



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ
Pregão Eletrônico nº 009/2026

RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

Processo: Pregão Eletrônico nº 009/2026

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos e equipamentos diversos.

I – RELATÓRIO

Foi apresentada impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico nº 009/2026, registrada no portal eletrônico pela empresa KERBER LTDA, referente aos Itens 07 – Buffet Térmico Elétrico, 10 – Estufa Expositora para Alimentos, 12 – Fogão Industrial 06 Bocas com Forno e 19 – Ilha Expositora para Congelados e Resfriados. Em síntese, foram questionados o valor de referência do Item 07 e a ausência ou insuficiência de parâmetros técnicos relacionados a dimensões, temperatura, queimadores, grelhas, forno e instalação.

Diante dos apontamentos, a Administração promoveu nova análise técnica das especificações dos itens questionados e, especificamente quanto ao Item 07, revisão da pesquisa de preços, buscando compatibilizar a descrição dos bens com a necessidade efetiva das unidades escolares, com os padrões usuais de mercado e com a preservação da competitividade.

II – FUNDAMENTAÇÃO

Nos termos do art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital ou solicitar esclarecimentos sobre seus termos. A análise deve observar, entre outros, os princípios do planejamento, razoabilidade, proporcionalidade, competitividade, economicidade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração.

Também se considera que, no julgamento pelo menor preço, devem ser atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital. Assim, a especificação deve ser suficientemente objetiva para assegurar o desempenho e a adequação do bem à finalidade pretendida, sem introduzir exigências desnecessárias capazes de restringir a competição.

A revisão realizada após a impugnação demonstrou ser pertinente aperfeiçoar determinados descritivos. As alterações abaixo não decorrem da adoção automática dos parâmetros sugeridos pela impugnante, mas da avaliação técnica da Administração, das necessidades das cozinhas escolares e da verificação de referências de contratações públicas e de produtos disponíveis no mercado.

III – ANÁLISE DA IMPUGNAÇÃO – ITENS 07, 10, 12 E 19

III.1 – Item 07 – Buffet Térmico Elétrico

A impugnante questiona o valor de referência do item e a ausência de medidas do equipamento.

Prefeitura Municipal de São José do Inhacorá/RS

Rua Frei Leonardo Braun, 50, Centro | CEP 98958-000 | São José do Inhacorá/RS

www.saojosedoinhacora.rs.gov.br | prefeito@saojosedoinhacora.rs.gov.br

55 98415-0409 | 55 98449-1068 @prefeiturasaojosedoinhacora





Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

Quanto ao preço, o questionamento merece acolhimento. A pesquisa anterior continha referências que não apresentavam aderência suficiente à configuração de 08 cubas, razão pela qual foi realizada nova pesquisa com equipamentos compatíveis.

Foram considerados os valores de R\$ 2.088,00, R\$ 2.305,69 e R\$ 2.801,98, resultando em mediana de R\$ 2.305,69. Assim, o valor de referência do Item 07 será alterado para R\$ 2.305,69 por unidade.

Quanto às dimensões externas, não se verifica necessidade de fixação. A Administração definiu a capacidade funcional pretendida por meio de 08 cubas removíveis, com capacidade mínima de 6 litros cada, não havendo limitação física do local que justifique a imposição de largura, profundidade ou altura específicas. A inclusão de dimensões externas, sem necessidade funcional comprovada, poderia excluir modelos equivalentes.

Descrição consolidada: BUFFET TÉRMICO ELÉTRICO – tipo profissional, com estrutura em aço inoxidável, contendo 08 cubas removíveis em aço inoxidável, com capacidade mínima de 6 litros cada, tampa e/ou proteção superior em vidro transparente, sistema de aquecimento elétrico, controle ajustável de temperatura por termostato, rodízios para facilitar o deslocamento, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.

Conclusão do Item 07: acolhimento parcial, com revisão do valor de referência e aperfeiçoamento da especificação, sem inclusão de dimensões externas.

III.2 – Item 10 – Estufa Expositora para Alimentos

A impugnante questiona a ausência de medidas do equipamento e de faixa de temperatura de trabalho.

Após análise do apontamento, a Administração entendeu pertinente aperfeiçoar a especificação do item, de modo a estabelecer parâmetros mínimos capazes de assegurar que o equipamento ofertado seja compatível com a utilização pretendida nas cozinhas das unidades escolares, sem, contudo, restringir desnecessariamente a participação de diferentes modelos disponíveis no mercado.

Quanto às dimensões, optou-se por não estabelecer medidas externas mínimas ou máximas para a estufa, uma vez que não há limitação física do local de instalação que justifique tal exigência e os equipamentos disponíveis no mercado apresentam variações construtivas. Entretanto, visando evitar o fornecimento de equipamento com bandejas de dimensões reduzidas, passa-se a estabelecer como requisito a capacidade mínima para 08 bandejas removíveis em aço inoxidável, com dimensões mínimas de 22 cm x 12 cm cada.

Em relação à temperatura de funcionamento, verificou-se que equipamentos destinados à mesma finalidade apresentam diferentes faixas de operação. Dessa forma, não se mostra necessária a fixação de uma faixa numérica específica, sendo suficiente, para a necessidade da Administração, que o equipamento disponha de sistema de aquecimento elétrico e controle ajustável de temperatura por termostato.

A especificação também passa a prever vidros temperados transparentes e sistema ou reservatório para umidificação, destinado a auxiliar na conservação dos alimentos aquecidos e evitar seu ressecamento, características compatíveis com a utilização profissional pretendida.

Diante da revisão realizada, o descritivo do Item 10 passa a ser o seguinte:

ESTUFA EXPOSITORA PARA ALIMENTOS – tipo profissional, indicada para



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

conservação e exposição de alimentos aquecidos, com capacidade mínima para 08 bandejas removíveis em aço inoxidável, com dimensões mínimas de 22 cm x 12 cm cada, estrutura resistente e de fácil higienização, vidros temperados transparentes para visualização dos alimentos, sistema de aquecimento elétrico, controle ajustável de temperatura por termostato, sistema ou reservatório para umidificação, destinado a auxiliar na conservação dos alimentos e evitar o ressecamento, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 6 meses.

Conclusão do Item 10: o questionamento é parcialmente acolhido, promovendo-se o aperfeiçoamento da especificação quanto às características mínimas das bandejas e demais requisitos funcionais, sem fixação de dimensões externas ou de faixa numérica específica de temperatura, pelas razões acima expostas.

III.3 – Item 12 – Fogão Industrial a Gás, 06 Bocas, com Forno

A impugnante solicita definição dos tipos de queimadores, dimensões das grelhas, capacidade e medidas internas do forno, material da porta e esclarecimento sobre instalação. Após reavaliação, a Administração considerou pertinente tornar objetivos os parâmetros diretamente relacionados ao uso do equipamento nas cozinhas escolares.

Considerando o preparo de refeições em maior volume e a utilização do forno para bolos,ucas, pães e outras preparações, passa-se a exigir 03 queimadores duplos e 03 simples, grelhas removíveis em ferro fundido com dimensões mínimas de 30 cm x 30 cm e forno integrado com capacidade mínima de 90 litros. A capacidade volumétrica do forno é suficiente para definir seu porte funcional, razão pela qual não serão fixadas medidas internas exatas.

Também não será determinado material específico para a porta do forno, por não ter sido identificada necessidade administrativa que justifique restringir soluções construtivas adequadas. Quanto à instalação, as unidades escolares já dispõem da infraestrutura necessária para utilização de fogão a GLP em baixa pressão, tratando-se de substituição de equipamentos existentes. Dessa forma, o objeto compreenderá o fornecimento e a entrega, sem obrigação de instalação.

Descrição consolidada: FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS, 06 BOCAS, COM FORNO – tipo profissional, de piso, destinado ao uso em cozinhas institucionais, com estrutura resistente, 06 queimadores em ferro fundido, sendo 03 queimadores duplos e 03 queimadores simples, com controles individuais, grelhas removíveis em ferro fundido com dimensões mínimas de 30 cm x 30 cm, bandeja coletora de resíduos removível, funcionamento a gás GLP em baixa pressão, forno integrado com capacidade mínima de 90 litros, com isolamento térmico e prateleira/grelha interna removível, pés resistentes e garantia mínima de 6 meses.

Conclusão do Item 12: acolhimento parcial, com inclusão de parâmetros mínimos de queimadores, grelhas e capacidade do forno; não serão exigidas medidas internas específicas, material determinado para a porta ou instalação.

III.4 – Item 19 – Ilha Expositora para Congelados e Resfriados

A impugnante questiona a ausência de temperatura de trabalho, de medidas e as condições de instalação. A revisão técnica demonstrou ser pertinente tornar objetiva a faixa de desempenho térmico, mantendo-se, porém, a flexibilidade necessária para participação de diferentes modelos.





Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

Assim, a descrição passará a exigir função dupla ação, apta à conservação de produtos congelados em temperatura de -18°C ou inferior e de produtos resfriados em faixa de temperatura que contemple, no mínimo, temperaturas entre 0°C e $+5^{\circ}\text{C}$.

Não serão estabelecidas dimensões externas mínimas ou máximas. A capacidade mínima de 500 litros já define objetivamente o porte funcional necessário, e não existe limitação física informada que justifique restringir largura, profundidade ou altura. Da mesma forma, não se fixa capacidade máxima, pois equipamento com capacidade superior poderá atender à necessidade desde que cumpra os demais requisitos do edital.

Quanto à instalação, o item será contratado para fornecimento e entrega do equipamento, não sendo incluído serviço de instalação.

Descrição consolidada: ILHA EXPOSITORA PARA CONGELADOS E RESFRIADOS – tipo profissional, modelo horizontal, com capacidade mínima de 500 litros, tampas de vidro temperado deslizantes, função dupla ação, apta à conservação de produtos congelados em temperatura de -18°C ou inferior e de produtos resfriados em faixa de temperatura que contemple, no mínimo, temperaturas entre 0°C e $+5^{\circ}\text{C}$, controle de temperatura por termostato, termômetro para visualização da temperatura interna, divisórias internas ajustáveis, revestimento interno resistente e de fácil higienização, pés niveladores, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.

Conclusão do Item 19: acolhimento parcial quanto à definição objetiva do desempenho térmico; não serão fixadas dimensões externas nem exigida instalação.

IV – DECISÃO

Diante do exposto, no exercício das atribuições relativas à condução do certame, DECIDO ACOLHER PARCIALMENTE a impugnação apresentada pela empresa KERBER LTDA, promovendo a revisão do valor de referência do Item 07 e o aperfeiçoamento das especificações técnicas dos Itens 07, 10, 12 e 19, nos termos desta resposta.

Mantêm-se, quanto ao Item 07, a ausência de dimensões externas específicas; quanto ao Item 10, a ausência de dimensões externas e de faixa numérica específica de temperatura; quanto ao Item 12, o fornecimento sem obrigação de instalação e sem imposição de medidas internas exatas ou material específico para a porta do forno; e, quanto ao Item 19, a capacidade mínima de 500 litros sem fixação de dimensões externas, com inclusão de parâmetro objetivo de desempenho térmico.

Considerando que a alteração do valor de referência do Item 07 e as alterações promovidas nas especificações técnicas podem repercutir na formulação das propostas, será promovida nova retificação do edital, com nova divulgação e reabertura do prazo, nos termos do art. 55, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

As demais disposições do Edital e das retificações anteriores permanecem inalteradas naquilo que não conflitarem com a nova retificação.

V – REGISTRO DA PESQUISA DE PREÇOS DO ITEM 07

Em razão do questionamento apresentado quanto ao valor de referência do Item 07 – Buffet Térmico Elétrico, a Administração procedeu à revisão da pesquisa de preços, buscando referências de equipamentos com configuração de 08 cubas, mais compatíveis com o objeto pretendido.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

Cálculo dos valores

• Valores considerados, em ordem crescente: R\$ 2.088,00; R\$ 2.305,69; R\$ 2.801,98.

• Média aritmética: R\$ 2.398,56.

• Mediana: R\$ 2.305,69.

Valor de referência: R\$ 2.305,69 por unidade, correspondente à mediana dos três preços pesquisados.

Observação

A pesquisa revisada apresenta referências de buffet térmico com 08 cubas, tornando-se mais compatível com a especificação do Item 07 do que a pesquisa anterior, que continha referências de equipamentos com 06 cubas. Os valores foram identificados conforme a natureza de cada fonte, distinguindo-se preço homologado, preço adjudicado e cotação em sítio eletrônico.

Fontes

• Águia Branca/ES – Termo de Homologação: <http://portais-midia-250284067194.s3.sa-east-1.amazonaws.com/aguia-branca.es.gov.br/uploads/licitacao/16034-homologacao-1767805476.pdf>

• Japira/PR – Diário Oficial Eletrônico: <https://www.japira.pr.gov.br/admin/globalarq/diario-eletronico/diario/xwAR2s23Z3ATA2ac.pdf>

• Benoit – Buffet Progas PRB-08GN: <https://www.benoit.com.br/buffet-progas-prb08gn-termico-8-cubas-com-tampas-em-vidro-temperado-10009745-p1066550>

As pesquisas e documentos utilizados na revisão permanecerão juntados aos autos do processo licitatório, juntamente com a presente resposta, para fins de registro da análise realizada e demonstração dos critérios adotados pela Administração.

São José do Inhacorá/RS, 25 de setembro de 2026.

Dandara Rafaela Nonenmacher
Pregoeira
Portaria nº 318/2026



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

Prefeitura Municipal de São José do Inhacorá/RS
Rua Frei Leonardo Braun, 50, Centro | CEP 98958-000 | São José do Inhacorá/RS
www.saojosedoinhacora.rs.gov.br | prefeito@saojosedoinhacora.rs.gov.br
55 98415-0409 | 55 98449-1068 @prefeiturasaojosedoinhacora



Assinaturas e Autenticidade

Documento assinado dia 25/09/2026 às 14:47 Horas, pelo Usuário DANDARA RAFAELA NONENMACHER, , ID GESPAM 55539 IP 138.219.87.65 MAC Address 00155D4F1318.



SÃO JOSÉ DO INHACORÁ

Confira a autenticidade deste documento acessando o site
<https://autenticador.abase.com.br/autenticidade-documentos> gerado pelo
GESPAM Código de Autenticidade: 1a7a6eee2230