

SUMÁRIO

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:.....	2
2. DO REGISTRO DE PREÇOS:	2
3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:	3
4. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:.....	4
5. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES:	6
6. FASE DE JULGAMENTO:.....	8
7. FASE DE HABILITAÇÃO:	10
8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:	11
9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:	12
10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:	13
11. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:.....	13
12. RECURSOS:.....	14
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:.....	15
14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:.....	17
15. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:.....	17
16. DISPOSIÇÕES GERAIS:	17

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026

Processo nº: 279/2026

Modo de Disputa: ABERTO.

Tipo de Julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE.

Orçamento Sigiloso: NÃO.

Data e Hora: 18/08/2026, às 08h30min.

Impugnações e esclarecimentos até às 23h e 59min do dia 13 de agosto de 2026.

Site: www.portaldecompraspublicas.com.br

Torna-se público que o município de São Francisco de Assis/RS por meio do Departamento de Licitações e Contratos, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, nos termos do Decreto Municipal nº 1.518/2025 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

- 1.1. Constitui objeto da presente licitação o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de UTENSÍLIOS DE COZINHA, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Francisco de Assis/RS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
- 1.2. O presente edital seguirá o rito procedimental comum, previsto no artigo 17 da lei 14.133/2021.
- 1.3. A licitação será realizada pelo menor preço por LOTE, sendo ela dividida em 8(oito) lotes, que são:
 - LOTE 01: PANEAS, COCÇÃO E PREPARO EM ALUMÍNIO
 - LOTE 02: TALHERES E UTENSÍLIOS DE PREPARO
 - LOTE 03: PLÁSTICOS E ORGANIZAÇÃO
 - LOTE 04: VIDROS
 - LOTE 05: UTENSÍLIOS EM AÇO INOXIDÁVEL
 - LOTE 06: UTENSÍLIOS TÉRMICOS
 - LOTE 07: CONFEITARIA
 - LOTE 08: EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.



3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 3.1. Poderão participar desta licitação as empresas que atenderem as exigências do presente edital e estiverem devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume 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 das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 3.4. Não poderão participar da presente licitação:
 - 3.4.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.4.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.
 - 3.4.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.
 - 3.4.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
 - 3.4.5. 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.
 - 3.4.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.
 - 3.4.7. 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.

- 3.4.8. Agente público do órgão ou entidade licitante.
- 3.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
- 3.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, 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, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021, estendendo-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.5. O impedimento de que trata o item 3.4.4 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.
- 3.6. O autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.4.2 e 3.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.8. A vedação de que trata o item 3.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 4.1. A proposta deverá ser inserida no sistema até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço.
- 4.2. O envio da proposta nos termos do disposto no **item 4.1** ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.4. O licitante deverá enviar sua proposta, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- I. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional, com DUAS CASAS DECIMAIS;

- II. Marca, modelo e fabricante de cada item ofertado (conforme o caso);
- III. Descrição detalhada do objeto indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 4.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.
- 4.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 4.7. O prazo de validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico, devendo ser declarado no sistema.
- 4.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.9. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes **Declarações on-line**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:
 - I. Declaração, sob as penas da Lei, que não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar. A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
 - II. Declaração para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;
 - III. Declaração de concordância com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação definidos no edital;
 - IV. Sob pena de desclassificação, declaração que as 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;

- V. Declaração de não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;
- VI. Declaração, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- VII. Declaração de 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.
- 4.10. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste Edital.
- 4.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES:

- 5.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.
- 5.2. É facultado ao pregoeiro analisar as propostas e desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com o estabelecido neste edital, devendo ser fundamentada esta decisão e registrada no sistema, sendo acompanhado em tempo real pelos participantes.
- 5.3. Quaisquer dúvidas concernentes à fase de lances deverão ser suscitadas exclusivamente pelo chat disponível pelo portal.
- 5.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, participando da etapa de lances apenas as que forem classificadas.
- 5.5. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 5.6. Os lances deverão ser sucessivos, podendo apenas oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 5.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



- 5.8. Caso seja utilizado o modo de disputa ABERTO/FECHADO, será definido o prazo de disputa de 15 (quinze) minutos por item, acrescidos de 10 (dez) minutos randômicos.
- 5.8.1. Transcorrido o prazo de 15 (quinze) minutos, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 5.9. Encerrado o prazo de que trata o item 5.8.1, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.9.1. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 5.9, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 5.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa ABERTO, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.
- 5.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11. O sistema classificará as propostas mais vantajosas ao Município, em ordem crescente.
- 5.12. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 5.13. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.14. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- I. empresas estabelecidas no estado do Rio Grande do Sul;
 - II. empresas brasileiras;
 - III. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - IV. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.15. As regras de desempate previstas não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 5.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6. FASE DE JULGAMENTO:

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, através do site <https://certidoes.cgu.gov.br/>.
- 6.1.1. Constatada a existência de sanção, esta será objeto de análise e, conforme as circunstâncias, o licitante poderá ser considerado inabilitado, em razão da ausência de condição para participação no certame.
- 6.2. Após a realização da análise e uma vez declarado o licitante provisoriamente vencedor, o Pregoeiro solicitará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), o envio da Proposta Readequada ao último valor ofertado, em conformidade com o Anexo II deste Edital, bem como os Documentos de Habilitação exigidos no item 7 deste Edital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da data e horário da respectiva solicitação.
- 6.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.3 e 4.9, inciso I deste edital.
- 6.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor de referência para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.5. Serão desclassificadas as propostas que:

- I. contiverem vícios insanáveis;
 - II. não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - III. apresentarem preços inexequíveis;
 - IV. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - V. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 6.6. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
- 6.7. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do item 6.5.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 6.8, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- I. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - II. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9.1. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser solicitada a manifestação escrita do setor requisitante ou da área técnica especializada no objeto.
- 6.10. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.13. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.14. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-

á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. FASE DE HABILITAÇÃO:

- 7.1.** Concluída a fase de julgamento das propostas, dar-se-á início à fase de habilitação das licitantes classificadas.
- 7.2.** A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- I.** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, e alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão semelhante, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor.
 - II.** Prova de Inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) ou CPF (cadastro de Pessoas Físicas);
 - III.** 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.
 - IV.** Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente a Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União;
 - V.** Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Estadual do domicílio da sede da licitante;
 - VI.** Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da sede da licitante;
 - VII.** Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;
 - VIII.** Certidão negativa em Matéria falimentar, concordatária e recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
 - IX.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, na aplicação da Lei nº 12.440 de 7 de julho de 2011;
 - X.** Certidão Simplificada da Junta Comercial ou documento semelhante, para as empresas que usufruíram dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

- 7.3. A documentação de habilitação poderá ser apresentada em original ou por cópia, preferencialmente assinados de forma eletrônica, quando necessários.
- 7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaes quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser enviados em formato digital, exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, no prazo fixado pelo Pregoeiro no momento da solicitação, admitida uma única prorrogação por igual período, mediante justificativa.
- 7.6. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.7. 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; e
 - c) suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 7.8. Encerrado o prazo concedido para o envio da documentação complementar, e não havendo manifestação por parte da licitante, considerar-se-á encerrada a oportunidade de apresentação, resultando na sua inabilitação no presente certame.
- 7.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.10. Na hipótese de 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 presente edital.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro

de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

- 8.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 8.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 8.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 8.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 8.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 8.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 8.8. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.
- 8.9. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, os valores registrados poderão ser reajustados, mediante solicitação fundamentada do fornecedor e aprovação da Administração Pública, observadas as seguintes condições:
- I. O reajuste será efetuado com base na variação acumulada do índice econômico Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, considerando-se os últimos 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da Ata.
 - II. A concessão do reajuste dependerá de manifestação formal e expressa da Administração Pública, após análise técnica e jurídica favorável da solicitação apresentada pelo fornecedor.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

- 9.1. A formação do cadastro reserva será realizada após a fase de habilitação dos licitantes, em campo próprio no sistema.
- 9.2. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:



- a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 9.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 9.3.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 9.3.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 9.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.
- 9.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 10.1. As condições de pagamento constam no Termo de Referência e/ou na Ata de Registro de Preços.

11. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

- 11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

- 11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, diretamente pelo site www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 11.4.2. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 12. RECURSOS:**
- 12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
- 12.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item 12.2, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame.

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra (quando exigida);
- e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

13.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

13.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

13.1.6. Fraudar a licitação.

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- I.** advertência;
- II.** multa;
- III.** impedimento de licitar e contratar e;
- IV.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 13.3.2. As peculiaridades do caso concreto.
- 13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 13.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração.
- 13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, a qual poderá ser feita através de publicação na imprensa oficial, através de meios eletrônicos ou, em último caso, através de correspondência devidamente registrada.
- 13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 13.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

- 14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, quando houver, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, o qual ficará responsável pela adjudicação e homologação do objeto do certame.

15. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ARP dentro do prazo de **5 (cinco) úteis** 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.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



- 16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.
- 16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no site www.portaldecompraspublicas.com.br e no site oficial do município, <https://www.saofranciscocodeassis.rs.gov.br/>.
- 16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 - I. Termo de Referência;
 - II. Modelo de Proposta Readequada;
 - III. Minuta da Ata de Registro de Preços.

São Francisco de Assis, 04 de agosto de 2026.

RUBEMAR PAULINHO SALBEGO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 279/2026

Município de São Francisco de Assis/RS

Secretaria Municipal de Saúde

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Secretaria Municipal de Obras e Saneamento

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Francisco de Assis/RS, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. O prazo de entrega dos materiais será de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, da Nota de Empenho ou de outro instrumento hábil, conforme o caso.

1.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, desde que comprovada a vantajosidade, na forma e nos limites previstos na Lei nº 14.133/2021.

1.4. Local de entrega:

Os materiais deverão ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis/RS, localizado na Rua João Moreira, nº 1707, Centro, CEP 97610-000, no horário das 08h00 às 12h00, em dias úteis, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

1.5. Recebimento dos materiais:

O recebimento será realizado por servidor designado pela Administração, em caráter provisório e, após a conferência da quantidade, qualidade e conformidade com as especificações deste Termo de Referência, em caráter definitivo, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021.



1.6. Condições de pagamento:

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos materiais, mediante apresentação da Nota Fiscal, atesto do fiscal do contrato e liquidação da despesa, observadas as condições previstas no edital.

LOTE 01 – PANELAS, COCÇÃO E PREPARO EM ALUMÍNIO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ASSADEIRA RETANGULAR Nº 3 Confeccionada em alumínio de alta resistência, acabamento liso, polido ou fosco, sem rebarbas ou imperfeições. Modelo retangular, bordas reforçadas, profundidade aproximada de 6 cm, dimensões aproximadas de 36 x 25 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$. Indicada para uso em forno convencional, de fácil higienização e resistente ao uso contínuo.	Unidade	50	R\$ 47,03	R\$ 2.351,50
02	ASSADEIRA RETANGULAR Nº 5 Confeccionada em alumínio de alta resistência, acabamento liso, polido ou fosco, sem rebarbas ou imperfeições. Modelo retangular, bordas reforçadas, profundidade aproximada de 6 cm, dimensões aproximadas de 47 x 32 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$. Indicada para uso em forno convencional, de fácil higienização e resistente ao uso contínuo.	Unidade	50	R\$ 40,22	R\$ 2.011,00
03	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 45 – 30 LITROS Confeccionada em alumínio de alta resistência, acabamento uniforme, sem rebarbas, capacidade aproximada de 30 litros, espessura mínima entre 2,4 mm e 3,0 mm, duas alças laterais reforçadas, tampa em alumínio com pegador reforçado, indicada para uso profissional, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	29	R\$ 182,15	R\$ 5.282,35
04	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO Nº 50 – 42 LITROS Confeccionada em alumínio de alta resistência, acabamento uniforme, sem rebarbas, capacidade aproximada de 42 litros, espessura mínima entre 2,4 mm e 3,0 mm, duas alças laterais reforçadas, tampa em alumínio com pegador reforçado, indicada para uso profissional, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 329,68	R\$ 4.945,20
05	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO Nº 36 – 32 LITROS Confeccionado em alumínio de alta resistência, acabamento uniforme, sem rebarbas, capacidade aproximada de 32 litros, espessura mínima entre 2,4 mm e 3,0 mm, duas alças laterais reforçadas e rebitadas, tampa em alumínio com pegador reforçado, indicado para uso profissional em cozinhas industriais.	Unidade	23	R\$ 165,49	R\$ 3.806,27
06	CHALEIRA – 2 LITROS Confeccionada em aço inoxidável, alumínio de alta resistência ou material equivalente. Capacidade aproximada de 2 litros, tampa com encaixe seguro, cabo confeccionado em material isolante térmico, resistente ao calor, acabamento interno e externo liso,	Unidade	05	R\$ 48,28	R\$ 241,40



	compatível com fogões convencionais, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.				
07	CHALEIRA TIPO HOTEL 7 LITROS Confeccionada em alumínio de alta resistência ou aço inoxidável, capacidade aproximada de 7 litros, espessura mínima de 1,2 mm, com tampa, cabo ergonômico confeccionado em material isolante térmico (baquelite ou equivalente), acabamento interno e externo liso, sem rebarbas, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	17	R\$ 127,96	R\$ 2.175,32
08	ESCORREDOR DE MASSA TIPO HOTEL Confeccionado em alumínio de alta resistência ou aço inoxidável, espessura mínima de 1,2 mm, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, sem rebarbas, resistente ao uso contínuo. Capacidade aproximada de 9,6 litros, diâmetro compatível com o modelo nº 36, admitindo variação de até $\pm 5\%$, indicado para escorrer massas, legumes e alimentos em geral, de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 41,66	R\$ 624,90
09	FERVEDOR – 2 LITROS Confeccionado em alumínio, aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência. Capacidade aproximada de 2 litros, cabo confeccionado em material isolante térmico, resistente ao calor, acabamento uniforme, compatível com fogões convencionais, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	5	R\$ 40,96	R\$ 204,80
10	FERVEDOR TIPO HOTEL 10 LITROS Confeccionado em alumínio de alta resistência ou aço inoxidável, espessura mínima de 1,2 mm, capacidade aproximada de 10 litros, cabo ergonômico confeccionado em material isolante térmico, resistente ao calor, acabamento interno e externo liso, sem rebarbas, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	40	R\$ 77,08	R\$ 3.083,20
11	FORMA PARA PUDIM COM TAMPA Confeccionada em alumínio ou material equivalente de alta resistência, formato com furo central, diâmetro aproximado de 30 cm, acompanhada de tampa com encaixe adequado, resistente ao calor, indicada para preparo de pudins e receitas em banho-maria ou forno convencional, de fácil higienização.	Unidade	10	R\$ 47,08	R\$ 470,80
12	FORMA REDONDA PARA BOLO – 30 cm Confeccionada em alumínio, aço carbono ou material equivalente de alta resistência. Diâmetro aproximado de 30 cm, capacidade aproximada de 6 litros, bordas reforçadas, acabamento uniforme, resistente ao calor, própria para uso em forno convencional e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 35,76	R\$ 178,80
13	FRIGIDEIRA Confeccionada em alumínio de alta resistência, com revestimento interno antiaderente livre de PFOA ou tecnologia equivalente, diâmetro aproximado de 28 cm, capacidade aproximada de 2 litros, cabo ergonômico confeccionado em material isolante térmico, resistente ao calor, compatível com fogões convencionais, acabamento resistente e de fácil higienização.	Unidade	30	R\$ 58,16	R\$ 1.744,80

14	PANELA DE PRESSÃO – 10 LITROS Confeccionada em alumínio de alta resistência, capacidade aproximada de 10 litros, espessura mínima de 4 mm, sistema de fechamento externo, válvulas de segurança e controle de pressão, cabos e alças confeccionados em material isolante térmico, resistente ao calor. Produto certificado pelo INMETRO, indicado para uso doméstico e institucional, de fácil higienização.	Unidade	21	R\$ 192,22	R\$ 4.036,62
15	PANELA DE PRESSÃO – 4,5 LITROS Confeccionada em alumínio de alta resistência, capacidade aproximada de 4,5 litros, espessura compatível com o uso contínuo, sistema de fechamento externo, válvulas de segurança e controle de pressão, cabos e alças confeccionados em material isolante térmico resistente ao calor. Produto certificado pelo INMETRO, indicado para uso doméstico e institucional, de fácil higienização.	Unidade	07	R\$ 141,16	R\$ 988,12
16	PANELA EM ALUMÍNIO FUNDIDO – 36 cm (14 litros) Confeccionada em alumínio fundido de alta resistência, diâmetro aproximado de 36 cm, capacidade aproximada de 14 litros, espessura compatível com uso intensivo, alças reforçadas confeccionadas em material metálico ou material equivalente resistente ao calor, tampa em alumínio com pegador reforçado, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	08	R\$ 175,53	R\$ 1.404,24
17	PANELA TIPO CAÇAROLA Nº 24 – 3,2 LITROS Confeccionada em alumínio fundido de alta resistência, capacidade aproximada de 3,2 litros, estrutura reforçada, alças confeccionadas em madeira tratada, baquelite ou material equivalente resistente ao calor, tampa compatível, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo, compatível com fogões convencionais e de fácil higienização.	Unidade	07	R\$ 83,22	R\$ 582,54
18	PANELA TIPO CAÇAROLA Nº 28 – 5 LITROS Confeccionada em alumínio fundido de alta resistência, capacidade aproximada de 5 litros, estrutura reforçada, alças confeccionadas em madeira tratada, baquelite ou material equivalente resistente ao calor, tampa compatível, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo, compatível com fogões convencionais e de fácil higienização.	Unidade	08	R\$ 121,76	R\$ 974,08
19	PANELA TIPO CAÇAROLA Nº 30 – 6,5 a 7 LITROS Confeccionada em alumínio fundido de alta resistência, capacidade aproximada entre 6,5 e 7 litros, estrutura reforçada, alças confeccionadas em madeira tratada, baquelite ou material equivalente resistente ao calor, tampa compatível, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo, compatível com fogões convencionais e de fácil higienização.	Unidade	10	R\$ 113,40	R\$ 1.134,00
LOTE 02 – TALHERES E UTENSÍLIOS DE PREPARO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AFIADOR/AMOLADOR DE FACAS	Unidade	23	R\$ 21,58	R\$ 496,34



	Afiador manual para facas, tipo 3 estágios (desbaste, afiação e acabamento), confeccionado em material resistente, com elementos abrasivos em aço tungstênio, cerâmica ou material equivalente. Corpo com cabo ergonômico e base antiderrapante, proporcionando estabilidade e segurança durante o uso. Indicado para afiação de facas de cozinha, resistente ao uso contínuo, de fácil manuseio e higienização.				
02	COLHER CULINÁRIA EM SILICONE Confeccionada em silicone de grau alimentício, resistente a temperaturas de, no mínimo, 180°C, própria para contato com alimentos. Cabo reforçado e anatômico, confeccionado em silicone, nylon, polipropileno ou material equivalente. Comprimento mínimo de 28 cm, material atóxico, inodoro, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	20	R\$ 21,02	R\$ 420,40
03	COLHER DE SOBREMESA Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, comprimento aproximado de 16 cm, admitindo variação de até ±5%, indicada para uso doméstico e institucional.	Unidade	1100	R\$ 3,33	R\$ 3.663,00
04	COLHER DE SOPA Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, espessura mínima aproximada de 1,0 mm, comprimento aproximado de 19 cm, admitindo variação de até ±5%, indicada para uso doméstico e institucional.	Unidade	1120	R\$ 2,56	R\$ 2.867,20
05	COLHER PARA SERVIR Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, peça inteira ou com cabo reforçado em aço inox, acabamento polido, resistente à corrosão, indicada para servir alimentos, comprimento aproximado de 32 cm, admitindo variação de até ±5%, própria para uso doméstico e institucional.	Unidade	75	R\$ 13,62	R\$ 1.021,50
06	COLHER TIPO PÁ Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente a impactos e ao uso contínuo. Comprimento aproximado de 36 cm, superfície lisa, impermeável e de fácil higienização.	Unidade	25	R\$ 57,04	R\$ 1.426,00
07	CONCHA DE SERVIR Nº 07 Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, cabo reforçado em aço inox ou material equivalente. Capacidade aproximada entre 120 e 150 ml, comprimento aproximado entre 28 e 30 cm, indicada para servir caldos, molhos e preparações líquidas, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 15,27	R\$ 229,05
08	CONCHA PARA SOPA Confeccionada em aço inoxidável ou silicone de grau alimentício, com cabo em aço inoxidável, nylon, polipropileno ou material equivalente, resistente a temperaturas de, no mínimo, 180°C, capacidade aproximada de 100 ml, comprimento mínimo de 28 cm, cabo ergonômico, material atóxico, resistente à corrosão, de fácil higienização e apropriada para uso doméstico e institucional.	Unidade	10	R\$ 19,63	R\$ 196,30



09	CONCHA TIPO HOTEL Nº 10 Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, cabo reforçado em aço inox, capacidade aproximada de 250 ml, comprimento aproximado de 35 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$, indicada para servir líquidos e alimentos preparados.	Unidade	30	R\$ 21,35	R\$ 640,50
10	CORTADOR DE LEGUMES DUPLA FACE Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Possui lâminas em aço inoxidável de alta resistência, dupla face para diferentes tipos de corte, estrutura resistente, de fácil higienização e indicada para uso doméstico e institucional.	Unidade	26	R\$ 12,29	R\$ 319,54
11	ESCUMADEIRA Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, cabo reforçado em aço inox, comprimento aproximado de 40 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$, indicada para retirada de alimentos durante o preparo, de fácil higienização.	Unidade	45	R\$ 15,85	R\$ 713,25
12	ESPÁTULA CULINÁRIA DE SILICONE Confeccionada em silicone de grau alimentício, resistente a altas temperaturas, flexível e antiaderente. Cabo confeccionado em silicone, nylon, polipropileno ou material equivalente. Indicada para preparo e manipulação de alimentos, especialmente em utensílios antiaderentes. Produto reutilizável, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	20	R\$ 11,62	R\$ 232,40
13	ESPÁTULA EM AÇO INOX (TIPO CHAPA/PRENSA) Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, lâmina rígida, indicada para chapas, grelhas e prensas. Cabo confeccionado em madeira tratada, polímero resistente ao calor ou material equivalente, proporcionando firmeza e segurança durante o manuseio. Produto resistente ao calor, de fácil higienização e uso contínuo.	Unidade	10	R\$ 14,13	R\$ 141,33
14	FACA CHEF PROFISSIONAL 8" Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, comprimento aproximado de 8 polegadas (20 cm), cabo anatômico confeccionado em polipropileno, polímero de alta resistência ou material equivalente, antiderrapante, resistente à umidade e ao uso contínuo. Indicada para preparo e corte de carnes, legumes e alimentos em geral. Comprimento total aproximado de 33 cm.	Unidade	35	R\$ 27,87	R\$ 975,45
15	FACA DE REFEIÇÃO Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, comprimento aproximado de 20 a 24 cm, espessura compatível com o uso contínuo, indicada para uso doméstico e institucional.	Unidade	380	R\$ 8,41	R\$ 3.195,80
16	FAQUEIRO COM 24 PEÇAS Conjunto composto por 06 facas de mesa, 06 garfos de mesa, 06 colheres de mesa e 06 colheres de chá, confeccionados em aço inoxidável de alta resistência. Cabos confeccionados em plástico resistente, madeira tratada ou material equivalente, acabamento	Unidade	10	R\$ 52,83	R\$ 528,30



	uniforme, resistentes ao uso contínuo e de fácil higienização.				
17	FOUET (BATEDOR MANUAL) Confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, fios reforçados resistentes à deformação, comprimento mínimo de 35 cm, cabo ergonômico inteiriço ou com fixação reforçada, resistente à corrosão, indicado para preparo e mistura de alimentos, de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 23,97	R\$ 359,55
18	GARFO DE REFEIÇÃO Confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, comprimento aproximado de 20 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$, indicado para uso doméstico e institucional.	Unidade	380	R\$ 5,47	R\$ 2.078,60
19	KIT DE COADORES/PENEIRAS Conjunto composto por 03 (três) coadores, confeccionados em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, com cabo reforçado, próprios para coar líquidos e peneirar alimentos. Diâmetros aproximados de 8 cm, 16 cm e 20 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$, resistentes à corrosão e de fácil higienização.	Kit	26	R\$ 14,48	R\$ 376,48
20	PÁ PARA CALDEIRÃO (TIPO REMO) Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Comprimento aproximado de 45 cm , superfície lisa, resistente à umidade, impactos e ao uso contínuo, indicada para mistura de alimentos em panelas e caldeirões.	Unidade	20	R\$ 40,60	R\$ 812,00
21	PEGADOR DE MASSA Confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, acabamento polido, resistente à corrosão, comprimento aproximado de 28 cm, admitindo variação de até $\pm 5\%$, indicado para servir massas e alimentos diversos, de fácil higienização.	Unidade	35	R\$ 9,46	R\$ 331,10
22	PINÇA PEGADORA CULINÁRIA Confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com pontas revestidas em silicone de grau alimentício, resistente a temperaturas de, no mínimo, 180°C, cabo ergonômico com sistema de trava para armazenamento, material atóxico, resistente à corrosão e de fácil higienização. Comprimento mínimo aproximado de 25 cm.	Unidade	05	R\$ 13,02	R\$ 65,10
23	PINCEL CULINÁRIO EM SILICONE Confeccionado em silicone de grau alimentício, resistente a altas temperaturas, indicado para aplicação de óleos, manteiga, gemas, molhos e coberturas. Cerdas flexíveis que não desprendam resíduos, cabo confeccionado em silicone, polipropileno ou material equivalente, proporcionando firmeza no manuseio. Material atóxico, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 11,90	R\$ 178,50
24	RALADOR DE ALIMENTOS Modelo manual de 04 faces, confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, com base estável e alça para manuseio seguro. Indicado para ralar alimentos em diferentes espessuras. Altura aproximada entre 17	Unidade	30	R\$ 21,80	R\$ 654,00

	e 20 cm, largura entre 7 e 10 cm, resistente à corrosão e de fácil higienização.				
25	TÁBUA DE CORTE COM ALÇA Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente a impactos e à absorção de umidade. Com alça para transporte, superfície lisa, de fácil higienização, dimensões aproximadas de 40,5 × 26 × 0,6 cm, admitindo variação de até ±5%.	Unidade	30	R\$ 26,12	R\$ 783,60
26	TÁBUA DE CORTE PARA LEGUMES Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico, próprio para contato com alimentos, na cor verde, conforme padrão de identificação para manipulação de frutas, verduras e legumes. Superfície lisa, antiderrapante, resistente à absorção de umidade, dimensões aproximadas de 50 × 30 cm, admitindo variação de até ±5%.	Unidade	28	R\$ 41,26	R\$ 1.155,28
27	TÁBUA DE VIDRO TEMPERADO Confeccionada em vidro temperado de alta resistência, indicada para corte e preparo de alimentos. Superfície lisa, não porosa, resistente a manchas e odores, pés antiderrapantes, bordas protegidas para maior segurança, dimensões aproximadas compatíveis com uso doméstico e institucional, de fácil higienização.	Unidade	10	R\$ 29,21	R\$ 292,10

LOTE 03 – PLÁSTICOS E ORGANIZAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BACIA PLÁSTICA 40 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD), material atóxico, resistente a impactos e ao uso contínuo. Formato redondo, capacidade aproximada de 40 litros, superfície lisa, de fácil higienização e adequada para uso doméstico ou institucional.	Unidade	45	R\$ 33,49	R\$ 1.507,05
02	BACIA PLÁSTICA 80 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD), material atóxico, resistente a impactos e ao uso contínuo. Formato redondo, capacidade aproximada de 80 litros, superfície lisa, de fácil higienização e adequada para uso doméstico ou institucional.	Unidade	15	R\$ 52,96	R\$ 794,40
03	BANDEJA PLÁSTICA MULTIUSO Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico e livre de BPA, formato retangular, capacidade aproximada de 7 litros, superfície lisa, resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, indicada para transporte, organização e acondicionamento de alimentos. Dimensões aproximadas de 45,5 × 28 × 7,7 cm, admitindo variação de até ±5%.	Unidade	60	R\$ 20,73	R\$ 1.243,80
04	BANDEJA PLÁSTICA MULTIUSO Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico, livre de BPA, própria para contato com alimentos. Modelo raso, com alças laterais integradas, bordas elevadas para	Unidade	50	R\$ 24,42	R\$ 1.221,00



	maior segurança no transporte, superfície lisa, de fácil higienização. Dimensões aproximadas de 46,5 × 32,5 × 2,7 cm, admitindo variação de até ±5%.				
05	BOLEIRA COM TAMPA Confeccionada em plástico resistente, acrílico, policarbonato ou material equivalente de alta resistência, atóxico e próprio para contato com alimentos. Composta por base rígida e tampa alta com encaixe seguro, adequada para acondicionamento, exposição e transporte de bolos, tortas e confeitos. Superfície lisa, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Dimensões aproximadas compatíveis com bolos de tamanho médio ou grande.	Unidade	15	R\$ 28,45	R\$ 426,75
06	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 12,4 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico e livre de BPA, estrutura rígida, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Tampa com encaixe seguro, empilhável, transparente ou em cor neutra. Capacidade aproximada de 12,4 litros, admitindo variação dimensional de até ±5%.	Unidade	05	R\$ 30,87	R\$ 154,35
07	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 20 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico e livre de BPA, estrutura rígida, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Tampa com encaixe seguro, empilhável, transparente ou em cor neutra. Capacidade aproximada de 20 litros, dimensões aproximadas de 42 × 30 × 26 cm, admitindo variação de até ±5%.	Unidade	25	R\$ 33,03	R\$ 825,75
08	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 3 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico, capacidade aproximada de 3 litros, tampa com encaixe seguro, empilhável, resistente a impactos, superfície lisa e de fácil higienização, indicada para organização e armazenamento de materiais diversos.	Unidade	05	R\$ 25,90	R\$ 129,50
09	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 30 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico e livre de BPA, estrutura rígida, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Tampa com encaixe seguro, empilhável, transparente ou em cor neutra. Capacidade aproximada de 30 litros, admitindo variação dimensional de até ±5%.	Unidade	05	R\$ 54,75	R\$ 273,75
10	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 7,3 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico, capacidade aproximada de 7,3 litros, tampa com encaixe seguro, empilhável, resistente a impactos, superfície lisa e de fácil higienização, indicada para organização e armazenamento de materiais diversos.	Unidade	05	R\$ 24,97	R\$ 124,85
11	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA – 8,5 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico e livre de BPA,	Unidade	15	R\$ 26,96	R\$ 404,40



	estrutura rígida, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização. Tampa com encaixe seguro, empilhável, transparente ou em cor neutra. Capacidade aproximada de 8,5 litros, dimensões aproximadas de 34 × 23 × 16 cm, admitindo variação de até ±5%.				
12	CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA PARA HORTIFRÚTI Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, atóxico, resistente a impactos e ao uso contínuo. Modelo vazado, empilhável, indicada para armazenamento e transporte de frutas, verduras e legumes. Capacidade aproximada de 47 litros, dimensões aproximadas de 60 × 40 × 23 cm, admitindo variação de até ±5%, capacidade mínima de carga de 25 kg.	Unidade	70	R\$ 40,58	R\$ 2.840,60
13	CANECA PLÁSTICA – 300 ml Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico, livre de BPA, própria para contato com alimentos. Capacidade aproximada de 300 ml, com alça anatômica integrada, resistente ao uso contínuo, adequada para bebidas quentes e frias, superfície lisa e de fácil higienização.	Unidade	100	R\$ 5,90	R\$ 590,00
14	ESCOVA PARA LAVAR MAMADEIRAS Conjunto composto por escova para limpeza de mamadeiras e escova auxiliar para limpeza de bicos, confeccionadas em material plástico resistente (polipropileno ou equivalente), com cerdas macias em nylon, que não danifiquem os recipientes. Cabo anatômico, com ou sem base de apoio, de fácil higienização, atóxico e resistente ao uso contínuo.	Unidade	30	R\$ 11,53	R\$ 345,90
15	FRUTEIRA DE CHÃO VERTICAL – 4 ANDARES Estrutura confeccionada em aço com pintura eletrostática, metal cromado, plástico reforçado ou material equivalente de alta resistência. Composta por 4 cestos, estrutura firme e estável, adequada para armazenamento de frutas e hortaliças, permitindo ventilação dos alimentos, resistente ao uso contínuo, de fácil montagem e higienização.	Unidade	05	R\$ 47,55	R\$ 237,75
16	JARRA PARA ÁGUA OU SUCO – 5 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxico, livre de BPA, capacidade aproximada de 5 litros, com tampa, alça ergonômica e bico direcionador, resistente ao uso contínuo, própria para contato com alimentos e de fácil higienização.	Unidade	45	R\$ 40,09	R\$ 1.804,05
17	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA – 2 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxico, livre de BPA e próprio para contato com alimentos. Capacidade aproximada de 2 litros, equipada com tampa de encaixe seguro, alça ergonômica integrada e bico direcionador. Superfície lisa, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 15,10	R\$ 226,50
18	KIT DE POTES PLÁSTICOS COM TAMPA – 1.000 ml Conjunto contendo 03 recipientes confeccionados em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxicos, livres de BPA, próprios para contato com alimentos, capacidade aproximada de 1 litro cada, tampas com	Kit	15	R\$ 38,05	R\$ 570,75

	vedação por encaixe, reutilizáveis e de fácil higienização.				
19	KIT DE POTES PLÁSTICOS COM TAMPA – 500 ml Conjunto contendo 03 recipientes confeccionados em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxicos, livres de BPA, próprios para contato com alimentos, com capacidade aproximada de 500 ml cada, tampas com vedação por encaixe, reutilizáveis e de fácil higienização.	Kit	15	R\$ 22,95	R\$ 344,25
20	KIT DE POTES PLÁSTICOS COM TAMPA – 750 ml Conjunto contendo 03 recipientes confeccionados em polipropileno (PP) ou material equivalente, atóxicos, livres de BPA, próprios para contato com alimentos, capacidade aproximada de 750 ml cada, tampas com vedação por encaixe, reutilizáveis e de fácil higienização.	Kit	15	R\$ 15,17	R\$ 227,55
21	KIT PORTA MANTIMENTOS 5 PEÇAS Conjunto composto por 05 recipientes com capacidades aproximadas de 7,2 litros, 4 litros, 2,5 litros, 1,4 litro e 800 ml, confeccionados em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, atóxicos, livres de BPA, próprios para contato com alimentos. Tampas com vedação eficiente, recipientes transparentes ou translúcidos, empilháveis, reutilizáveis e de fácil higienização.	Kit	05	R\$ 105,81	R\$ 529,05
22	POTE MULTIUSO COM TAMPA – 5 LITROS Confeccionado em plástico de alta resistência (polipropileno – PP, polietileno de alta densidade – PEAD ou material equivalente), atóxico, livre de BPA, próprio para contato com alimentos. Capacidade aproximada de 5 litros, tampa com encaixe seguro, superfície lisa, resistente ao uso contínuo, de fácil higienização e reutilizável.	Unidade	55	R\$ 16,73	R\$ 920,15

LOTE 04 – VIDROS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CANECA DE VIDRO 300 ml Confeccionada em vidro temperado transparente, capacidade aproximada de 300 ml, resistente a impactos leves e variações de temperatura compatíveis com o uso doméstico e institucional, com alça integrada, acabamento liso e bordas arredondadas, de fácil higienização, dimensões aprox. (a x l x p): 9 cm x 8 cm x 8 cm.	Unidade	1050	R\$ 9,87	R\$ 10.363,50
02	COPO DE VIDRO – 200 ml Confeccionado em vidro transparente, preferencialmente temperado, capacidade aproximada de 200 ml, acabamento liso, bordas arredondadas, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	50	R\$ 37,43	R\$ 1.871,50
03	JARRA DE VIDRO – 1,8 LITRO Confeccionada em vidro transparente, capacidade aproximada de 1,8 litro, com alça integrada e bico direcionador, acabamento liso, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 30,25	R\$ 151,25



04	JARRA DE VIDRO COM TAMPA – 2 LITROS Confeccionada em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 2 litros, equipada com tampa em plástico, aço inoxidável ou material equivalente, alça integrada e bico direcionador. Superfície lisa, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 51,95	R\$ 779,25
05	JOGO DE COPOS LONG DRINK – 6 UNIDADES Conjunto contendo 06 unidades, confeccionadas em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 300 ml por unidade, acabamento uniforme, base reforçada, resistentes ao uso contínuo e de fácil higienização.	Jogo	15	R\$ 25,47	R\$ 382,05
06	JOGO DE TAÇAS PARA ÁGUA/SUCO – 6 UNIDADES Conjunto contendo 06 unidades, confeccionadas em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 250 ml cada, acabamento uniforme, adequadas para servir água, sucos e outras bebidas. Próprias para uso doméstico e institucional, resistentes ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	10	R\$ 36,03	R\$ 360,30
07	POTE DE VIDRO COM TAMPA HERMÉTICA – 180 ml Confeccionado em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 180 ml, tampa com vedação hermética em metal, plástico ou material equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 13,40	R\$ 67,00
08	POTE DE VIDRO COM TAMPA HERMÉTICA – 210 ml Confeccionado em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 210 ml, tampa com vedação hermética em metal, plástico ou material equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 54,92	R\$ 274,60
09	POTE DE VIDRO COM TAMPA HERMÉTICA – 350 ml Confeccionado em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 350 ml, tampa com vedação hermética em metal, plástico ou material equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 42,33	R\$ 211,65
10	POTE DE VIDRO COM TAMPA HERMÉTICA – 460 ml Confeccionado em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 460 ml, tampa com vedação hermética em metal, plástico ou material equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 33,79	R\$ 168,95
11	POTE DE VIDRO COM TAMPA HERMÉTICA – 870 ml Confeccionado em vidro transparente de alta resistência, capacidade aproximada de 870 ml, tampa com vedação hermética em metal, plástico ou material equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 73,40	R\$ 367,00
12	PRATO FUNDO Confeccionado em vidro temperado transparente, resistente a impactos leves e variações de temperatura	Unidade	1080	R\$ 8,44	R\$ 9.115,20

	compatíveis com o uso doméstico e institucional. Diâmetro aproximado de 23 cm, acabamento liso, bordas arredondadas e de fácil higienização.				
13	PRATO RASO Confeccionado em vidro temperado transparente, resistente a impactos leves e variações de temperatura compatíveis com o uso doméstico e institucional. Diâmetro aproximado de 24 cm, acabamento liso, bordas arredondadas e de fácil higienização.	Unidade	110	R\$ 6,98	R\$ 767,80
14	TIGELA DE VIDRO (BOWL) Confeccionada em vidro temperado transparente, capacidade aproximada de 220 ml, acabamento liso, resistente ao uso contínuo, indicada para servir sobremesas, porções e alimentos diversos, de fácil higienização.	Unidade	1020	R\$ 6,25	R\$ 6.375,00
15	TRAVESSA COM TAMPA – 5 LITROS Confeccionada em vidro temperado ou refratário de alta resistência, atóxico, formato retangular ou oval, capacidade aproximada de 5 litros , acompanhada de tampa com vedação adequada, resistente às variações de temperatura compatíveis com o uso culinário, acabamento liso, de fácil higienização, indicada para preparo, armazenamento e serviço de alimentos.	Unidade	15	R\$ 58,18	R\$ 872,70
16	TRAVESSA REFRATÁRIA Confeccionada em vidro refratário transparente, resistente a altas temperaturas e a choques térmicos compatíveis com o uso culinário. Formato retangular, capacidade aproximada de 5 litros, acabamento liso, de fácil higienização, indicada para uso em forno convencional, micro-ondas e geladeira, conforme especificações do fabricante.	Unidade	50	R\$ 68,11	R\$ 3.405,50

LOTE 05 – UTENSÍLIOS EM AÇO INOXIDÁVEL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 1 LITRO Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 01 litros.	Unidade	05	R\$ 18,82	R\$ 94,10
02	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 15 LITROS Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 15 litros.	Unidade	15	R\$ 93,01	R\$ 1.395,15
03	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 2 LITROS Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 02 litros.	Unidade	05	R\$ 23,86	R\$ 119,30
04	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 3 LITROS Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 03 litros.	Unidade	05	R\$ 34,71	R\$ 173,55

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS - RS - CNPJ: 87.896.882/0001-01

RUA: JOÃO MOREIRA, 1707 - FONE: (55) 3252-1818 / 1522 - CEP: 97610-000

EMAIL: administracao@saofranciscodeassis.rs.gov.br / www.facebook.com/prefeiturasaochicodeassis



05	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 5 LITROS Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 05 litros.	Unidade	50	R\$ 58,89	R\$ 2.944,50
06	BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 50 LITROS Confeccionada em aço inoxidável AISI 430 ou superior, formato redondo, acabamento polido, superfície lisa, sem rebarbas, resistente à corrosão, própria para contato com alimentos, de fácil higienização, capacidade de 50 litros.	Unidade	05	R\$ 108,33	R\$ 541,65
LOTE 06 – UTENSÍLIOS TÉRMICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CAIXA TÉRMICA – 34 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, com isolamento térmico em poliuretano (PU), poliestireno expandido (EPS) ou tecnologia equivalente. Capacidade aproximada de 34 litros, tampa articulada ou removível com fechamento seguro, alças para transporte, material atóxico, resistente a impactos e de fácil higienização. Garantia mínima de 3 (três) meses.	Unidade	15	R\$ 84,85	R\$ 1.272,75
02	CAIXA TÉRMICA – 48 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, com isolamento térmico em poliuretano (PU), poliestireno expandido (EPS) ou tecnologia equivalente. Capacidade aproximada de 48 litros, tampa articulada ou removível com fechamento seguro, alças para transporte, material atóxico, resistente a impactos e de fácil higienização. Garantia mínima de 3 (três) meses.	Unidade	05	R\$ 89,88	R\$ 449,40
03	CAIXA TÉRMICA 75 LITROS Confeccionada em polipropileno (PP) ou material equivalente de alta resistência, com isolamento térmico em poliuretano (PU), poliestireno expandido (EPS) ou tecnologia equivalente. Capacidade aproximada de 75 litros, tampa articulada ou removível com fechamento seguro, alças reforçadas para transporte, material atóxico, resistente a impactos, de fácil higienização, indicada para conservação de alimentos e bebidas quentes ou frias. Garantia mínima de 03 (três) meses.	Unidade	25	R\$ 284,98	R\$ 7.124,50
04	GARRAFA TÉRMICA – 2 LITROS Confeccionada em plástico de alta resistência ou aço inoxidável, com ampola interna em vidro, aço inoxidável ou tecnologia equivalente. Capacidade aproximada de 2 litros, sistema de conservação térmica para líquidos quentes e frios, tampa com vedação eficiente e sistema de acionamento por pressão, rosca ou gatilho, alça ergonômica e superfície de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 236,44	R\$ 3.546,60
05	GARRAFA TÉRMICA – 5 LITROS Confeccionada em plástico de alta resistência (polipropileno, polietileno ou material equivalente), atóxico, livre de BPA, com isolamento térmico em espuma de poliuretano (PU) ou tecnologia	Unidade	45	R\$ 53,61	R\$ 2.412,45



	equivalente. Capacidade aproximada de 5 litros, tampa com sistema de vedação eficiente e alça para transporte, indicada para conservação de bebidas quentes e frias, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.				
06	GARRAFÃO TÉRMICO COM TORNEIRA – 9 LITROS Confeccionado em plástico de alta resistência (polipropileno, polietileno ou material equivalente), atóxico, livre de BPA, com isolamento térmico em espuma de poliuretano (PU) ou tecnologia equivalente. Capacidade aproximada de 9 litros, equipado com torneira de fluxo contínuo, tampa com vedação eficiente, alça reforçada para transporte e superfície de fácil higienização.	Unidade	35	R\$ 182,82	R\$ 6.398,70
LOTE 07 – CONFEITARIA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	FORMA DE GELO EM SILICONE COM TAMPA Confeccionada em silicone de grau alimentício, flexível, reutilizável e resistente a baixas temperaturas. Com tampa ajustável que evite vazamentos e absorção de odores. Capacidade para, no mínimo, 12 cubos, própria para congelamento de água e outros líquidos alimentícios, de fácil higienização.	Unidade	35	R\$ 17,65	R\$ 617,75
02	FORMA DE SILICONE PARA TRUFAS Confeccionada em silicone de grau alimentício, flexível, antiaderente, reutilizável e resistente a altas e baixas temperaturas. Indicada para preparo de trufas, bombons e chocolates. Compatível com forno, freezer e geladeira, de fácil higienização.	Unidade	15	R\$ 14,04	R\$ 210,60
03	FORMA PARA BARQUETE Confeccionada em alumínio, aço carbono ou material equivalente de alta resistência. Possui cavidades para modelagem uniforme de massas tipo barquete, resistente ao calor, adequada para uso em forno convencional, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	50	R\$ 1,40	R\$ 70,00
04	FORMA PARA CANUDINHO Conjunto confeccionado em alumínio, aço carbono ou material equivalente de alta resistência, composto por cones individuais para preparo de canudinhos recheáveis, resistente ao calor, adequado para forno convencional, acabamento uniforme, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	Unidade	50	R\$ 3,57	R\$ 178,50
05	FORMA PARA CUPCAKE – 12 CAVIDADES Confeccionada em aço carbono, alumínio ou material equivalente de alta resistência, contendo 12 cavidades, revestimento antiaderente livre de PFOA ou tecnologia equivalente, resistente ao calor, indicada para uso em forno convencional e de fácil higienização.	Unidade	05	R\$ 32,08	R\$ 160,40
06	FORMA PARA EMPADA Nº 9 Confeccionada em alumínio, aço carbono ou material equivalente de alta resistência, indicada para preparo de empadas e salgados assados. Modelo individual,	Unidade	50	R\$ 1,28	R\$ 64,00



	com bordas onduladas, resistente a altas temperaturas, acabamento uniforme, de fácil higienização e adequada para uso em forno convencional.				
LOTE 08 – EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BANDEJA DESCARTÁVEL DE PAPEL LAMINADO Modelo retangular, confeccionada em papelão laminado com revestimento interno metalizado e impermeável, própria para contato com alimentos. Tamanho nº 07, dimensões aproximadas de 27 x 34 cm, admitindo variação de até ±5%, resistente ao acondicionamento de alimentos.	Unidade	250	R\$ 6,43	R\$ 1.607,50
02	BANDEJA DESCARTÁVEL EM EPS (TIPO B2) Confeccionada em poliestireno expandido (EPS), própria para contato com alimentos, descartável, resistente à umidade e ao acondicionamento de alimentos frios ou quentes, cor branca, dimensões aproximadas de 22 x 15 x 2,5 cm, admitindo variação compatível com o padrão B2. Embalagem contendo 100 unidades.	Pacote	20	R\$ 14,58	R\$ 291,60
03	BOBINA PICOTADA PARA ALIMENTOS Bobina contendo sacos plásticos picotados, confeccionados em polietileno atóxico, próprios para contato com alimentos, resistentes ao congelamento e ao uso em forno micro-ondas. Dimensões aproximadas de 30 x 40 cm, capacidade aproximada para 5 kg, contendo 100 sacos por bobina.	Pacote	620	R\$ 20,78	R\$ 12.883,60
04	EMBALAGEM P37 TIPO BOLEIRA MÉDIA (PACOTE COM 50 UNIDADES) Confeccionada em plástico transparente (PET ou material equivalente), atóxico, próprio para contato com alimentos. Composta por base e tampa com encaixe seguro, indicada para acondicionamento, transporte e exposição de bolos e confeitos. Capacidade aproximada para bolos de até 1,2 kg. Embalagem contendo 50 unidades.	Unidade	100	R\$ 118,94	R\$ 11.894,00
05	EMBALAGEM RETANGULAR GRANDE (MODELO G78) Confeccionada em PET transparente ou material equivalente, atóxica, própria para contato com alimentos. Composta por base rígida e tampa com encaixe seguro, indicada para acondicionamento e transporte de alimentos. Dimensões aproximadas de 38 x 26 x 12 cm, capacidade aproximada para 3 kg, admitindo variação de até ±5%.	Unidade	100	R\$ 26,95	R\$ 2.695,00
06	ETIQUETA ADESIVA EM ROLO Etiqueta autoadesiva confeccionada em papel couché ou material equivalente, adesivo acrílico permanente, dimensões aproximadas de 50 x 25 mm, em 01 coluna, acondicionada em rolo contendo aproximadamente 1.071 etiquetas, comprimento aproximado de 30 metros, admitindo variação compatível com o fabricante.	Rolo	45	R\$ 18,30	R\$ 823,50
07	FACA DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO Confeccionada em poliestireno (PS), polipropileno (PP) ou material plástico equivalente, atóxico,	Pacote	30	R\$ 6,29	R\$ 188,70

	resistente, na cor branca ou transparente, indicada para uso alimentício. Embalagem contendo 50 unidades.				
08	POTE DESCARTÁVEL COM TAMPA – 150 ml Confeccionado em plástico transparente (PET, PP ou material equivalente), atóxico, próprio para contato com alimentos, capacidade aproximada de 150 ml, tampa com encaixe seguro, resistente ao uso durante transporte e armazenamento de alimentos. Embalagem contendo 100 unidades, livre de BPA quando aplicável.	Pacote	205	R\$ 30,21	R\$ 6.193,05
09	SACO PARA AMOSTRAS Confeccionado em plástico transparente, atóxico e resistente, próprio para acondicionamento de alimentos e amostras. Dimensões aproximadas de 12 × 25 cm, embalagem contendo 1.000 unidades.	Pacote	40	R\$ 60,37	R\$ 2.414,80
10	SACO PARA GELADINHO (SACOLÉ) Confeccionado em polietileno transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente e flexível. Dimensões aproximadas de 4 × 23 cm, indicado para preparo e armazenamento de geladinhos, embalado em pacote contendo 100 unidades.	Pacote	10	R\$ 5,47	R\$ 54,70
11	SACO PARA PIPOCA Confeccionado em papel próprio para contato com alimentos, resistente e atóxico, indicado para acondicionamento de pipoca e alimentos secos. Dimensões aproximadas de 8 × 17 cm, embalagem contendo 500 unidades.	Unidade	15	R\$ 20,16	R\$ 302,40

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Trata-se da AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA COZINHA.

2.2. A aquisição dos utensílios de cozinha visa atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Francisco de Assis/RS, possibilitando a reposição de materiais desgastados pelo uso contínuo, ampliação dos estoques e atendimento das demandas das cozinhas, copas e demais setores que realizam preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos, observadas as necessidades específicas de cada Secretaria.

2.3. Os itens foram organizados em lotes conforme suas características técnicas e destinação de uso, permitindo que um único fornecedor atenda cada grupo de materiais correlatos, reduzindo custos de transporte, entregas fracionadas, gestão contratual e fiscalização, além de conferir maior eficiência à execução da futura Ata de Registro de Preços, observados os princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de utensílios de cozinha, mediante Registro de Preços, para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Francisco de Assis/RS, conforme as especificações constantes neste Termo de Referência.

4. DA ENTREGA DOS MATERIAIS:

- 4.1. Os materiais serão fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias participantes, mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 4.2. O prazo para entrega será de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento ou de outro instrumento hábil.
- 4.3. Os materiais deverão ser entregues nos locais indicados por cada Secretaria participante, constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, em dias úteis e durante o horário de expediente da Administração Municipal.

5. DO RECEBIMENTO:

- 5.1. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, para conferência da quantidade e das condições aparentes dos materiais.
- 5.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos materiais com as especificações deste Termo de Referência.
- 5.3. Verificada qualquer desconformidade, a Administração poderá rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues, devendo a contratada promover sua substituição, sem ônus para o Município, no prazo fixado pela fiscalização.

6. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

- 6.1. Todos os produtos fornecidos deverão ser novos, de primeiro uso, sem sinais de utilização, avarias, recondicionamento ou remanufatura, entregues em perfeitas condições de funcionamento, em suas embalagens originais, quando aplicável, e em conformidade com as especificações deste Termo de Referência.
- 6.2. Os produtos deverão possuir garantia do fabricante, quando aplicável, observando-se o prazo mínimo por ele estabelecido ou o previsto na legislação vigente, prevalecendo o que for mais benéfico à Administração.
- 6.3. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, acondicionados em embalagens que garantam sua integridade durante o transporte, identificados, quando aplicável, com marca, modelo, fabricante, lote e data de fabricação e demais informações exigidas pela legislação específica, quando houver.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1. Os bens têm natureza comum 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.

- 7.2. A contratação pretendida será realizada por será realizada por meio do devido processo licitatório, na modalidade PREGÃO, na sua forma ELETRÔNICA, com critério de JULGAMENTO POR MENOR PREÇO POR LOTE, utilizando para tanto o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), com fundamento no Decreto nº 10.024/2019 e no disposto nos arts. 82 ao 86 c/c o art. 17, §2º e art.34, *caput* todos da Lei Federal nº14.133/2021.
- 7.3. O fornecimento dos produtos pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível como o objeto da contratação, bem como preencher os requisitos técnicos e apresentar a documentação exigida a título de habilitação conforme definido no edital, nos termos do disposto no “CAPÍTULO VI – DA HABILITAÇÃO” (arts.62 ao 70), Título II, da Lei Federal nº14.133/2021.
- 7.4. Sempre que possível, o contratado deverá priorizar sistemas produtivos que gerem produtos e/ou serviços sustentáveis, respeitando as normas vigentes.
- 7.5. **Fica vedada a subcontratação.**

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

- 8.1. **A execução do objeto ocorrerá por meio do fornecimento dos bens, em estrita observância as especificações constantes no extrato/contrato e proposta.**
- 8.2. Para a perfeita execução do objeto desta contratação, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/1990.
- 8.3. Os bens serão recebidos:
- a) **PROVISORIAMENTE**, a partir da entrega dos bens/produtos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações deste Termo de Referência, da proposta do fornecedor e contrato quando couber;
 - b) **DEFINITIVAMENTE**, a partir da análise detalhada e profunda do cumprimento das obrigações contratuais, mediante de termo detalhado, assinado por servidor ou comissão especialmente designada para tal fim (art. 140, I, b/art. 140, II, b – Lei Federal nº14.133.2021).

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

- 9.1. Para a contratação pretendida, cada Secretaria participante designará, mediante portaria, servidor para atuar como fiscal do contrato ou da Ata de Registro de Preços, observadas as atribuições previstas na Lei nº 14.133/2021.
- 9.2. Sendo assim, os seguintes servidores para atuarem como fiscais do contrato: EVANDRO MACHADO FARIAS (Titular) e RODRIGO ANCHIETA AIRES (Suplente), os quais deverão fiscalizar a execução do contrato, prestar toda a assistência e orientação que se fizerem necessárias.
- 9.3. **As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência/atribuição deverão ser encaminhadas ao gestor do contrato, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.**

- 9.4. Caberá ao Secretário de cada Secretaria participante atuar como gestor das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, no âmbito de sua competência.
- 9.5. A fiscalização de que trata este tópico não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.6. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 9.7. O Contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato ou instrumento equivalente em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).
- 9.8. **O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.**
- 9.9. O fiscal do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 9.10. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é imprescindível que outras fases/etapas sejam concluídas, tais como:
- a) elaboração de minuta do edital/extrato da ata, conforme o caso;
 - b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
 - c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação, conforme o caso;
 - d) elaboração de minuta do contrato, conforme o caso;
 - 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/extrato de adesão à ata registro de preços (ARP) e anexos;
 - h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação;
 - i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
 - j) realização de empenho;
 - k) assinatura e publicação do contrato, conforme o caso.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

- 10.1. A medição para fins de pagamento será realizada com base na plena execução do objeto (fornecimento de bens/produtos), devidamente atestada pelo fiscal do contrato ou responsável designado.
- 10.2. O pagamento será efetuado em até 30 (TRINTA) DIAS, contados a partir do recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente conferida e atestada pelo fiscal do contrato, observadas as condições previstas no edital e no contrato.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

- 11.1. Consoante disposto no item 4 deste Termo de Referência, a contratação se dará mediante o devido processo licitatório, na modalidade PREGÃO, na sua forma ELETRÔNICA, com critério de JULGAMENTO POR MENOR PREÇO POR LOTE, utilizando para tanto o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), com fundamento no Decreto nº 10.024/2019 e nos arts. 82 ao 86 c/c o art. 17, §2º e art.34, caput todos da Lei Federal nº14.133/2021.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. Estima-se para a contratação almejada o valor aproximado de R\$ 178.790,73 (CENTO E SETENTA E OITO MIL E SETECENTOS E NOVENTA REAIS E SETENTA E TRÊS CENTAVOS).
- 12.2. Conforme análise, o valor estimado está em sintonia com o praticado no mercado.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 13.1. O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária, a qual será alocada no momento da solicitação do empenho.

São Francisco de Assis/RS, 27 de julho de 2026.

Prescilla Saquett
Secretária Municipal da Educação e Cultura

Lidiane de carvalho Spat
Secretária Municipal da Saúde

Darlon Dorneles Marques
Secretário Municipal Obras e Saneamento

Tatieli Bataglin Salbego
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA READEQUADA AO ÚLTIMO VALOR OFERTADO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026

À Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis-RS

EMPRESA (RAZÃO SOCIAL): _____ **CNPJ Nº:** _____

ENDEREÇO: _____ **E- MAIL:** _____

TELEFONE (WHATSAPP): _____

VALIDADE DA PROPOSTA: _____ **DIAS.**

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA: _____

CARGO: _____ **CPF:** _____

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: _____

LOTE XXX

ITENS	PRODUTO	UNIDADE	QTDE MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	MARCA
01						
02						
03						
VALOR TOTAL DO LOTE XXX				R\$		

*** ADEQUADOS AO ÚLTIMO VALOR OFERTADO**

Data.....

.....
Assinatura legível do Representante da Empresa

Nome, nº do RG e nº do CPF do Representante da Empresa

***Obs.: Esta proposta deverá estar acompanhada dos documentos exigidos para habilitação.**



ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 046/2026

Processo nº: 279/2026.

Objeto: Aquisição futura e eventual de UTENSÍLIOS DE COZINHA.

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico para Registro de Preços.

O Município de São Francisco de Assis/RS, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ/MF n.º 87.896.882/0001-01, com sede na cidade de São Francisco de Assis, neste ato representado pelo prefeito municipal, MIGUEL FLORENI BEREN LAMBERTI, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 1.518/2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO E FISCALIZAÇÃO:

- 1.1. A presente Ata tem por objeto a aquisição eventual e parcelada de utensílios de cozinha, devidamente especificado(s) no Termo de Referência, anexo do(a) PERP nº 046/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.
- 1.2. A fiscalização da presente ata de registro de preços será executada pelo(a) servidor(a), Sr. Fábio Luiz Paz Martins, matrícula nº 4568-3.
- 1.3. A fiscalização do recebimento dos materiais da presente ata de registro de preços será executada por servidor designado conforme indicação da Secretaria requisitante.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

- 2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR: _____ CNPJ nº _____				
Endereço: _____				
Telefone nº: _____ E-mail: _____				
LOTE XXX				
ITEM	UNIDADE	QTDE MÁXIMA	VALOR UN	VALOR TOTAL

- 2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA:

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, a contar do dia da última assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 4.1.1. Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, os quantitativos originalmente registrados serão renovados integralmente, adicionando-se novo quantitativo equivalente ao previsto na ata original.
- 4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.
- 4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- I. Aceitarem cotar os itens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- II. Mantiverem sua proposta original.
- 4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o inciso II do subitem 4.4.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
- 4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
- 4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação



ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

- 4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sítio <https://www.saofranciscodeassis.rs.gov.br>.
- 4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o inciso I do item 4.4.2, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
 - 4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

- 5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
 - 5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - I. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;
 - II. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS:

- 6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.
- 6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS:

- 7.1. O registro do fornecedor será cancelado quando o fornecedor:
 - 7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 7.1.2. Não entregar o item, no prazo estabelecido pela Administração no instrumento contratual ou equivalente, sem justificativa razoável; ou
 - 7.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- I. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.



- 7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 7.4.1. Por razão de interesse público; ou
 - 7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8. DAS PENALIDADES

- 8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9. CONDIÇÕES GERAIS

- 9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência e no Edital.

E por estarem justos e acertados, assinam a presente Ata de Registro de Preços de forma digital, para que produza os efeitos legais.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)