 213 x 3mm. | Kit |  |
| 85 | **Leiteira de alumínio polido de 2 litros** com cabo de baquelite, com diâmetro aproximado de 14 cm. | Und |  |
| 86 | **Lixeira para pia**. Material Plástico, com tampa, cores variadas. Capacidade: 3L. Dimensões Aproximadas (A x L): 23cm x 22cm. | Und |  |
| 87 | **Panela Comum Alumínio Pequena**  Panela em alumínio fundido, 5mm de espessura, com tampa em alumínio fundido. Alça em Alumínio, lixada e polida. Cap. 10 Litros. | Und |  |
| 88 | **Panela de pressão capacidade para 4,5L** com regulador de pressão que mantém a pressão interna constante, válvula de segurança, botão abre e fecha que garanta a pressão somente após o fechamento da panela, trava de segurança que impeça que a panela seja aberta antes da pressão interna terminar. | Und |  |
| 89 | **Panela em alumínio com capacidade de 7 litros**. Medidas aproximadas: diâmetro mínimo de 22.5cm; altura mínima de 24 cm, com tampa em alumínio pegador em baquelite e cabo em baquelite. | Und |  |
| 90 | **Panela de pressão de alumínio polido**, com capacidade de **7L** com cabo e pegador de baquelite, com regulador de pressão que mantém a pressão interna constante, válvula de segurança, botão abre e fecha que garanta a pressão somente após o fechamento da panela, trava de segurança que impeça que a panela seja aberta antes da pressão interna terminar. | Und |  |
| 91 | **Panela de pressão grande**, material alumínio polido, capacidade de **15L**, Medidas aproximadas: diâmetro 44 cm, altura de 29 cm, material do cabo baquelite, sistema de segurança ,válvula segurança. | Und |  |
| 92 | **Panela em alumínio com capacidade de 20 litros**. Medidas aproximadas: 20 cm X 17,8 com tampa em alumínio pegador em baquelite e cabo em baquelite. | Und |  |
| 93 | **Panela em alumínio com capacidade de 25 litros**. Medidas aproximadas: diâmetro mínimo de 30,8cm e altura mínima de 28,5cm, com tampa em alumínio pegador em baquelite e cabo de baquelite. | Und |  |
| 94 | **Pano de copa**, tipo toalha, cor predominante branca. | Und |  |
| 95 | **Papeiros esmaltados 100% atóxico**, com capacidade para 1,2 litros. | Und |  |
| 96 | **Peneira plástica em malha fina** de poliéster com cabo de plástico e gancho de apoio, com medida aproximada de 19 cm de diâmetro. | Und |  |
| 97 | **Peneira plástica em malha fina** de poliéster com cabo de plástico e gancho para apoio, com medida aproximada de 12 cm de diâmetro. | Und |  |
| 98 | **Pincel de silicone** para untar bolo, com cabo em plástico. - suporta temperaturas de até 240º graus. Medidas aproximadas: comprimento: de 15 a 20 cm; - lavável na máquina de lavar louças. | Und |  |
| 99 | **Placas ou tábuas de corte de corte de aves** Cor: Amarela em polietileno – PEAD material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericida que evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial, formato: retangular. Medidas aproximadas: Largura30 cm, comprimento 50cm, espessura 1cm. | Und |  |
| 100 | **Placas ou tábuas de corte de assados e embutidos** Cor: bege produzida em polietileno – PEAD Material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericida que evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial, formato: retangular. Medidas aproximadas: Largura30 cm, comprimento 50 cm, espessura 1 cm. | Und |  |
| 101 | **Placas ou tábuas de corte de carnes** Cor: vermelha Produzida em polietileno – PEAD, material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericida que evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial, formato: retangular. Medidas aproximadas:Largura 30 cm, Comprimento 50 cm, Espessura 1 cm**.** | Und |  |
| 102 | **Placas ou tábuas de corte de frios e laticínios** Cor: Branca Produzida em polietileno – PEAD Material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericida que evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial, formato: retangular. Medidas aproximadas: Largura30 cm, comprimento 50 cm, espessura 1 cm. | Und |  |
| 103 | **Placas ou tábuas de corte de frutas, legumes e verduras**  Cor: Verde Produzida em polietileno - PEAD Material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericidaque evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial, formato: retangular. Medidas aproximadas: Largura 30 cm, comprimento 50 cm, Espessura 1 cm. | Und |  |
| 104 | **Placas ou tábuas de corte de peixes e frutos do mar** Cor: Azul Produzida em polietileno – PEAD Material de alta resistência e atóxico. Devendo possuir agente antibactericida que evite a proliferação de germes e bactérias. Para uso em cozinha industrial Formato: retangular Medidas aproximadas: Largura30 cm, comprimento 50 cm, espessura 1 cm. | Und |  |
| 105 | **Porta-guardanapo em polipropileno** na cor preta, para mesa, Medidas aproximadas: Largura 6,00 cm, Altura 10,00 cm Profundidade 14,00 cm. | Und |  |
| 106 | **Prato para alimentação escolar em inox**  Prato fundo em aço inox. Ideal para servir refeições. De fácil higienização. Circunferência de aproximadamente 22 cm. | Und |  |
| 107 | **Prato para frios com cúpula em** inox 2 peças retangular**,** com tampa de acrílico acabamento polido.  Dimensões Aproximadas 38,5X17,1X11,6 cm | Und |  |
| 108 | **Prato para sobremesa**, porcelana branca, 20cm aproximado. | Und |  |
| 109 | **Prato raso**, porcelana branca, 27cm aproximado | Und |  |
| 110 | **Prato tipo fundo**, porcelana branca, 22 cm aproximado | Und |  |
| 111 | **Relógio de parede** redondo; fundo liso; base branca; dimensões 25 cm de diâmetro. | Und |  |
| 112 | **Suporte para placas ou tábuas de corte** material plástico, altura 5 cm, aplicação armazenar placa de corte, características adicionais capacidade p/ 08 placas de corte. Medidas aproximadas: largura 38 cm, comprimento 33 cm. | Und |  |
| 113 | **Suporte para rolos de papel, alumínio e PVC,** com porta-rolos ou suporte para rolos de papel toalha/papel alumínio/filme PVC, em aço inox, dimensões aproximadas: 19,5 x 29 x 3 cm | Und |  |
| 114 | **Suporte plástico para garrafão** de 20L de água mineral, com 1(uma) torneira. | Und |  |
| 115 | **Suporte para copos descartáveis de café 50ml** (tipo Copettes). Material plástico. Medidas aproximadas: diâmetro 4,5; altura 2,5, cor a definir. Conjunto com 6 unidades. | Und |  |
| 116 | **Tacho em alumínio** material alumínio, capacidade 20 l, características adicionais com orla e 2 alças. Medidas aproximadas: diâmetro boca 45 cm, altura 19 cm. | Und |  |
| 117 | **Tesoura trinchante**, material aço inoxidável e cabo polipropileno, comprimento 10 pol, características adicionais tipo cozinha industrial, trinchante. |  |  |
| 118 | **Tigela para sobremesa em aço inox** Diâmetro x Altura11x5cm. |  |  |
| 119 | **Travessas em vidro Grande,** refratário, de no mínimo 404x249x70 milímetros, retangular, para servir alimentos. |  |  |
| 120 | **Travessas em vidro média,** refratário, de no mínimo 35,5x20,6x8,2 cm, retangular, para servir alimentos. |  |  |
| 121 | **Travessas em vidro Pequeno,** refratário, de no mínimo 31x18x6,5 cm, retangular, para servir alimentos. |  |  |
| 122 | **Xícaras para café com pires**, 100 ml, em porcelana brança. |  |  |
| 123 | **Xícara** **para chá** **com pires**, medindo 90 ml, em porcelana branca. |  |  |

Justificar a necessidade da contratação:

........................................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................

Estudo estimativa:

.........................................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................

Local de entrega:

.........................................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................

Informamos a nossa concordância com o objeto a ser licitado bem como com todas as demais condições descritas no Termo de Referência.

Maceió/AL, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

Assinaturas:

Titular da Pasta (obrigatoriamente)

Responsável pela informação

**Observações:**

* Este documento ( Anexo I) deverá ser entregue no protocolo da Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER, 3° andar da Secretaria Municipal de Economia (Antiga Secretaria Municipal de Finanças).
* As especificações do objeto deverão ser mantidas.

**ANEXO II**

ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS ÓRGÃOS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ÓRGÃO GERENCIADOR | | ENDEREÇO |
| 1 | xxxxxxxxx | xxxxxxxxxx |
| ÓRGÃOS PARTICIPANTES | | ENDEREÇOS: |
| 2 | xxxxxxxxxx | xxxxxxxxxxxxx |