

EDITAL DE PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA

Nº 27/2025

Município de Muitos Capões – RS

Secretaria Municipal de Administração

Tipo de julgamento: menor preço por lote

Modo de disputa: aberto

Processo nº 521/2025

Licitação exclusiva para beneficiários das leis complementares 123/06 e 147/14

Pregão na forma eletrônica para aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MUITOS CAPÕES, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item forma de julgamento por valor unitário, objetivando a contratação dos itens contidos no Termo de Referência Anexo I, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 1.675/2025.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, **no dia 05 de AGOSTO de 2025 às 14h00 min.**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às 08h e 59min da mesma data, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. DO OBJETO:

1.1. A presente licitação tem por finalidade **aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha**, que obedecerá ao contido no termo de referência. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto da licitação descritas no Portal de Compras Públicas e as

especificações constantes neste edital, prevalecerão às últimas.

A entrega dos produtos deverá ser feita no(s) endereços indicados na Autorização de Fornecimento do município, em até 15 (quinze) dias da ordem de fornecimento, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal do contrato, para que este acompanhe a entrega.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> .

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, respondendo o declarante pela veracidade das suas informações, na forma da lei;

3.2.2. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.2.3. O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, **se for o caso**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto neste edital.

3.2.4. Declaração de observância do limite de R\$ 4.800.000,00 na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.2.5. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (duas) horas.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c)** cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

- b)** comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c)** prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a)** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento;

5.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a)** no mínimo 01 (um) Atestado de capacidade técnica de fornecimento, emitido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, declarando que o proponente já promoveu o fornecimento de produtos da mesma natureza do objeto licitado, comprovando aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com as exigências editalícias.

5.5. DECLARAÇÃO, UNIFICADA:

- a) Apresentar declaração unificada conforme anexo III.**

5.6. Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

5.7. A substituição referida no item 5.5 somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

5.8. Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

5.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a)** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5.9.1 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6. VEDAÇÕES

6.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

- a)** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- b)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- d)** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

e) agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6.2. O impedimento de que trata a alínea "a" do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.3. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** contiverem vícios insanáveis;
- b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.3 A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

8.4 Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

8.5 As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.6 Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1 O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

8.7.2 O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4 O intervalo mínimo de diferença de percentual entre os lances será de 1 (um) por cento, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5 Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado;

8.7.6 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.8 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 8.

9.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.muitoscapoes.rs.gov.br.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;
- c) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação, de que tratam os itens 5.1., 5.2., 5.3, 5.4 e 5.5 enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

12.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

12.4. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

12.6. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. RECURSO

13.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

- b)** julgamento das propostas;
- c)** ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d)** anulação ou revogação da licitação.

13.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

13.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a)** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b)** a apreciação dar-se-á em fase única.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a)** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b)** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para retirar a nota de empenho ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 15.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa do município.

16.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

16.3. O pagamento será efetuado no prazo de máximo de 30 (trinta) dias da entrega total do(s) produto(s).

16.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

17. RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

17.2. Os materiais deverão ser entregues no endereço indicado na ordem de compra do município.

17.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

17.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

17.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

18.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 19.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

18.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 19.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

18.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 19.2 do presente Edital.

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

18.6. A aplicação das sanções previstas no item 19.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

18.7. Na aplicação da sanção prevista no item 19.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 19.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

18.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

18.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

18.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

18.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 19.1 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

19. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

19.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico:
<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

19.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico da Administração <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

20.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

20.3. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

20.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria-RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Muitos Capões, 22 de julho de 2025

LUCIANO DEBONA

Prefeito Municipal

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO / JUSTIFICATIVA:

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de equipamentos e materiais de copa e cozinha.

1.2 Com a reinauguração do Centro de Eventos do Município de Muitos Capões, torna-se imprescindível a aquisição de equipamentos e materiais adequados para a copa e a cozinha, a fim de garantir a plena funcionalidade do espaço e o atendimento eficiente das demandas da comunidade. O Centro de Eventos tem como finalidade sediar atividades culturais, sociais e comunitárias, sendo necessário dispor de estrutura adequada para preparar e servir alimentos e bebidas durante a realização dos eventos. A ausência desses materiais comprometeria diretamente a utilização plena do espaço público recém-reformado.

A aquisição por meio de processo licitatório visa assegurar a legalidade, a impessoalidade e a economicidade na aplicação dos recursos públicos, conforme os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos). O certame garantirá a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, promovendo a concorrência entre fornecedores e evitando gastos desnecessários. Além disso, a padronização dos materiais e a especificação técnica adequada garantem qualidade e durabilidade dos itens adquiridos.

Destaca-se que os equipamentos e utensílios de copa e cozinha são indispensáveis para atender com eficiência os eventos promovidos pelo poder público, como confraternizações, reuniões, oficinas, cursos e festividades locais, que contribuem para o fortalecimento do convívio social e valorização da cultura municipal. Portanto, a abertura do processo licitatório se faz necessária, urgente e plenamente justificada, assegurando que o espaço reinaugurado esteja completamente funcional e preparado para cumprir sua finalidade social.

1.3. Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site do <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> e as especificações constantes deste termo, prevalecerão às últimas.

2. REFERÊNCIA DOS ITENS LICITADOS

LOTE 01 - TAMPO				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
1.	Tampo redondo confeccionado em MDF Ultra maciço, com alta resistência à umidade, ideal para ambientes internos com grande circulação de pessoas. Possui espessura de 30 mm e diâmetro de 1,30 metro, garantindo estabilidade e ampla área de apoio. Acabamento na cor branco TX (texturizado), que proporciona maior durabilidade, facilidade de limpeza e aparência sofisticada. Indicado para compor mesas de uso coletivo em salões de eventos, espaços multiuso e áreas institucionais. Produto de qualidade superior, com bordas uniformes e superfície lisa, compatível com diversas bases metálicas ou de madeira.	R\$ 1.081,57	UN	130
LOTE 02 - CADEIRAS				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
2.	Cadeira plástica monobloco, fabricada em polipropileno injetado de alta resistência, na cor branca. Estrutura em peça única, com encosto vazado em formato quadriculado para melhor ventilação e design moderno. Conta com apoio para braços integrados, assento levemente curvado para maior conforto e quatro pernas retas e reforçadas, proporcionando estabilidade e segurança. Produto leve, empilhável, de fácil transporte e higienização. Indicada para uso interno e externo em ambientes institucionais, comunitários, escolares e eventos em geral. Capacidade mínima	R\$ 51,79	UN	800

	de carga recomendada: 120 kg. Acabamento uniforme, livre de rebarbas, garantindo conforto, resistência e durabilidade.			
LOTE 03 – CAMARA FRIA				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
3.	Câmara fria com dimensões de 2,00m de largura por 5,00m de comprimento e altura de 3,75m, projetada especificamente para o resfriamento eficiente de carnes. Estrutura composta por painéis isotérmicos de alta performance, com revestimento em material isolante térmico, garantindo excelente vedação e controle de temperatura interna. Acompanha suportes reforçados e barras metálicas para fixação de ganchos de sustentação de cargas penduradas (carne), assegurando praticidade no manuseio e armazenamento. Inclui compressor de refrigeração com capacidade compatível ao volume da câmara, promovendo conservação adequada dos produtos perecíveis conforme normas sanitárias vigentes. Produto indicado para ambientes que exigem controle rigoroso de temperatura, como cozinhas industriais, frigoríficos e centrais de abastecimento.	R\$ 35.638,80	UN	1
LOTE 04 – REFRIGERADOR E FREEZER				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
4.	Refrigerador vertical do tipo frost free, com capacidade mínima de 600 litros, ideal para uso institucional, garantindo amplo espaço interno para armazenamento de alimentos perecíveis. Equipamento com tecnologia frost free, que impede a formação de	R\$ 7.785,00	UN	1

	gelo nas paredes internas, eliminando a necessidade de descongelamento manual. Deve possuir controle eletrônico de temperatura, prateleiras reguláveis, iluminação interna em LED, portas com vedação magnética e sistema de refrigeração eficiente que assegure distribuição homogênea do frio. Produto fabricado com materiais resistentes à corrosão, de fácil higienização e compatível com as normas de segurança elétrica e sanitária vigentes. Recomendado para cozinhas industriais, refeitórios, unidades de saúde e demais ambientes que exigem conservação eficiente e contínua de gêneros alimentícios.			
5.	Freezer horizontal com capacidade mínima de 500 litros, equipado com duas tampas superiores tipo basculante, ideal para armazenagem de alimentos congelados em grande volume. O equipamento deve possuir estrutura robusta, com cuba interna em aço galvanizado ou material anticorrosivo, tampa com vedação eficiente e fechadura com chave. Deve contar com controle ajustável de temperatura, sistema de refrigeração estável com baixo consumo energético e dreno frontal para facilitar o degelo e a limpeza. O gabinete externo deve ser fabricado em material resistente e de fácil higienização. Indicado para uso em cozinhas industriais, unidades escolares, postos de saúde, eventos ou demais ambientes institucionais que demandem conservação segura de alimentos congelados.	R\$ 5.411,34	UN	2

LOTE 05 – FORNO INDUSTRIAL E FOGÃO

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
------	-------------------	----------------------	-------------------	-------------

6.	Forno industrial a gás, confeccionado em aço inoxidável, com capacidade mínima de 130 litros, dotado de revestimento interno com material refratário de alta resistência térmica, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O equipamento deve possuir queimadores de alta potência, controle manual de temperatura, isolamento térmico eficiente e porta com visor em vidro temperado. A estrutura deve permitir fácil higienização, com pés ajustáveis e sistema de segurança contra vazamentos de gás. Indicado para preparo de alimentos em larga escala, como assados, massas e carnes, garantindo distribuição uniforme de calor e alto desempenho energético.	R\$ 2.520,80	UN	1
12.	Fogão industrial com 6 bocas e forno, fabricado em aço inoxidável, estrutura reforçada, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Possui queimadores de alta pressão em ferro fundido, com registros individuais e grelhas robustas removíveis. O forno acoplado possui isolamento térmico, controle de temperatura e capacidade mínima compatível com uso intensivo. Equipamento resistente, de fácil limpeza e manutenção, ideal para preparo de grandes volumes de alimentos com eficiência e segurança.	R\$ 2.703,67	UN	1
LOTE 06 – MICROONDAS E TORNEIRAS				
item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
7.	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 40 litros, ideal para uso institucional ou profissional, fabricado em material resistente e de fácil higienização. Deve possuir painel digital com programação de tempo e potência, múltiplas opções de aquecimento e descongelamento, prato giratório	R\$ 687,31	UN	2

	removível, trava de segurança e iluminação interna. Equipamento com porta em vidro temperado e acabamento em aço pintado ou inox, oferecendo eficiência, durabilidade e praticidade no preparo e aquecimento de alimentos em ambientes de grande demanda, como cozinhas industriais, escolas e refeitórios.			
9.	Torneira elétrica multitemperatura com potência mínima de 6.500W, compatível com rede elétrica de 220V. Possui sistema de aquecimento instantâneo, permitindo o uso de água quente em poucos segundos, com opções de ajuste de temperatura conforme a necessidade. Estrutura em material resistente ao calor, com bico móvel, arejador articulável e registro de fácil manuseio. Ideal para cozinhas ou áreas de preparo de alimentos que exigem praticidade e conforto térmico, contribuindo para economia de energia e eficiência no uso diário.	R\$ 123,60	UN	1
11.	Torneira de bancada com bica móvel flexível, confeccionada em material metálico de alta resistência com acabamento cromado ou escovado. Possui mangueira em silicone ou revestimento termoplástico, com alto grau de flexibilidade, permitindo direcionamento do jato de água com maior praticidade. Indicada para cozinhas, áreas de preparo e pias de uso intensivo, proporcionando ergonomia, fácil higienização e funcionalidade no manuseio. Compatível com sistemas de água quente e fria, dependendo do modelo especificado.	R\$ 55,74	UN	7
LOTE 07 - EXAUSTORES				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades

8.	Exaustores industriais de parede com sistema reversível (exaustão e ventilação), com diâmetro mínimo de 40 cm. Equipamento fabricado em estrutura metálica resistente, com hélices balanceadas, motor monofásico ou trifásico de alto desempenho, e grade de proteção em conformidade com normas de segurança. Ideal para ambientes industriais ou cozinhas profissionais, proporcionando renovação do ar e controle térmico eficiente. O sistema reverso permite alternar facilmente entre a função de exaustão (retirada de ar quente ou vapores) e ventilação (entrada de ar fresco), garantindo maior versatilidade na climatização do ambiente.	R\$ 416,29	UN	4
LOTE 08 – BANDEIJAS E BACIAS				
Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
13.	Bandejas plásticas multiuso, com capacidade mínima de 7 litros, fabricadas em material resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Apresentam estrutura reforçada, bordas arredondadas e superfície interna lisa, ideais para armazenamento, transporte e organização de diversos itens em ambientes institucionais, como cozinhas, refeitórios, almoxarifados ou áreas de apoio. Resistentes ao uso contínuo, podem ser empilhadas para otimização de espaço.	R\$ 28,17	UN	10
14.	Bandejas plásticas multiuso, com capacidade mínima de 15 litros, fabricadas em material resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Apresentam estrutura reforçada, bordas arredondadas e superfície interna lisa, ideais para armazenamento, transporte e	R\$ 39,78	UN	10

	organização de diversos itens em ambientes institucionais, como cozinhas, refeitórios, almoxarifados ou áreas de apoio. Resistentes ao uso contínuo, podem ser empilhadas para otimização de espaço.			
15.	Bandejas plásticas multiuso, com capacidade mínima de 20 litros, fabricadas em material resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Apresentam estrutura reforçada, bordas arredondadas e superfície interna lisa, ideais para armazenamento, transporte e organização de diversos itens em ambientes institucionais, como cozinhas, refeitórios, almoxarifados ou áreas de apoio. Resistentes ao uso contínuo, podem ser empilhadas para otimização de espaço.	R\$ 45,10	UN	10
16.	Bacias plásticas redondas, com capacidade mínima de 10 litros e diâmetro superior de, no mínimo, 35 cm. Fabricadas em material plástico resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Possuem acabamento liso, bordas reforçadas e formato ergonômico, adequadas para uso em cozinhas industriais, lavanderias, almoxarifados ou outros setores operacionais. Suportam uso contínuo e são apropriadas para o manuseio de alimentos, líquidos ou materiais diversos.	R\$ 31,95	UN	10
17.	Bacias plásticas redondas, com capacidade mínima de 30 litros e diâmetro superior de, no mínimo, 50 cm. Fabricadas em material plástico resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Possuem acabamento liso, bordas reforçadas e formato ergonômico, adequadas para uso em cozinhas industriais, lavanderias, almoxarifados ou outros setores operacionais. Suportam uso contínuo e são apropriadas para o manuseio de	R\$ 45,09	UN	10

	alimentos, líquidos ou materiais diversos.			
18.	Bacias plásticas redondas, com capacidade mínima de 50 litros e diâmetro superior de, no mínimo, 60 cm. Fabricadas em material plástico resistente (polipropileno ou similar), atóxico e de fácil higienização. Possuem acabamento liso, bordas reforçadas e formato ergonômico, adequadas para uso em cozinhas industriais, lavanderias, almoxarifados ou outros setores operacionais. Suportam uso contínuo e são apropriadas para o manuseio de alimentos, líquidos ou materiais diversos.	R\$ 77,06	UN	10

LOTE 09 - FRITADEIRA

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
19.	Fritadeira industrial a gás com tacho de 10 litros, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Equipamento projetado para uso intenso em cozinhas profissionais, com tacho fixo em aço carbono ou inox com capacidade mínima de 10 litros. Conta com queimadores de alta potência, válvula de controle de gás, registro de segurança e acendimento manual ou automático. Ideal para o preparo de frituras em larga escala, proporcionando aquecimento rápido e temperatura estável. Acompanha cesto em arame cromado e estrutura reforçada para uso contínuo.	R\$ 1.461,00	UN	1

LOTE 10 - PANEAS, TALHERES, PRATOS, ESCORREDOR, BULES, GARRAFA TERMICA E BOTIJÃO

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
20.	Panela tipo caçarola hotel em alumínio polido, com capacidade mínima de 10	R\$ 175,35		2

	litros, número 30. Fabricada em alumínio de alta resistência, com paredes espessas para melhor condução térmica e durabilidade. Possui alças reforçadas rebitadas, oferecendo segurança e praticidade no manuseio em ambientes de cozinha industrial. Indicada para preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, refeitórios e restaurantes, compatível com fogões industriais. Produto leve, resistente à corrosão e de fácil higienização.		UN	
21.	Panela tipo caçarola hotel em alumínio polido, com capacidade mínima de 20 litros, número 35. Fabricada em alumínio de alta resistência, com paredes espessas para melhor condução térmica e durabilidade. Possui alças reforçadas rebitadas, oferecendo segurança e praticidade no manuseio em ambientes de cozinha industrial. Indicada para preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, refeitórios e restaurantes, compatível com fogões industriais. Produto leve, resistente à corrosão e de fácil higienização.	R\$ 257,35	UN	2
22.	Panela tipo caçarola hotel em alumínio polido, com capacidade mínima de 30 litros, número 40. Fabricada em alumínio de alta resistência, com paredes espessas para melhor condução térmica e durabilidade. Possui alças reforçadas rebitadas, oferecendo segurança e praticidade no manuseio em ambientes de cozinha industrial. Indicada para preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, refeitórios e restaurantes, compatível com fogões industriais. Produto leve, resistente à corrosão e de fácil higienização.	R\$ 348,87	UN	2
23.	Panela tipo caçarola hotel em alumínio polido, com capacidade mínima de 50 litros, número 45. Fabricada em alumínio	R\$ 380,45		2

	de alta resistência, com paredes espessas para melhor condução térmica e durabilidade. Possui alças reforçadas rebitadas, oferecendo segurança e praticidade no manuseio em ambientes de cozinha industrial. Indicada para preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, refeitórios e restaurantes, compatível com fogões industriais. Produto leve, resistente à corrosão e de fácil higienização.		UN	
24.	Escorredores de massas industriais em alumínio com capacidade mínima de 20 litros Escorredor fabricado em alumínio de alta qualidade, com acabamento resistente à corrosão, garantindo durabilidade e facilidade na higienização. Projetados para uso industrial, possuem capacidade mínima de 20 litros, permitindo o manejo de grandes volumes de massas e alimentos em ambientes profissionais como cozinhas industriais, restaurantes e unidades de produção alimentícia. Estrutura robusta com formato otimizado para escoamento eficiente da água, facilitando o processo de drenagem após o cozimento. Produto leve, porém resistente, com alças ergonômicas para fácil manuseio e transporte.	R\$ 38,71	UN	2
25.	Garfo de mesa confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e fácil higienização. Com comprimento mínimo de 19 cm, apresenta design ergonômico para conforto no manuseio durante o uso.	R\$ 6,28	UN	1.000
26.	Colher de sopa fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, proporcionando resistência à corrosão, durabilidade e facilidade na limpeza. Com comprimento mínimo de 19 cm, possui design ergonômico que assegura conforto durante o uso.	R\$ 6,40	UN	1.000

27.	Faca de mesa confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com lâmina serrilhada que facilita o corte preciso de diversos alimentos, mantendo a eficiência e segurança durante o uso. Com comprimento mínimo de 19 cm, apresenta cabo ergonômico que proporciona conforto e firmeza no manuseio.	R\$ 6,63	UN	1.000
28.	Pratos rasos confeccionados em material resistente e adequado para uso alimentar, com diâmetro mínimo de 24 cm, proporcionando amplo espaço para a disposição dos alimentos. Apresentam acabamento liso e fácil de limpar. Design clássico que alia praticidade e elegância nas refeições diárias.	R\$ 11,34	UN	1.000
29.	Pratos fundos confeccionados em material resistente e apropriado para uso alimentar, com diâmetro mínimo de 22 cm, adequados para o serviço de sopas, caldos e pratos com molhos. Apresentam bordas elevadas que evitam o derramamento dos alimentos, garantindo maior praticidade e conforto durante as refeições. Produto com acabamento liso e fácil de higienizar.	R\$ 10,00	UN	1.000
30.	Garrafas térmicas confeccionadas com corpo em aço inoxidável de alta qualidade, proporcionando excelente resistência à corrosão e durabilidade. Capacidade de armazenamento de 1,8 litros, ideal para conservação térmica eficiente de bebidas quentes ou frias por longos períodos. Equipadas com sistema de vedação seguro para evitar vazamentos e bico ou tampa de fácil manuseio para servir.	R\$ 122,89	UN	10
31.	Botijões térmicos fabricados em aço inoxidável de alta resistência, que asseguram durabilidade e excelente resistência à corrosão. Com capacidade mínima de 9,0 litros, são indicados para a conservação térmica eficiente de bebidas quentes ou frias por períodos prolongados. Equipados com sistema de	R\$ 181,88	UN	10

	vedação seguro para evitar vazamentos e com bico ou torneira para fácil dispensação, promovendo praticidade e higiene no manuseio. Produto robusto, funcional e de design moderno.			
32.	Bules confeccionados em alumínio de alta qualidade, garantindo leveza, resistência e boa condução térmica. Com capacidade de 7 litros, são ideais para uso em hotéis, restaurantes, buffets e demais estabelecimentos que demandam o serviço de bebidas quentes em grande volume. Apresentam design funcional com bico para fácil servir e alça ergonômica que proporciona segurança e conforto no manuseio. Produto durável, de fácil limpeza e adequado para ambientes profissionais que requerem praticidade e eficiência.	R\$ 199,63	UN	2
34.	Colheres tipo hotel confeccionadas em alumínio de alta qualidade, garantindo leveza, resistência e durabilidade para uso intenso em ambientes profissionais. Com cabo mínimo de 37 cm, proporcionam maior alcance e conforto no manuseio, facilitando o serviço de buffet. Produto com acabamento liso, de fácil limpeza e adequado para manipulação segura de alimentos em grande escala.	R\$ 38,26	UN	10
35.	Escumadeiras confeccionadas em alumínio resistente, proporcionando leveza, durabilidade e boa condução térmica para uso contínuo em cozinhas profissionais. Com cabo mínimo de 37 cm, oferecem segurança e conforto no manuseio, facilitando a remoção de alimentos e líquidos em ambientes de buffet, restaurantes e cozinhas industriais. Produto com acabamento liso, fácil de higienizar e adequado para uso intensivo, atendendo às exigências de qualidade e funcionalidade do setor hoteleiro.	R\$ 54,00	UN	5

36.	Conchas confeccionadas em alumínio resistente, garantindo leveza, durabilidade e boa condução térmica para uso contínuo em cozinhas profissionais. Com cabo mínimo de 37 cm, proporcionam maior alcance e conforto no manuseio, facilitando o serviço de sopas, caldos e outros líquidos em ambientes de buffet, restaurantes e cozinhas industriais. Produto com acabamento liso, fácil de higienizar e projetado para atender às exigências de qualidade e funcionalidade do setor hoteleiro.	R\$ 71,38	UN	5
37.	Colheres confeccionadas em madeira resistente e de qualidade alimentar, garantindo durabilidade e segurança no contato com alimentos. Com comprimento mínimo de 40 cm, oferecem ergonomia e alcance adequados para o manuseio em cozinhas industriais, buffets e ambientes profissionais. Produto leve, com acabamento liso, que facilita a limpeza e proporciona conforto durante o uso, ideal para preparo e manipulação de alimentos quentes e frios.	R\$ 27,05	UN	5
38.	Conjunto composto por 10 unidades de formas ou assadeiras confeccionadas em alumínio de alta qualidade, que proporciona excelente condução térmica e resistência à corrosão. Tamanho número 6, adequado para preparo e cozimento de diversos tipos de alimentos. Produto leve, durável e com acabamento liso, facilitando a limpeza e garantindo uniformidade no cozimento. Ideal para uso profissional que requer utensílios confiáveis e eficientes.	R\$ 64,85	CJ	01

LOTE 11 – AQUECEDOR DE PASSAGEM

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
------	-------------------	----------------------	-------------------	-------------

10.	Aquecedor de passagem a gás, com capacidade mínima de 30 litros por minuto, ideal para uso contínuo em ambientes que demandam alto volume de água quente, como cozinhas industriais, refeitórios ou instalações públicas. Equipamento com acendimento automático, controle digital de temperatura e sistema de segurança com sensor de chama e exaustão forçada. Compatível com gás GLP ou GN, conforme especificação do fabricante. Estrutura em aço pintado ou inox, resistente à corrosão, garantindo durabilidade e eficiência energética no aquecimento da água.	R\$ 2.977,62	UN	1
-----	---	--------------	----	---

LOTE 12 – CAFETEIRA CONJUGADA

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
33.	Cafeteiras conjugadas com capacidade total de 8 litros (4 litros para café e 4 litros para leite), potência de 220W Equipamento conjugado para preparo e aquecimento simultâneo de café e leite, com capacidade total de 8 litros, distribuída em reservatórios independentes de 4 litros para café e 4 litros para leite. Fabricado com materiais resistentes e de fácil higienização, ideal para uso em hotéis, restaurantes, buffets e ambientes comerciais que demandam eficiência e praticidade no serviço de bebidas. Sistema elétrico com potência de 220W, garantindo aquecimento rápido e manutenção da temperatura ideal dos líquidos. Design funcional com torneiras separadas para serviço ágil e seguro.	R\$ 1.889,14	UN	2

3. PRAZO DE ENTREGA E LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS.

3.1 A entrega do objeto será indicada na autorização e fornecimento e deverá ser efetuado no prazo de 15 (quinze) dias. Neste tempo o setor dará o recebimento do bem avaliando o objeto e comparando com a descrição solicitada.

3.2 Entende-se por recebimento o descarregamento e acomodação do equipamento no local acima indicado.

3.3 Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadre nas exigências mínimas, resultará na não aceitação do objeto e substituição no prazo de 05 (cinco) dias.

3.4 O não cumprimento da obrigação, ocorrerá em penalidade, nos termos da Lei 14.133/2021, e deste edital.

3.5 As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do Artigo 95 da Lei 14.133/2021, há substituição do instrumento do contrato.

4. PRAZO DE PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado contra empenho, em até 30 dias após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura e aprovação pelo fiscal de contratos.

4.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

4.3. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A presente contratação tem fundamento no termo de formalização de demanda e estudo técnico preliminar a qual faz parte integrante desse processo de contratação.

5.2 A aquisição de equipamentos e materiais de copa e cozinha, têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto 1.675/2025.

5.3 A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento de equipamentos e materiais de copa e cozinha para o Município de Muitos Capões – RS é a contratação de empresa especializada, por meio de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico para fornecimento de destes produtos. Esta alternativa foi considerada a mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e econômico, conforme demonstrado na análise de alternativas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Processo licitatório na modalidade Pregão na forma Eletrônica do tipo menor preço por item, teve seus preços de pesquisa de mercado baseados em pesquisa de 03 (três) fornecedores do ramo da região do município de Muitos Capões bem como a pesquisa de preços públicos, conforme anexo ao processo licitatório

6.2. Assim, vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n º 1.675/2025, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Muitos Capões, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 São obrigações da CONTRATADA:

- a)** Realizar o fornecimento observando fielmente as disposições contidas em edital e em contrato, bem como nos termos da sua proposta;
- b)** Indicar preposto para ser seu representante durante a execução do presente contrato;

- c)** Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre os serviços contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução dos serviços, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;
- d)** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados utilizados na prestação do serviço, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e)** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- f)** Observar durante a execução do contrato as normas técnicas aplicáveis à execução dos serviços, visando sua perfeita execução.
- g)** Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução dos serviços;
- h)** Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, os serviços efetuados em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço contratado;
- i)** Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e em contrato.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- a)** Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA referente aos equipamentos entregues, nos termos do presente instrumento;
- b)** Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- c)** Determinar as providências necessárias quando o produto não estiverem sendo entregues na forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções pertinentes, quando for o caso;

d) Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto desse contrato.

9. DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 O fornecedor contratado será selecionado considerando a proposta de menor valor global por lote.

10. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1 Para a contratação pretendida haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) Termo de Formalização de Demanda;
- b) Realização da pesquisa de mercado, e composição da orçamentação;
- c) Elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP;
- d) Elaboração do Instrumento Convocatório;
- e) Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do Edital de Licitação;
- h) Realização do certame e julgamento da licitação;
- i) Homologação e Adjudicação do processo;
- j) Assinatura do contrato ou nota de empenho

10.2 Como fiscais da presente contratação ficam indicados o servidor a Catia Malvina Aparecida das Chagas tendo como suplente o servidor José Willian Hoffmann Vieira.

Cristina Ferreira Moraes
Responsável pela Elaboração

ANEXO II - MODELO PROPOSTA DE PREÇO

NOME DA EMPRESA:

CNPJ: ENDEREÇO:

TELEFONE:

VALIDADE DA PROPOSTA:

O presente processo licitatório terá por objeto a aquisição de equipamentos e materiais de copa e cozinha, em atendimento as necessidades do município.

Item	Produto/Serviço (Descrição minuciosa)	Unidade de medida	Quantidades	Marca	Valor unitário	Valor total

Local/data

Empresa.

ANEXO III

DECLARAÇÃO UNIFICADA LEI 14.133/21

A empresa XXXX, inscrita no CNPJ sob nº, com sede administrativa a Rua XXX na cidade de XXXX por meio do seu representante legal o Sr. XXX, inscrito no CPF sob nº XX, vem DECLARAR:

- a) Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.
- b) Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- c) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- d) Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, micro empreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- e) Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- f) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- g) Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República.

Cidade, XX, mês, ano.

Empresa XX

CNPJ

