



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

PROPOSTA FINANCEIRA

EMPRESA: _____ CNPJ: _____

CONTATO TELEFÔNICO: _____ CONTATO ELETRÔNICO: _____

ENDEREÇO: _____

DADOS BANCÁRIOS: _____ VALIDADE DA PROPOSTA: _____

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 8 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 8 (oito) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender: Nível 1/2 - 4 litros; Nível 2/3 - 5 litros; Capacidade total - 8 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o produto: Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de	Unidade	6		



	segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las.  *Imagem ilustrativa				
2	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 12 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 12 (doze) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender: Nível 1/2 - 6 litros; Nível 2/3 - 8 litros; Capacidade total - 12 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o	Unidade	9		



	produto:Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las.  *Imagem ilustrativa				
3	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 20 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 20 (vinte) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender : Nível 1/2 - 6 litros; Nível 2/3 - 8 litros; Capacidade total - 20 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido,	Unidade	6		



destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o produto: Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las.  *Imagem ilustrativa				
---	--	--	--	--



DATA E LOCAL DA PROPOSTA: _____

RESPONSÁVEL DA EMPRESA

****FAVOR CARIMBAR OU UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL**