



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

1. PRÊAMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE SARANDI/RS, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM ADOÇÃO DO SISTEMA DE **REGISTRO DE PREÇOS**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DECRETOS EXECUTIVOS Nº 4682, 4683, 4684, 4685, 4686, 4687, 4688 E 4689 DE 30 DE ABRIL DE 2025, PORTARIA nº 9134 DE 07 DE JANEIRO DE 2026 E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

2.1. A sessão pública será realizada no site www.portaldecompraspublicas.com.br, serão observados os seguintes horários (Brasília/DF) e datas para os procedimentos, que seguem:

Data do Certame:	<u>29 de setembro de 2026 às 08h30min</u>
Recebimento das Propostas:	<u>Início: 11h do dia 03/09/2026</u>
	<u>Fim: 08h29min do dia 29/09/2026</u>
Início da Sessão de Disputa de Preços:	<u>08h30min do dia 29/09/2026</u>
Tipo/Julgamento:	<u>Menor Preço por ITEM</u>
Modo de Disputa:	<u>Aberto</u>

2.2. O LICITANTE INTERESSADO DEVERÁ ATENTAR-SE QUE PARA REGISTRO DA PROPOSTA SERÁ EXIGIDO A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, CONFORME ITEM 11 DO PRESENTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO.

2.3. A exigência de que os documentos de habilitação sejam anexados conjuntamente com o registro da proposta visa garantir maior celeridade ao processo licitatório, conferindo maior segurança jurídica e permitindo a análise concomitante da proposta e da qualificação do licitante. Dessa forma, evita-se a apresentação posterior e dispersa de documentos, o que contribui para a transparência e eficiência administrativa, em conformidade com os princípios norteadores da Lei 14.133/2021.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Aquisição de materiais de copa, cozinha e utensílios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Sarandi/RS.**

3.2. O produto/serviço deverá estar em conformidade com os quantitativos e as especificações, constantes no Projeto Básico/Termo de Referência.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

3.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes da aquisição dos itens, do objeto Edital correrão a cargo da Secretaria usuária da Ata, cujos programas de trabalho e elementos de despesas constarão nas respectivas notas de empenho, Ata de Registro, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe na Lei nº 14.133/2021.

Gabinete do Prefeito:

PA: 2003 – RV: 1500 – CR: 884-2

Secretaria Municipal da Administração:

PA: 2009 – RV: 1500 – CR: 3211-5

Secretaria Municipal da Fazenda:

PA: 2011 – RV: 1500 – CR: 6825-0

Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio e Planejamento:

Agricultura: PA: 2023 – RV: 1500 – CR: 13444-9

FGTAS: PA: 2020 – RV: 1500 – CR: 10.165-6

Meio Ambiente: PA: 2019 – RV: 1500 – CR: 11379-4

Secretaria Municipal da Promoção Social:

PA: 2030 – RV: 1500 – CR: 14345-6

Secretaria Municipal de Obras e Viação:

PA: 2042 – RV: 1500 – CR: 23418-4

Secretaria Municipal da Educação e Cultura:

PA: 2072 – RV: 1500 – 1001 – CR: 26163-7

Secretaria Municipal da Saúde:

PA: 2051 – RV: 1500 – CR: 42396-3

Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária:

PA: 2014 – RV: 1500 – CR: 50689-3

5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

5.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO deverão ser feitos exclusivamente por forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

5.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

5.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

5.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação

5.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

5.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

5.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

5.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

6. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

6.1. Poderão participar do presente pregão eletrônico, empresas interessadas, do ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.1.1. **A empresa enquadrada como micro empresa e empresa de pequeno porte que quiser utilizar-se do benefício deverá juntar declaração firmada por seu contador atestando o porte da empresa, conforme ANEXO III do presente edital ou através de certidão simplificada atualizada.**

6.2. Não poderão participar deste pregão:

6.2.1. Empresa suspensa de contratar com o Município de Sarandi/RS, ou empresas declaradas inidôneas para todas as esferas;

6.2.2. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

6.2.3. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.2.4. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.2.5. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.2.6. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

6.2.7. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.2.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

6.3. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

6.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

6.4.1. Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro 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.

6.4.2. Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.4.3. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.

6.4.4. Sob pena de desclassificação, **declaro** que minhas 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.

6.4.5. Declaro 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.

6.4.6. Declaro 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.

6.4.7. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.4.8. Declaro 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.

6.5. A **declaração falsa relativa** ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

7. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

7.1. Para participar do pregão, o licitante deverá estar credenciado o Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO”, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

7.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

7.1.2. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Sarandi/RS, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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

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

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

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

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

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

8.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

8.1.2. Marca de cada item ofertado e ou;

8.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

8.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: 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;

8.1.5. Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, três casas decimais após a vírgula.

8.1.6. DEVERÁ SER INDICADO PREÇO LÍQUIDO UNITÁRIO E TOTAL, EM MOEDA NACIONAL, CONTENDO AINDA, A DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO E SUA MARCA OFERECIDA.

8.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

8.3. 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 ou serviços.

8.4. 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.

8.5. O prazo de validade da proposta **não será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

8.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

8.7. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

8.8. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8.9. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no Termo de Referência deste Edital serão desconsiderados.

8.10. O prazo de execução dos serviços é aquele previsto no Termo de Referência, independentemente do constante na proposta apresentada;

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

8.12. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

8.13. Somente serão adjudicados valores iguais ou inferiores ao preço orçado pelo município.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

9.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1,0 % (um por cento).

9.9. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.10. 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.

9.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.12. A licitante poderá, **uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos** após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável, ficando a cargo do pregoeiro a análise para deferimento ou não.

9.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

9.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

9.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (DEZ) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

9.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

9.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.28. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

9.28.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

9.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

9.28.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.28.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

9.29. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.29.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

9.29.2. empresas brasileiras;

9.29.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

9.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

9.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, dando prazo de **15 (quinze) minutos** para os fornecedores, se assim quiserem rever os valores já apresentados.

9.30.2. O último lance ofertado pelos participantes na fase de lances, será considerado como proposta final destas, e o último lance vencedor será considerado para fins de formalização de Ata de Registro de Preços, ficando, portanto, dispensado aos fornecedores participantes do envio de proposta atualizada.

9.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável e que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório e termo de referência.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

10.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

10.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

10.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

10.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro horas de antecedência)**, e a ocorrência será registrada em ata;

10.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar **documento digital complementar**, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 30 (trinta) minutos, sob pena de não aceitação da proposta.

10.7.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

10.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.11. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGIDOS NESTE ROL DEVERÃO OBRIGATORIAMENTE SEREM ANEXADOS CONJUNTAMENTE AO REGISTRO DA PROPOSTA.

11.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.2.1. No caso de empresário **individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.2. Em se tratando de **microempreendedor individual – MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

11.2.3. No caso de sociedade empresária ou empresa **individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: **ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.4. **Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis** onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

11.2.5. No caso de **sociedade simples**: **inscrição do ato constitutivo no Registro Civil** das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

11.2.6. No caso de **cooperativa**: **ata de fundação e estatuto social em vigor**, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

11.2.7. No caso de empresa ou sociedade **estrangeira em funcionamento no País**: **decreto de autorização**;

11.2.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

11.3.2. Cópia de Documento oficial com **foto do Sócio Administrador da Empresa Participante e/ou do Presidente e Vice em se tratando de cooperativas e afins (identidade, carteira de habilitação, etc...)**;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

11.3.3. Certidão de Regularidade, da Secretaria da Receita Federal, e Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, da Procuradoria da Fazenda Nacional ou a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à **Dívida Ativa da União**; emitida pela Receita federal do Brasil;

11.3.4. Certidão Negativa de débitos para com a **Fazenda Estadual** do domicílio da sede da licitante;

11.3.5. Certidão Negativa de débitos para com a **Fazenda Municipal** do domicílio da sede da licitante;

11.3.6. Certificado de Regularidade do **FGTS (CRF)** perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;

11.3.7. Prova de Inscrição no cadastro de contribuinte, ICMS/ISS: Inscrição Estadual ou Municipal, caso tenha, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação. A Inscrição Estadual é emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda e Planejamento.

11.3.8. Certidão Negativa de Débito Trabalhista em cumprimento a Lei nº 12.440/2011, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

11.3.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

Observação: Serão aceitas certidões positivas com efeito negativas. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de **180 (cento e oitenta)** dias, contados a partir da data de emissão, com exceção documentos de identidade e contrato social.

11.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.4.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedido pelo órgão competente, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

11.4.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

11.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.5.1. Gás de Cozinha:

I - Caso a empresa seja revendedora, deve apresentar a Licença Ambiental da origem do gás.

II - É necessário apresentar o cadastro da empresa junto à ANP, conforme a Portaria nº 297/2003, para distribuidores e revendedores.

III - Apresentar o Certificado de Vistoria emitido pelo Corpo de Bombeiros para distribuidores e revendedores.

IV - Apresentar o Certificado emitido pelo IBAMA para distribuidores e revendedores.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

V - Fornecer a Autorização Ambiental para Transporte, que pode ser do fornecedor que realiza o transporte, não necessariamente da empresa licitante.

VI - Apresentar o Alvará de Localização para distribuidores e revendedores.

Obs.: O município de Sarandi/RS aceitará vales-gás da empresa vencedora.

11.5.2. Declaração que a empresa licitante irá entregar os produtos ofertados em conformidade com as normas da **ANVISA, ABNT e INMETRO** aplicáveis, **quando exigíveis**, conforme descrito em cada item e, para os itens **03, 04 e 05**, com Selo de Pureza e Qualidade ABIC ou laudo de laboratório credenciado, ficando ciente que em caso de descumprimento será aplicado as penalidades legais.

11.5.3. DAS AMOSTRAS:

a) Ver item 5.9 e 5.10 do Termo de Referência.

11.5.4. Responsável Técnico:

O Responsável Técnico que analisará a documentação referente as qualificações técnicas das empresas, durante a realização do certame será a servidora: **Simone Carla Tomazi**, ou outro indicado posteriormente pela Administração Municipal.

11.6. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO:

I - Declaração que a empresa não mantém 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. (ANEXO V).

11.7. TODOS OS DOCUMENTOS LISTADOS ACIMA DEVERÃO SER ANEXADOS PREVIAMENTE, ENTRETANTO CASO O FORNECEDOR POR ALGUM DESCUIDO DEIXAR DE ACOSTAR **DOCUMENTAÇÃO PREEXISTENTE** A MESMA SERÁ REQUISITADA DURANTE A SESSÃO PÚBLICA NO PRAZO DE 30 (TRINTA) MINUTOS SOB PENA DE INABILITAÇÃO. TAL DECISÃO POSSUI AMPARO NA ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO JURÍDICO (MEMORANDO 1915/2024) BEM COMO DO PARECER INDIVIDUAL Nº 48/2024 EMITIDO PELA ASSESSORIA JURÍDICA DESTE ENTE E DO ACÓRDÃO 1211/2021 DO TCU.

11.8. Caso a empresa por lapso não anexe a documentação de habilitação juntamente com a proposta conforme solicitado no edital, fica a critério do pregoeiro a abertura de prazo de até uma hora para que a empresa com a melhor proposta envie a documentação. Tal fundamento baseia-se no princípio da proposta mais vantajosa.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

11.9. Caberá ao pregoeiro verificar eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

11.9.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – **CEIS** e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – **CNEP** (www.portaldatransparencia.gov.br/) ou (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);

11.9.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo **Conselho Nacional de Justiça** (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

11.9.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – **TCU** (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>).

11.10. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.10.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.10.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.10.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.11. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

11.12. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.13. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, bem como anexar documentação previa ao registro da proposta.

11.14. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

11.15. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

11.16. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

11.17. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.18. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

11.18.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

11.19. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser **prorrogado por igual período**, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.20. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.21. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11.22. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

11.23. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.24. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

11.25. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.26. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista deverá o licitante interessado **manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema**, sendo que será aberto o prazo de **10 (dez) minutos para manifestação no sistema compras públicas**. Conforme artigo 165 parágrafo 1º, inciso I.

12.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos. Conforme art. 165 parágrafo 2º.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicou e homologou a licitação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Ata de Registro de Preço ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização/Ata), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **05 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

16.3.2. A contratada se vincula à sua proposta inicial e aos lances ofertados e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

16.5. Na hipótese de irregularidade, o adjudicado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

17. DO REAJUSTAMENTO E DO REEQUILIBRIO EM SENTIDO GERAL

Adotar-se-á para fins de Edital o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, para fins de reajuste geral ou repactuação de reposição quando for o caso.

18. DO MODELO DE EXECUÇÃO, GESTÃO DO OBJETO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO

No que tange ao Modelo de Execução, à Gestão do Objeto e à Fiscalização Contratual, cumpre salientar que tais disposições encontram-se devidamente disciplinadas e detalhadas no respectivo Termo de Referência, o qual estabelece os critérios, procedimentos, responsabilidades e diretrizes aplicáveis à execução e ao acompanhamento do contrato.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus Anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 19.1.** Proceder à entrega do objeto no prazo e local fixados, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 19.2.** Caso a contratada envie o produto errado ou com qualquer vício, deverá efetuar a troca em 10 (dez) dias corridos.
- 19.3.** Considerar os preços propostos completos e suficientes para o fornecimento do objeto desta contratação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou à má interpretação de parte da CONTRATADA;
- 19.4.** Arcar com os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, itens, embalagens, tarifas, fretes, seguros, descarga, transporte, material, responsabilidade civil e outros resultantes do contrato, bem como os riscos atinentes à atividade, inclusive quaisquer despesas que venham a incidir sobre os itens, objeto desta contratação;
- 19.5.** Entende-se por encargos os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Termo de Referência;
- 19.6.** Indenizar terceiros e ao CONTRATANTE os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a contratação, em conformidade com o artigo 120 da Lei n.º 14.133/21;
- 19.7.** Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto contratado;
- 19.8.** Cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 19.9.** Substituir o objeto avariado no prazo estabelecido neste Termo de Referência, ou não sendo possível, indenizar o valor correspondente acrescido de perdas e danos, mediante toda e qualquer impugnação feita pelo CONTRATANTE;
- 19.10.** Prestar informações sobre a utilização do objeto;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

19.11. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas;

19.12. Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do objeto, bem como a observação às normas técnicas;

19.13. Não subcontratar o objeto deste contrato, salvo esteja expressamente permitido neste Termo de Referência;

19.14. Prestar a garantia contratual, manutenção e assistência técnica, caso exigida neste Termo de Referência;

19.15. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

19.16. Informar ao setor financeiro da Secretaria requisitante, durante o período de vigência do contrato, qualquer alteração de endereço, telefone, correio eletrônico (e-mail) ou outros dados.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (MUNICÍPIO)

Compete ao CONTRATANTE:

20.1. Receber, fiscalizar, orientar, contestar, dirimir dúvidas emergentes da execução do objeto contratado.

20.2. Receber o objeto e lavrar termo de recebimento provisório. Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações do CONTRATANTE, rejeitá-lo, no todo ou em parte. Do contrário, após a análise de compatibilidade entre o contratado e o efetivamente entregue, será lavrado o termo de recebimento definitivo.

20.3. Permitir o acesso dos representantes da ADJUDICATÁRIA ao local de entrega, desde que devidamente identificados.

20.4. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

20.5. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência.

20.6. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

As regras acerca da entrega e forma de pagamento objetos licitados estão estabelecidos no Termo de Referência.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

- 22.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 22.1.2.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.3.** Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 22.1.4.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.5.** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 22.1.6.** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 22.1.7.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 22.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 22.1.9.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 22.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

22.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a)** Advertência por escrito;
- b)** Multa;
- c)** Impedimento de licitar e contratar;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

22.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informados para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

22.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Sarandi/RS, as sanções administrativas previstas no ITEM 21.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

22.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

22.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

- a) PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) PRÁTICA CONCERTADA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.2. 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.

23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação nem em aquisição de todo o quantitativo.

23.6. 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.

23.7. 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.

23.8. 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.

23.9. 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.

23.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

23.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.12. O Município de Sarandi/RS, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

23.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

23.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

23.13. É facultado em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

23.14. A participação dos licitantes será vinculada a contabilização de todos os prazos a partir das publicações no Portal de Compras Públicas, no endereço <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, que se destina a realização de todo procedimento licitatório desde a publicação do edital até a homologação do resultado.

23.15. Toda manifestação deverá ser feita através do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

23.16. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, <http://www.sarandi.rs.gov.br> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Presidente Vargas, s/nº, centro, nos dias úteis, no horário das 08h às 11h30min e das 13h30min às 17h, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

23.17. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – DESCRITIVO DOS ITENS;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (caso seja necessário);

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO;

23.18. Fica eleito o Foro de Sarandi/RS para sanar quaisquer lides ou demandas judiciais oriundas deste processo.

Sarandi/RS, 03 de setembro de 2026.

Ana Pricila A. de Oliveira
Responsável pela elaboração do Edital

Pablo Luiz Alievi Mari
Prefeito Municipal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

ANEXO I
DESCRIPTIVO DOS ITENS

Segue abaixo o descritivo detalhado dos itens relacionados à presente contratação. Ressalta-se que todas as obrigações e especificações necessárias ao cumprimento integral do objeto da licitação encontram-se devidamente descritas no Termo de Referência, anexo junto aos sítios eletrônicos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓD.		UND. MED.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	PARTICIPAÇÃO LC N.º 123/06
1.	Açúcar Cristal (Pacote 5kg) Descrição: Açúcar cristal, Tipo 1 (Superior), obtido de cana-de-açúcar. Cristais brancos, granulação uniforme. Parâmetros Técnicos: Polarização mínima de 99,70%, Umidade máxima de 0,07%, Cor ICUMSA máximo de 150 UI. Embalagem: Saco de polietileno transparente, resistente, termossoldado. Pacote de 5kg. Validade: Mínima de 12 meses na entrega. Conforme RDC 727/2022 ANVISA. 	8085		PCT	669	R\$ 21,89	R\$ 14.644,41	Exclusivo ME/EPP
2.	Açúcar Refinado em Sachê (Caixa com 1000 un.) Descrição: Açúcar refinado amorfo, cristais finos, alta solubilidade, cor branca extra. Parâmetros Técnicos: Polarização mínima de 99,80%, Cor ICUMSA máximo de 45 UI. Fluxo livre, sem grumos. Embalagem: Sachês individuais de 5g em papel monolúcido ou filme laminado. Caixa externa de papelão resistente contendo 1000 sachês. Validade: Mínima de 12 meses na entrega. 	8086		CX	121	R\$ 45,90	R\$ 5.553,90	Exclusivo ME/EPP
3.	Café Torrado e Moído (Pacote 500g) Descrição: Café torrado e moído, moagem média, torra média. Categoria "Tradicional" ou "Superior". Qualidade: Nota global mínima de 4,5 a 6,0 na escala sensorial da ABIC. Isento de impurezas (cascas/paus). Embalagem: Obrigatoriamente Alto Vácuo (tijolinho) ou Atmosfera Controlada. Pacote de 500g. Certificação: Selo de Pureza e Qualidade ABIC (ou equivalente técnico via laudo). Validade: Mínima de 12 meses na entrega. 	8087		PCT	2.281	R\$ 24,72	R\$ 56.386,32	Exclusivo ME/EPP
4.	Café Torrado e Moído Extraforte (Pacote 500g) Descrição: Café 100% puro, torra escura e intensa (sem carbonização). Categoria Extraforte. Qualidade: Nota global mínima de 4,5 na escala ABIC ou Portaria MAPA 570/2022. Embalagem: Alto Vácuo (tijolinho) ou Atmosfera Modificada, garantindo barreira contra luz e oxigênio. Pacote de 500g. Certificação: Selo de Pureza e Qualidade ABIC ou laudo de laboratório credenciado.	8088		PCT	270	R\$ 30,82	R\$ 8.321,40	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Validade: Mínima de 12 meses na entrega. 							
5.	Café Solúvel Liofilizado (Pote/Lata 200g) Descrição: Café 100% puro, desidratado (Liofilizado/Freeze-Dried ou Spray-Dried). Características: Solubilidade instantânea em água ou leite, sem resíduos. Sabor e aroma preservados, sem aditivos químicos ou açúcares. Embalagem: Pote de vidro com lacre de segurança ou lata com revestimento atóxico. Peso líquido: 200g (ou mín. 160g conforme sua lista original). Certificação: Selo de Pureza ABIC para café solúvel. Validade: Mínima de 12 meses na entrega. 	8089		UN	221	R\$ 26,54	R\$ 5.865,34	Exclusivo ME/EPP
6.	Chás e Infusões Diversas (Caixa com 10 sachês) Descrição: Composto de ervas secas (folhas, flores ou raízes) para infusão. Sabores: Camomila, Erva-doce, Hortelã ou Chá Preto (conforme solicitação). Qualidade: Isento de corantes, aromatizantes sintéticos ou conservantes. Ervas limpas e puras. Embalagem: Sachês individuais em papel filtro com fio e etiqueta (tag). Caixa com 10 unidades. Validade: Mínima de 12 meses na entrega. 	8090		CX	1.916	R\$ 4,44	R\$ 8.507,04	Exclusivo ME/EPP
7.	Garrafa Térmica 500ml (Inox Total) Descrição: Garrafa térmica de uso individual, compacta e resistente a impactos. Material: Corpo externo e ampola interna (recipiente de conservação) integralmente em aço inoxidável. Não será aceita ampola de vidro. Especificação: Isolamento por parede dupla a vácuo. Acabamento em aço inox escovado. Vedação: Tampa rosqueável com vedação em silicone alimentício (BPA Free). Desempenho: Conservação térmica mínima de 6h para quentes e 12h para frios. 	8091		UN	20	R\$ 37,43	R\$ 748,60	Exclusivo ME/EPP
8.	Garrafa Térmica 1.0 Litro (Mesa - Inox Total) Descrição: Garrafa térmica de mesa com sistema de servir por gatilho ou botão. Material: Construção 100% em aço inoxidável (corpo e ampola). Inquebrável. Acabamento em inox escovado. Diferencial: Bico direcionador com sistema corta-pingos. Acabamento externo com camada protetora contra marcas de dedos. Desempenho: Conservação mínima de 9h para quentes e 20h para frios. Atendimento à norma NBR 13282.	8092		UN	38	R\$ 95,64	R\$ 3.634,32	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
9.	Garrafa Térmica 1.8 Litros (Pressão - Inox Total) Descrição: Garrafa térmica modelo Air Pot (bombeamento por pressão), ideal para uso coletivo. Material: Corpo e ampola interna fabricados em aço inoxidável 304. Vedação total em silicone. Mecanismo: Sistema de pressão com jato forte e preciso, trava de segurança e alça retrátil. Base: Base giratória ou antiderrapante para facilitar o manuseio em mesas de reunião. Desempenho: Manutenção de temperatura por no mínimo 12h (quente) e 24h (frio). 	8093		UN	115	R\$ 103,47	R\$ 11.899,05	Exclusivo ME/EPP
10.	Garrafa Térmica 2.5 Litros (Profissional - Inox Total) Descrição: Garrafa térmica de grande porte, alta resistência para ambientes de fluxo intenso. Material Blindado: Revestimento externo e ampola interna em aço inoxidável de alta espessura. Mecanismo: Sistema de pressão por alavanca de alta precisão. Peças plásticas em polipropileno de alta densidade. Qualidade: Produto de primeira linha, livre de bisfenol A (BPA Free), resistente a quedas e uso severo. 	8094		UN	46	R\$ 131,70	R\$ 6.058,20	Exclusivo ME/EPP
11.	Garrafão Térmico Profissional – 5 Litros Item: Garrafão (Botijão) térmico para líquidos frios e quentes. Capacidade: 5 Litros. Isolamento Térmico: Isolamento em Poliuretano (PU) expandido (não será aceito apenas ar ou isopor/EPS, pois o PU garante uma eficiência térmica superior de até 6 a 10 horas). Material do Corpo: Fabricado em Plástico (Polipropileno) de alto impacto, atóxico e com proteção Anti-UV (para evitar o ressecamento do plástico quando exposto ao sol). Sistema de Servir: Torneira com sistema de acionamento rápido e trava (tipo "clique" ou mola reforçada), com sistema antipingos e vedação em silicone resistente. Vedação e Tampa: Tampa superior rosqueável com anel de vedação, garantindo estanqueidade total durante o transporte; bocal largo para facilitar o abastecimento de gelo e a higienização interna. Ergonomia: Alça de transporte integrada e robusta, projetada para suportar o peso total (mínimo 5kg de carga) sem deformação lateral. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação. 	8095		UN	43	R\$ 57,45	R\$ 2.470,35	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

12.	Pacote de Garfo Descartável Reforçado (Refeição) –mínimo 16CM - Pacote com 50 unidades Item: Garfo descartável de alta resistência. Unidade de Medida: Pacote com 50 unidades Comprimento: Mínimo de 16 cm. Material: Poliestireno (PS) 100% Virgem, atóxico e inodoro. Gramatura: Peso unitário mínimo de 5,0 gramas (Nota: Garfos comuns de "combate" pesam entre 2g e 3g. Exigir 5g garante que o garfo seja da linha "Master" ou "Super Luxo"). Características Físicas: Cabo reforçado com nervuras estruturais para evitar a flexão; Dentes com polimento liso e pontas resistentes que não quebram com facilidade; Acabamento isento de rebarbas. Cor: Branco sólido ou cristal (transparente) de alto brilho. 	8096		PCT	58	R\$ 4,88	R\$ 283,04	Exclusivo ME/EPP
13.	Pacote de Colher Descartável Reforçada (Sobremesa) - Pacote com 50 unidades Item: Colher descartável de alta resistência para sobremesa. Unidade de Medida: Pacote com 50 unidades. Comprimento: 12,5 cm. Material: Poliestireno (PS) 100% Virgem, atóxico e inodoro. Gramatura: Peso unitário mínimo de 2,2 gramas (Nota: Esta gramatura garante que a colher seja rígida e não deforme em contato com alimentos pastosos ou gelados). Acabamento: Superfície lisa, isenta de rebarbas ou arestas cortantes, com bojo simétrico e cabo reforçado por nervuras que impeçam a flexão. Cor: Branca sólida ou cristal (transparente) de alto brilho. Apresentação: Embalagem plástica transparente, hermeticamente lacrada, contendo identificação de lote e fabricante. 	8097		PCT	125	R\$ 3,71	R\$ 463,75	Exclusivo ME/EPP
14.	Pacote de Prato Descartável Rígido (Refeição/Sobremesa) – pacote com 10 unidades Material: Poliestireno (PS) ou Polipropileno (PP) 100% virgem, atóxico e inodoro. Diâmetro: 15 cm. Gramatura/Resistência: Peso unitário mínimo de 3,5 gramas, garantindo alta densidade e rigidez mecânica que impeça a deformação ou quebra durante o uso com alimentos. Acabamento: Cor branca uniforme, sem manchas, rebarbas ou irregularidades. Bordas com reforço estrutural (frisos) para aumentar a estabilidade. Apresentação: Embalagem primária plástica, transparente e hermeticamente lacrada, contendo 10 unidades. Rotulagem: Identificação clara do fabricante, lote, data de fabricação e símbolo de material reciclável.	8098		PCT	350	R\$ 2,19	R\$ 766,50	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
15.	Pacote de Prato Descartável Rígido Fundo (Sobremesa/Caldos) – pacote com 10 unidades Material: Poliestireno (PS) 100% virgem, de alta densidade, atóxico e inodoro. Diâmetro: 15 cm. Gramatura/Resistência: Peso unitário mínimo de 4,5 gramas, garantindo rigidez estrutural superior para contenção de líquidos e alimentos pastosos sem deformação. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 250 ml. Acabamento: Cor branca uniforme, com bordas reforçadas e profundidade adequada para evitar transbordamento. Superfície lisa, sem porosidade ou rebarbas. Apresentação: Embalagem primária plástica, transparente e hermeticamente lacrada, contendo 10 unidades. Rotulagem: Identificação do fabricante, lote, data de fabricação e selo de material reciclável. 	8099		PCT	450	R\$ 2,24	R\$ 1.008,00	Exclusivo ME/EPP
16.	Copo Descartável para Café (50ml) – Pacote com 100 unidades Descrição: Copo plástico descartável, capacidade de 50ml, para bebidas quentes. Material: Polipropileno (PP) de alta densidade, atóxico, resistente a temperaturas de até 100°C sem deformação. Qualidade: Bordas reforçadas (não cortantes) e base estável. Deve atender à norma NBR 14865. Apresentação: Pacote com 100 unidades (mencionar quantidade total de pacotes no edital). 	8100		PCT	883	R\$ 2,14	R\$ 1.889,62	Exclusivo ME/EPP
17.	Copo Descartável para Água (200ml) – pacote com 100 unidades Descrição: Copo plástico descartável, capacidade de 200ml. Material: Polipropileno (PP) virgem, transparente ou branco, com resistência mecânica para não "dobrar" ao ser segurado com líquido. Certificação: Selo de conformidade do INMETRO e atendimento à norma NBR 14865. Apresentação: Pacote com 100 unidades. 	8101		PCT	3.340	R\$ 6,94	R\$ 23.179,60	Exclusivo ME/EPP
18.	Copo Descartável 300ml (Água/Suco) - Pacote com 100 unidades Capacidade Nominal: 300 ml (ideal para água, sucos e refrigerantes). Material Recomendado: Polipropileno (PP) Virgem. Justificativa: Mais flexível, resistente a trincas e inodoro.	8102		PCT	630	R\$ 10,81	R\$ 6.810,30	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Alternativa (PS): Poliestireno (PS) é mais rígido e cristalino, porém estilhaça com mais facilidade. O PP é superior para manuseio intenso. Segurança: 100% Atóxico (livre de BPA). Estrutura e Estabilidade: Frisos/Estrias Laterais: Reforçados para evitar colapso (amassamento) ao segurar. Borda ArredondadaConforto no toque labial e resistência à deformação. Base Estável: Fundo projetado para evitar tombamento. Embalagem: Pacote com 100 unidades (manga) selado para proteção higiênica. Normas Técnicas: Conformidade com ABNT NBR 14865 e ANVISA (Resoluções da ANVISA - RDC nº 105/1999 e RDC nº 88/2016, ou atualizações vigentes). Rotulagem: Identificação completa (Fabricante, CNPJ, Lote, Reciclagem). 							
19.	Dispenser/Porta-Copo de Parede para Copos Descartáveis. - Capacidade: Compatível com copos de 150 ml a 200 ml. Corpo/Tubo: Fabricado em Acrílico 100% Virgem, transparente, com espessura mínima de 4 mm. Deve possuir tratamento anti-UV (para evitar amarelamento). Suporte e Fixação: Base de fixação e garras de retenção fabricadas em Aço Inoxidável AISI 304 (comprovado por certificado ou gravação na peça), imune à oxidação e corrosão. Segurança e Acabamento: Bordas com acabamento polido/bisotado (sem arestas cortantes). Sistema de fixação robusto com furação para parafusos em aço inox e buchas (devem acompanhar o produto). Resistência: Alta resistência a impactos e à tração mecânica durante a retirada dos copos. Design: Formato cilíndrico, funcional, com abertura superior para abastecimento e saída inferior precisa (liberação de um copo por vez). 	8103		UN	64	R\$ 46,83	R\$ 2.997,12	Exclusivo ME/EPP
20.	Copo Térmico Descartável (200 ml) - Pacote lacrado contendo 25 unidades 1. Material e Propriedades Térmicas: Composição: Poliestireno Expandido (EPS), 100% virgem e atóxico. Isolamento: Deve possuir parede com espessura uniforme e densidade adequada para manter a temperatura de líquidos quentes ou frios por mais tempo, garantindo o conforto térmico ao manuseio (não deve transmitir calor excessivo para a mão do usuário). Qualidade: Material isento de CFC, sem odores ou sabores residuais que possam migrar para a bebida. 2. Dimensões e Resistência: Capacidade Volumétrica: 200 ml. Resistência Mecânica: Estrutura semirrígida que suporte o peso do líquido sem deformar ou sofrer ruptura lateral.	8104		PCT	480	R\$ 6,82	R\$ 3.273,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Estanqueidade: Fundo e paredes com fechamento hermético das células de EPS, impedindo vazamentos ou "suor" excessivo. 3. Apresentação e Higiene: Unidade de Fornecimento: Pacote lacrado contendo 25 unidades empilhadas de forma compacta. Cor: Branca, de alta alvura e sem manchas. Certificação: O produto deve atender às normas da ANVISA para materiais em contato com alimentos e possuir certificação de conformidade técnica. 4. Rotulagem e Validade: Identificação: Embalagem com informações legíveis do fabricante, CNPJ, lote, composição e capacidade. Validade: Mínima de 12 meses no ato da entrega (ou prazo indeterminado se mantido em local seco). 							
21.	Mexedor de Café Descartável (Pá) – pacote com 500 unidades Descrição: Mexedor plástico tipo espátula/pá para café. Material: Poliestireno de alto impacto ou Polipropileno, atóxico e resistente ao calor. Dimensões: Comprimento aproximado de 9cm a 11cm. Apresentação: Pacote com 500 unidades. 	8105		PCT	52	R\$ 5,64	R\$ 293,28	Exclusivo ME/EPP
22.	Filtro de Papel para Café (Modelo nº 103) - Caixa ou pacote lacrado contendo 30 unidades. 1. Material e Composição: Tipo: Papel filtro celulósico, 100% biodegradável, fabricado a partir de fibras vegetais de alta pureza. Pureza: Isento de aditivos químicos, colas, alvejantes clorados ou fragrâncias, garantindo a neutralidade de sabor e aroma (papel oxigenado). Segurança: Produto atóxico, em conformidade com as normas sanitárias para materiais em contato com alimentos. 2. Desempenho e Filtragem: Modelo: Padrão nº 103 (formato cônico grande), compatível com suportes universais de tamanho equivalente. Costura: Deve possuir costura lateral e de fundo por sistema de prensagem mecânica (sem cola), com alta resistência mecânica para suportar o peso do pó úmido e da água em temperatura de fervura sem sofrer rompimento ou vazamento de resíduos. Porosidade: Microporosidade uniforme que permita a passagem do extrato de café de forma contínua, restando eficazmente as partículas sólidas (borra). 3. Apresentação e Embalagem: Unidade de Fornecimento: Caixa ou pacote lacrado contendo 30 unidades. Identificação: Embalagem com informações legíveis do fabricante, CNPJ, composição, lote e validade. Validade: Mínima de 12 meses no ato da entrega (ou prazo indeterminado se mantido em local seco). 	8106		PCT	204	R\$ 4,63	R\$ 944,52	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

23.	Filtro de Papel para Café (Modelo nº 4) - Caixa ou pacote lacrado contendo 30 (trinta) unidades. 1. Material e Composição: Tipo: Papel filtro celulósico, 100% biodegradável, de alta porosidade e pureza. Processamento: Papel submetido a processo de branqueamento por oxigenação (isento de cloro elementar) ou na cor natural (pardo), sem aditivos químicos, colas ou fragrâncias que alterem o sabor da bebida. Segurança: Produto atóxico, em conformidade com as normas sanitárias para materiais em contato direto com alimentos. 2. Desempenho e Filtragem: Modelo/Tamanho: Nº 4 (compatível com cafeteiras elétricas de 12 a 30 xícaras e suportes manuais equivalentes). Costura de Segurança: Deve possuir dupla costura (prensagem mecânica) ou sistema de solda térmica sem adesivos químicos nas laterais e no fundo, garantindo resistência estrutural para suportar o peso da borra e a pressão da água quente sem sofrer ruptura. Tecnologia de Filtragem: Microporosidade uniforme que garanta o fluxo contínuo do café, impedindo a passagem de sedimentos finos para a jarra. 3. Apresentação e Identificação: Unidade de Fornecimento: Caixa ou pacote lacrado contendo 30 (trinta) unidades. Rotulagem: Informações de fabricante, CNPJ, modelo do filtro, composição e lote. Validade: Mínima de 12 meses no ato da entrega. 	8107		PCT	14	R\$ 4,63	R\$ 64,82	Exclusivo ME/EPP
24.	Suporte para Filtro de Café de Alta Resistência - Compatível com filtro de papel ou tecido tamanho nº 103. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, atóxico e livre de BPA (BPA Free). Resistência Térmica: Material com estabilidade dimensional para suportar temperaturas de até 100°C sem deformação, amolecimento ou liberação de odores/sabores residuais. Design Interno: Deve possuir frisos/nervuras verticais e profundas em toda a extensão interna para otimizar a circulação do ar e o fluxo de extração do café. Base de Apoio: Design adaptável, com anel inferior que garanta encaixe seguro e estável em garrafas térmicas de diferentes bocais e jarra. Acabamento: Superfície lisa, de alto brilho, isenta de rebarbas ou porosidades, facilitando a higienização. 	8108		UN	36	R\$ 8,51	R\$ 306,36	Exclusivo ME/EPP
25.	Adoçante Dietético Líquido (100ml) Descrição: Adoçante dietético líquido para uso em bebidas quentes e frias. Composição: À base de Sucralose ou Estévia (opções de sabor mais natural) ou Ciclamato/Sacarina. Deve ser isento de calorias. Embalagem: Frasco plástico com bico conta-gotas e tampa rosqueável. Conteúdo: 100ml. Validade: Mínima de 12 meses na entrega.	8109		UN	42	R\$ 8,23	R\$ 345,66	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
26.	Adoçante Dietético em Pó (Sachê) – caixa com 1.000 unidades Descrição: Adoçante dietético em pó, alta solubilidade, sem sabor residual amargo. Composição: À base de Sucralose ou Estévia. Embalagem: Sachês individuais de 0,6g a 1g. Caixa contendo 1000 unidades. Validade: Mínima de 12 meses na entrega.	8110		CX	12	R\$ 52,91	R\$ 634,92	Exclusivo ME/EPP
27.	Guardanapo de Papel (Folha Dupla) – pacote 50 unidades Descrição: Guardanapo de papel crepado, folha dupla, alta absorção e maciez. Material: 100% fibras de celulose virgem (não reciclado para garantir brancura e higiene). Dimensões: Aproximadamente 23cm x 23cm ou 30cm x 30cm (conforme sua necessidade). Qualidade: Não deve esfregar quando úmido. Isento de odores e manchas. Apresentação: Pacote com 50 unidades.	8111		PCT	987	R\$ 1,81	R\$ 1.786,47	Exclusivo ME/EPP
28.	Papel Toalha de Alta Performance – Folha Dupla - Pacote com 02 rolos, contendo 60 folhas por rolo - Aproximadamente 22 cm x 20 cm; Mínimo de 28 a 32 g/m² Item: Papel toalha multiuso em rolo. Composição: 100% Celulose Virgem (fibras longas), garantindo brancura absoluta, maciez e alta capacidade de absorção (isento de papéis reciclados). Configuração: Folha Dupla com tecnologia de gofragem (relevo) que cria bolsas de ar entre as folhas, maximizando a retenção de líquidos. Dimensões da Folha: Aproximadamente 22 cm x 20 cm. Gramatura de Blindagem: Mínimo de 28 a 32 g/m² (soma das duas folhas). Papéis abaixo disso rasgam facilmente quando molhados. Resistência Úmida: O papel deve manter a integridade estrutural mesmo quando saturado de líquido, sem soltar fiapos ou decompor-se imediatamente ao toque. Apresentação: Pacote com 02 rolos, contendo 60 folhas por rolo. Propriedades: Produto biodegradável e dermatologicamente testado.	8112		PCT	1.785	R\$ 4,04	R\$ 7.211,40	Exclusivo ME/EPP
29.	Papel Toalha Interfolhado (Folha Dupla) – pacote com 250 folhas	8113		PCT	2.300	R\$ 11,84	R\$ 27.232,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Descrição: Papel toalha interfolhado, 2 ou 3 dobras, cor branca extra. Material: 100% celulose virgem, com alta resistência a tração quando úmido (não rasga fácil ao secar as mãos). Qualidade: Elevado índice de absorção, permitindo a secagem das mãos com apenas 2 folhas. Apresentação: Pacote com 250 folhas. Deve ser compatível com dispensers padrão de mercado. 							
30.	Fósforo de Madeira de Segurança (Pacote com 10 caixas) Descrição: Fósforo de segurança feito de madeira de reflorestamento com tratamento antichama. Qualidade: Palitos com espessura uniforme, resistentes à flexão. Cabeça de ignição resistente à umidade, com acendimento imediato na lixa. Segurança: Ignição exclusiva por atrito na lixa lateral da caixa (segurança contra acendimento acidental). Apresentação: Pacote com 10 caixinhas, contendo no mínimo 40 palitos cada. Embalagem termoencolhível para proteção contra umidade. 	8114		PCT	385	R\$ 3,62	R\$ 1.393,70	Exclusivo ME/EPP
31.	Bule em Alumínio de Alta Resistência (Mínimo 3 Litros) Descrição: Bule em alumínio de alta pureza para preparo e serviço de bebidas quentes. Construção: Parede e fundo com espessura mínima de 1,5 mm. Acabamento polido ou escovado, isento de rebarbas. Segurança: Cabo e pomel (pegador da tampa) em material antitérmico (baquelite). Fixação por rebites duplos de alumínio. Ergonomia: Bico projetado com geometria corta-pingo para evitar escorrimento externo. 	8115		UN	16	R\$ 61,92	R\$ 990,72	Exclusivo ME/EPP
32.	Bule em Alumínio de Alta Resistência (Mínimo 5 Litros) Descrição: Bule industrial/institucional em alumínio de alta pureza. Espessura de parede entre 1,3 mm e 1,5 mm. Acabamento polido ou escovado de alto brilho. Segurança: Cabo e pegador da tampa (pomel) em Baquelite reforçado (antitérmico). Fixação por rebites de bitola larga. Ergonomia: Bico com geometria anti-gotejamento e tampa com encaixe de segurança para inclinação. Capacidade: Volume útil mínimo de 5,0 Litros. 	8116		UN	12	R\$ 51,25	R\$ 615,00	Exclusivo ME/EPP
33.	Chaleira Elétrica Digital com Controle de Temperatura - Mínimo de 1,7 Litros. 1. Desempenho e Controle Térmico:	8117		UN	117	R\$ 156,64	R\$ 18.326,88	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Sistema de Controle: Deve possuir seletor de temperatura ajustável (digital ou analógico) com escalas variando entre 50°C e 100°C. Função Chimarrão/Café: Ajuste específico para interrupção do aquecimento em temperaturas ideais (70°C a 85°C), evitando a fervura completa. Função "Keep Warm": Capacidade de manter a água na temperatura selecionada por um período mínimo de 30 minutos. Segurança: Desligamento automático após atingir a temperatura programada e proteção contra funcionamento a seco (sem água). 2. Construção e Capacidade: Capacidade Útil: Mínimo de 1,7 Litros. Material: Corpo em Aço Inox (preferencial) ou polímero de alta resistência térmica livre de BPA. Base: Base de aquecimento destacável com conexão 360°, permitindo o posicionamento da chaleira em qualquer ângulo. Visibilidade: Indicador de nível de água externo e visor luminoso para indicação de funcionamento ou temperatura selecionada. 3. Elétrica e Segurança: Tensão: 220V. Potência: Mínima de 1500W (para aquecimento rápido). Ergonomia: Alça isolada termicamente ("toque frio") e tampa com trava de segurança. Filtro: Filtro de impurezas removível e lavável no bico. 4. Normas e Garantia: Certificação: Selo obrigatório de segurança do INMETRO. Garantia: Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação. 							
1.	Leiteira (Fervedor) em Alumínio – Mínimo 5 Litros Descrição: Fervedor/Leiteira institucional em alumínio de alta pureza (mínimo 99%). Construção Blindada: Espessura de parede e fundo entre 1,3 mm e 1,6 mm. Acabamento polido ou anodizado de alto brilho. Segurança: Cabo ergonômico em Baquelite antitérmico, fixado por rebites de alta resistência (sem folgas). Ergonomia: Bico projetado para despejo preciso com sistema que minimize respingos. Capacidade: Volume útil mínimo de 5,0 Litros. Base plana e usinada para estabilidade em fogões industriais. 	8118		UN	06	R\$ 68,83	R\$ 412,98	Exclusivo ME/EPP
2.	Caçarola em Alumínio Fundido (Batido) nº 30 - Espessura de 3,0mm - Capacidade: 9,5 Litros. Diferencial: Espessura de 3,0mm e alças laterais monobloco (fundidas ao corpo). Tampa: Alumínio com pegador antitérmico. 	8119		UN	23	R\$ 86,32	R\$ 1.985,36	Exclusivo ME/EPP
3.	Caçarola em Alumínio Fundido (Batido) nº 40 - Capacidade: Mínimo de 17 Litros - Espessura robusta de 3,5mm a 4,0mm. Diferencial: Espessura robusta de 3,5mm a 4,0mm. Alças fixas monobloco para segurança em grandes volumes.	8120		UN	22	R\$ 259,64	R\$ 5.712,08	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
4.	Caldeirão Industrial em Alumínio (Nº 40 - Alto) - Aproximadamente 25 a 30 Litros; Alumínio fundido ou de alta espessura (mín. 3,5mm). Descrição: Caldeirão de bordas altas para preparo de sopas ou feijoadas. Material: Alumínio fundido ou de alta espessura (mín. 3,5mm). Capacidade: Aproximadamente 25 a 30 Litros. Alças: Também em sistema monobloco ou rebites industriais triplos. 	8121		UN	16	R\$ 233,81	R\$ 3.740,96	Exclusivo ME/EPP
5.	Assadeira Retangular em Alumínio (Grande) - Aproximadamente 60cm x 40cm. Descrição: Assadeira industrial para fornos. Material: Alumínio reforçado com bordas enroladas para maior rigidez. Dimensões: Aproximadamente 60cm x 40cm. 	8122		UN	06	R\$ 74,63	R\$ 447,78	Exclusivo ME/EPP
6.	Bandeja Retangular Profissional em Aço Inoxidável - 40 cm (comprimento) x 30 cm (largura) x 4 cm (altura). 1. Material e Composição: Tipo de Aço: Confeccionada integralmente em Aço Inoxidável AISI 304 (Austenítico). Propriedades: Alta resistência à oxidação/corrosão, não magnético, resistente a variações bruscas de temperatura e ao contato direto com alimentos e agentes químicos sanitizantes. Espessura: Chapa com espessura mínima de 0,6 mm a 0,8 mm, garantindo rigidez estrutural para suportar carga total sem sofrer empenamento. 2. Dimensões e Acabamento: Medidas Nominais: 40 cm (comprimento) x 30 cm (largura) x 4 cm (altura). Acabamento: Superfície com polimento de alto brilho ou escovado uniforme, isenta de porosidades, ranhuras, manchas ou rebarbas de corte. Design: Formato retangular com bordas e cantos arredondados (curvados) para facilitar a higienização total e evitar o acúmulo de microrganismos (padrão sanitário). 3. Qualidade Institucional: Estampagem: Fabricada por processo de estampagem monobloco (sem soldas nos cantos), garantindo maior resistência mecânica e durabilidade em uso intensivo. Higiene: Compatível com processos de esterilização em autoclaves ou máquinas de lavar louça industriais. 4. Garantia e Identificação: Garantia: Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação ou sinais de oxidação. Identificação: Gravação indelével (baixo relevo ou laser) no fundo da bandeja contendo: Marca, Fabricante e a especificação do aço (Inox 18/8 ou AISI 304).	8123		UN	12	R\$ 48,80	R\$ 585,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
7.	Panela de Pressão Industrial/Institucional – 18 Litros - espessura de parede e fundo mínima de 3,5 mm a 4,0 mm. Item: Panela de pressão em alumínio de alta resistência. Capacidade: 18 Litros. Material: Alumínio de alta pureza com espessura de parede e fundo mínima de 3,5 mm a 4,0 mm. (Espessuras menores são inseguras para este volume). Segurança: Certificação Obliterada: Selo de identificação da conformidade do INMETRO (compulsório); Válvula de Trabalho: Sistema de controle de pressão por peso (reguladora); Válvula de Segurança: Mínimo de duas válvulas extras (segurança e emergência) em silicone ou nylon, projetadas para romper/ativar em caso de sobrepressão; Anel de Vedação: Silicone de alta performance que não resseca precocemente. Construção: Alças/Cabos: Fabricados em baquelite antitérmico de alta densidade, fixados por suportes de aço reforçado com múltiplos rebites (mínimo 3 rebites por alça) para suportar o peso total de até 25kg; Tampa: Alumínio com fechamento externo ou interno de precisão, garantindo estanqueidade total. Acabamento: Externo em alumínio polido de alto brilho e interno com acabamento usinado ou satinado. 	8124		UN	16	R\$ 481,32	R\$ 7.701,12	Exclusivo ME/EPP
8.	Panela de Pressão Industrial Extra Forte – 25 Litros - espessura mínima de 4,0 mm a 5,0 mm em todo o corpo e fundo Item: Panela de pressão industrial de alta capacidade. Capacidade Nominal: 25 Litros. Material: Alumínio de alta pureza com espessura mínima de 4,0 mm a 5,0 mm em todo o corpo e fundo. (Esta espessura é vital para evitar deformações sob a pressão de 25kg de carga). Segurança: Certificação: Selo de conformidade do INMETRO gravado no produto (Requisito Legal); Válvula de Trabalho: Válvula reguladora de pressão por peso; Válvulas de Segurança: Mínimo de duas válvulas de alívio extras (segurança e emergência) integradas à tampa; Sistema de Travamento: Travas de segurança que impeçam a abertura da tampa enquanto houver pressão interna. Construção e Ergonomia: Alças: Fabricadas em baquelite antitérmico ou alumínio fundido com isolante, fixadas por suportes de aço com rebites triplos, dimensionadas para transporte seguro da carga máxima. Vedação: Anel de silicone de alta durabilidade, resistente a altas temperaturas e de fácil substituição. Acabamento: Alumínio polido de alto brilho externamente e acabamento satinado/usinado internamente para facilitar a remoção de resíduos e higienização.	8125		UN	15	R\$ 515,38	R\$ 7.730,70	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
9.	Pipoqueira Profissional com Tampa de Vidro (4,5 Litros) Objeto: Utensílio culinário específico para preparo de pipocas, com sistema de mistura manual e tampa transparente. Especificações Técnicas: Capacidade Nominal: Mínima de 4,5 litros. Material do Corpo: Alumínio de alta resistência com espessura mínima de 1,6 mm, garantindo a distribuição uniforme do calor e resistência a deformações. Revestimento: Interno e externo com antiaderente de alta performance, resistente à abrasão, com classificação de aderência Selo INMETRO Nível A. Tampa: Fabricada em vidro temperado com borda em aço inoxidável, permitindo a visualização total do preparo. Deve possuir obrigatoriamente 02 (dois) furos para saída de vapor, evitando a condensação interna e garantindo a crocância do alimento. Sistema de Mistura: Haste giratória interna acionada por manivela superior plástica/baquelite, permitindo a movimentação constante dos grãos para evitar queima e garantir o estouro uniforme. Segurança e Ergonomia: Cabo lateral em baquelite antitérmico (isolante de calor) com comprimento mínimo de 14 cm. Manípulo da manivela em material antitérmico com giro suave. Dimensões Aproximadas: Diâmetro da boca de 22 cm e altura de 15 cm. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou falhas no revestimento/mecanismo. 	8126		UN	41	R\$ 114,99	R\$ 4.714,59	Exclusivo ME/EPP
10.	Jogo de Panelas com Revestimento Cerâmico (Mínimo 5 Peças) Objeto: Conjunto de panelas de alto padrão com revestimento interno cerâmico e tampas de vidro. Especificações Técnicas: Material do Corpo: Fabricado em alumínio forjado ou injetado de alta espessura (mínimo de 3.0 mm a 4.5 mm), garantindo máxima eficiência térmica e resistência a deformações. Revestimento Interno: Revestimento cerâmico premium, atóxico, livre de metais pesados (PFOA e PTFE Free). Deve permitir o cozimento com pouco ou nenhum óleo e ser resistente a riscos. Revestimento Externo: Pintura siliconada ou esmaltada resistente a altas temperaturas e de fácil limpeza. Tampas: Produzidas em vidro temperado com saída de vapor e bordas em aço inoxidável para ajuste perfeito. Cabos e Alças: Com acabamento Soft-Touch (toque macio), baquelite antitérmico ou silicone, com design ergonômico que não aquece durante o uso. Composição Mínima do Jogo (05 Peças): Panela com cabo: Diâmetro aprox. 16 cm (1,3L a 1,5L). Panela com cabo: Diâmetro aprox. 18 cm (2,0L a 2,2L). Caçarola com duas alças: Diâmetro aprox. 20 cm (2,5L a 3,0L). Caçarola com duas alças: Diâmetro aprox. 24 cm (4,0L a 5,0L).	8127		JG	04	R\$ 214,05	R\$ 856,20	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Frigideira: Diâmetro aprox. 24 cm. Compatibilidade: Deve ser apto para fogões a gás e elétricos (se desejar para indução, favor avisar para ajuste). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou desprendimento da cerâmica. 							
11.	Panela de Pressão Antiaderente (07 Litros) - Fabricação em alumínio de alta espessura (mínimo de 3.0 mm a 3.2 mm) Objeto: Panela de pressão robusta com revestimento antiaderente de alto desempenho e sistemas de segurança integrados. Especificações Técnicas: Material do Corpo: Fabricação em alumínio de alta espessura (mínimo de 3.0 mm a 3.2 mm), essencial para suportar a pressão e garantir a durabilidade do revestimento. Revestimento: Interno e externo com antiaderente de tecnologia avançada (tipo Starflon ou superior), livre de PFOA. Deve possuir Selo INMETRO Nível A (máxima eficiência em antiaderência). Capacidade: Volume total de 07 litros. Sistemas de Segurança: Equipada com, no mínimo, 03 dispositivos de segurança: válvula de trabalho (pino de saída de vapor), válvula de segurança secundária e sistema de escape na guarnição (janela de segurança na tampa). Selo de conformidade do INMETRO gravado no fundo ou corpo do produto. Cabos e Alças: Fabricados em baquelite antitérmico reforçado, com guarnição de aço inox (para evitar que a chama do fogão danifique o cabo). Tampa: Com fechamento seguro e acabamento condizente com o corpo, dotada de anel de vedação em silicone de longa vida útil. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou falhas no revestimento. 	8128		UN	05	R\$ 112,68	R\$ 563,40	Exclusivo ME/EPP
12.	Jarra Profissional em Aço Inox com Aparador de Gelo – 2L Item: Jarra em aço inoxidável com tampa e retentor de gelo. Capacidade Nominal: 2,0 Litros. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material comprovadamente atóxico, inodoro e imune à oxidação/ferrugem. Espessura: Chapa de aço reforçada, com rigidez mecânica que impeça a deformação por pressão manual ou quedas acidentais. Componentes e Segurança: Aparador de Gelo: Deve possuir barreira física (aparador/grade) integrada ao bico ou à tampa, projetada para reter cubos de gelo ou frutas durante o serviço. Tampa: Fabricada em aço inox, com encaixe interno preciso e puxador (pomel) seguro. Alça: Design ergonômico, fixada por solda eletrônica de ponto de alta resistência, garantindo segurança total no transporte da jarra em carga máxima. Acabamento e Higiene: Interno e externo com polimento de alto brilho; Superfície de porosidade zero, resistente a manchas e compatível com lavagem em máquinas industriais.	8129		UN	10	R\$ 78,70	R\$ 787,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
13.	Caneca Profissional em Aço Inox – 250 ml Aproximadamente 8 cm de altura Item: Caneca utilitária em aço inoxidável. Capacidade Nominal: 250 ml. Dimensões: Aproximadamente 8 cm de altura (proporcional à capacidade). Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material comprovadamente atóxico, inodoro e imune à oxidação/ferrugem. Construção e Durabilidade: Espessura de Chapa: Chapa de aço reforçada, com rigidez mecânica que impeça o amassamento por pressão manual. Alça (Asa): Fabricada em aço inox, fixada por solda eletrônica (ponto) de alta resistência, com acabamento que impeça o acúmulo de resíduos na junção com o corpo. Bordas: Acabamento em virola arredondada e polida, isenta de arestas cortantes ou frestas que dificultem a assepsia. Acabamento e Higiene: Interno e externo com polimento de alto brilho; Superfície de porosidade zero, resistente a manchas de café, chá e pigmentos alimentares. Compatibilidade: Resistente a variações térmicas e apta para lavagem em máquinas de lavar louças industriais. 	8130		UN	48	R\$ 9,31	R\$ 446,88	Exclusivo ME/EPP
14.	Frigideira Profissional em Aço Inox com Fundo Triplo e Antiaderente - Diâmetro de 30 cm. Item: Frigideira circular em aço inoxidável com revestimento interno antiaderente. Dimensões: Diâmetro de 30 cm. Construção de Alta Performance (Fundo Triplo): Deve possuir corpo com Fundo Triplo (aço inox + alumínio + aço inox), tecnologia que distribui o calor uniformemente e otimiza o tempo de cocção. Revestimento Antiaderente: Interno com tecnologia de alta resistência à abrasão (Ex: Starflon Premium, Teflon Platinum ou similar), livre de PFOA, garantindo que os alimentos não grudem mesmo com uso reduzido de óleo. Material: Aço inoxidável AISI 304 ou similar de alta qualidade, com acabamento externo polido de alto brilho. Cabo: Design ergonômico em aço inox fundido ou baquelite antitérmico, fixado por rebites reforçados de alta expansão, garantindo segurança total no manuseio de carga. Higiene e Compatibilidade: Design sem cantos vivos para facilitar a limpeza; Compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e indução; Apta para lavagem em máquinas de lavar louças industriais. 	8132		UN	09	R\$ 98,33	R\$ 884,97	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

15.	Escorredor Industrial em Alumínio Fundido (Batido) - Diâmetro: 30 cm, com espessura de parede reforçada (mínimo de 2,5 mm a 3,0 mm). Item: Escorredor Multiuso (Arroz/Macarrão) de Alta Resistência. Diâmetro: 30 cm. Material: Alumínio Fundido (Batido) de alta pureza, com espessura de parede reforçada (mínimo de 2,5 mm a 3,0 mm). Perfuração: Furos de escoamento distribuídos de forma homogênea no fundo e nas laterais; acabamento totalmente usinado, isento de rebarbas, arestas cortantes ou obstruções, garantindo fluxo de vazão constante. Construção e Estabilidade: Alças: Integradas ao corpo da peça (monobloco) ou fixadas por rebites de alta expansão, garantindo segurança no manuseio de carga pesada. Base (Pés): Dotado de base de apoio circular ou pés integrados que mantenham o escorredor elevado da superfície de apoio, facilitando a drenagem total. Acabamento: Polimento externo de alto brilho; acabamento interno liso com porosidade zero, facilitando a higienização bacteriológica. 	8133		UN	05	R\$ 106,69	R\$ 533,45	Exclusivo ME/EPP
16.	Chaleira Profissional em Aço Inox – 3 Litros Item: Chaleira em aço inoxidável de alta durabilidade. Capacidade Nominal: 3,0 Litros. Material do Corpo: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade, com acabamento externo polido de alto brilho e interno satinado (facilita a limpeza de resíduos de calcário). Espessura de Chapa: Parede reforçada que impeça o surgimento de manchas de superaquecimento e garanta rigidez contra amassamentos. Fundo Estruturado: Base com excelente distribuição de calor, compatível com fogões a gás e elétricos. Segurança e Ergonomia: Alça (Asa) e Pomel: Fabricados em baquelite antitérmico ou nylon de alta resistência, projetados para não conduzir calor, garantindo o manuseio seguro sem necessidade de luvas. Tampa: Com sistema de encaixe preciso que impeça a queda ou o escape lateral de vapor durante o serviço. Bico: Design projetado para fluxo contínuo e direcionado, isento de rebarbas. Higiene: Material atóxico, inodoro e compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais. 	8134		UN	12	R\$ 83,38	R\$ 1.000,56	Exclusivo ME/EPP
17.	Bacia/Tigela de Preparo em Aço Inox Profissional – 3L - Diâmetro aproximado de 26 cm com altura de 7 cm. Item: Bacia (Mixing Bowl) em Aço Inoxidável. Capacidade Nominal: 3 Litros. Dimensões: Diâmetro aproximado de 26 cm com altura de 7 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. O material deve ser comprovadamente atóxico, inodoro e resistente à corrosão/oxidação. Acabamento:	8135		UN	22	R\$ 70,27	R\$ 1.545,94	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Interno: Acabamento polido de alto brilho ou acetinado, com superfície perfeitamente lisa (sem porosidade) para evitar o acúmulo de resíduos e facilitar a higienização bacteriológica. Externo: Acabamento polido espelhado. Construção e Durabilidade: Borda Reforçada: Acabamento em virola ou borda dobrada, que confere rigidez estrutural à peça, evitando deformações por pressão manual. Espessura da Chapa: Chapa de aço reforçada, com peso e densidade que garantam resistência a impactos e quedas sem sofrer amassamentos profundos. Compatibilidade: Resistente a variações térmicas (pode ser utilizada em banho-maria ou freezer) e compatível com máquinas de lavar louças industriais.							
								
18.	Jogo de Frigideiras Antiaderentes (03 Peças) Frigideira Pequena: Diâmetro de 18 cm. Frigideira Média: Diâmetro de 22 cm. Frigideira Grande: Diâmetro de 24 cm. Objeto: Conjunto de frigideiras de alto desempenho com revestimento interno e externo antiaderente. Especificações Técnicas: Material do Corpo: Fabricado em alumínio de alta espessura (mínimo de 1.6 mm a 2.0 mm), garantindo cozimento uniforme e evitando deformações pelo calor. Revestimento: Antiaderente de tecnologia avançada (tipo Teflon/Starflon), com classificação de aderência Nível "A" (Ótima) conforme selo compulsório do INMETRO. Deve ser livre de PFOA. Cabos: Produzidos em baquelite antitêrmico ou polímero isolante de calor, com formato ergonômico e fixação reforçada (rebites de alumínio) para garantir segurança no manuseio. Composição do Kit (Diâmetros): Frigideira Pequena: Diâmetro de 18 cm. Frigideira Média: Diâmetro de 22 cm. Frigideira Grande: Diâmetro de 24 cm. Acabamento: Fundo usinado ou com frisos antiderrapantes para maior segurança sobre a grade do fogão. Cores: Variadas (conforme disponibilidade da linha). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou desprendimento do revestimento.	8136		JG	05	R\$ 69,02	R\$ 345,10	Exclusivo ME/EPP
								
19.	Bacia de Preparo Profissional em Aço Inox – 7 Litros - Diâmetro aproximado de 38 cm com altura de 8 cm. Item: Bacia (Mixing Bowl) em Aço Inoxidável de alta capacidade. Capacidade Nominal: 7 Litros. Dimensões: Diâmetro aproximado de 38 cm com altura de 8 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de primeira linha. Material com certificado de grau alimentício, atóxico e com alta resistência à oxidação e ao ataque de ácidos alimentares. Acabamento e Higiene: Interno: Acabamento acetinado ou polido de alta lisura (porosidade zero), facilitando a desinfecção e impedindo a adesão de odores ou resíduos. Externo: Acabamento polido de alto brilho.	8137		UN	21	R\$ 87,10	R\$ 1.829,10	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Construção Estrutural: Espessura de Chapa Reforçada: Espessura dimensionada para suportar o peso de 7kg de carga sem sofrer deformação estrutural ao ser içada pelas bordas. Borda com Virola: Acabamento em borda enrolada ou dobrada (virola) para garantir rigidez periférica e segurança no manuseio, evitando cortes. Fundo Estabilizado: Geometria de fundo plano que garanta estabilidade sobre bancadas, sem oscilações. Compatibilidade: Totalmente apta para esterilização, uso em freezers, banho-maria e máquinas de lavar louças industriais. 							
20.	Cuba de Preparo e Armazenamento em Aço Inox com Tampa – 12L, Diâmetro aproximado de 38 cm com altura de 13 cm. Item: Cuba (Bacia) circular em aço inoxidável com tampa de proteção. Capacidade Nominal: 12 Litros. Dimensões: Diâmetro aproximado de 38 cm com altura de 13 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta resistência. Material atóxico, inodoro e com certificado de grau alimentício (resistente à corrosão por sais e ácidos). Tampa: Fabricada em material atóxico (Inox ou Polipropileno de alta densidade BPA Free), com sistema de encaixe por pressão ou vedação hermética, garantindo a proteção contra agentes externos e conservação do conteúdo. Acabamento Profissional: Interno: Polimento de alto brilho ou acetinado com tecnologia de porosidade zero, facilitando a higienização e impedindo o acúmulo de biofilmes. Externo: Acabamento polido espelhado. Espessura de Chapa Reforçada: Corpo da cuba com espessura dimensionada para suportar carga de 12 Litros sem sofrer deformação mecânica ("efeito mola") no fundo ou nas laterais. Borda com Virola: Acabamento em borda reforçada que serve de guia para o encaixe perfeito da tampa e oferece rigidez estrutural para o transporte manual. 	8138	UN	27	R\$ 79,37	R\$ 2.142,99	Exclusivo ME/EPP	
21.	Jogo de Formas para Pão e Bolo Inglês (03 Peças): Pequena: Aproximadamente 23 cm.; Média: Aproximadamente 24 cm; Grande: Aproximadamente 28 cm. Objeto: Conjunto de formas retangulares profundas com revestimento antiaderente, em tamanhos progressivos. Especificações Técnicas: Material: Fabricação em alumínio de alta resistência com revestimento interno e externo antiaderente (tecnologia tipo Starflon ou superior). Performance: Revestimento com alta resistência à abrasão, garantindo que o alimento não grude e facilitando o desenformar e a limpeza. Deve possuir selo de conformidade INMETRO. Design: Formato retangular com laterais altas (estilo bolo inglês/pão de forma), permitindo o crescimento uniforme da massa. Composição do Kit (Comprimento): Pequena: Aproximadamente 23 cm.	8141	JG	15	R\$ 85,70	R\$ 1.285,50	Exclusivo ME/EPP	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Média: Aproximadamente 24 cm. Grande: Aproximadamente 28 cm. Acabamento: Bordas reforçadas que garantem a rigidez da peça, evitando que a forma "abra" ou deforme com o peso da massa ou o calor. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou desprendimento do antiaderente. 						
22.	Bandeja Retangular Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 40 cm x 27 cm. Item: Bandeja retangular em aço inoxidável para serviço/uso institucional. Dimensões: Aproximadamente 40 cm x 27 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material comprovadamente atóxico, inodoro e com alta resistência à corrosão, oxidação e manchas de uso. Espessura: Chapa de aço com espessura mínima de 0,7 mm, garantindo rigidez mecânica absoluta (não deforma sob carga e não apresenta "efeito mola" no centro). Acabamento Profissional: Superfície: Polimento de alto brilho (espelhado) ou acetinado, com tecnologia de porosidade zero para facilitar a higienização bacteriológica e impedir o acúmulo de resíduos. Bordas: Acabamento em virola reforçada (borda dobrada), isenta de arestas cortantes, conferindo segurança no manuseio e estabilidade estrutural à peça. Design: Fundo perfeitamente plano e cantos internos arredondados para facilitar a limpeza. Resistência: Compatível com máquinas de lavar louças industriais e resistente a variações térmicas (estufas ou refrigeração). 	8144	UN	20	R\$ 57,65	R\$ 1.153,00	Exclusivo ME/EPP
23.	Bandeja Retangular Profissional em Aço Inox (Grande Porte) - Aproximadamente 50 cm x 30 cm. Item: Bandeja retangular em aço inoxidável para serviço pesado. Dimensões: Aproximadamente 50 cm x 30 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430. Material com certificado de grau alimentício, atóxico, inodoro e com alta resistência à corrosão, oxidação e ataque de agentes químicos de limpeza. Espessura: Chapa de aço com espessura mínima de 0,7 mm. Esta especificação é obrigatória para garantir a rigidez estrutural e impedir o empenamento central da peça sob carga. Acabamento e Higiene: Superfície: Polimento de alto brilho (espelhado), com tecnologia de porosidade zero, garantindo facilidade na assepsia e impedindo a proliferação de microorganismos. Bordas: Acabamento em virola reforçada (borda dobrada de segurança), sem arestas cortantes, conferindo estabilidade mecânica e segurança ao operador. Design: Fundo totalmente plano para estabilidade de copos e pratos; cantos internos arredondados para evitar o acúmulo de sujidades.	8145	UN	18	R\$ 46,55	R\$ 837,90	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Resistência: Totalmente compatível com máquinas de lavar louças industriais e resistente a variações térmicas extremas. 						
24.	Açucareiro Profissional em Aço Inox com Colher - 250 g (aproximadamente 300 ml a 350 ml de volume). Item: Açucareiro em aço inoxidável com tampa e colher. Capacidade Nominal: 250 g (aproximadamente 300 ml a 350 ml de volume). Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material comprovadamente atóxico, inodoro e com alta resistência à corrosão (não oxida em contato com a umidade do açúcar). Construção e Acabamento: Espessura: Chapa de aço reforçada, com rigidez mecânica que impeça amassamentos por pressão manual ou quedas. Polimento: Acabamento em polimento de alto brilho (espelhado) externo e acetinado interno, facilitando a higienização e impedindo o acúmulo de resíduos. Tampa: Com encaixe de precisão e recorte (fenda) para acomodação da colher, garantindo que o recipiente permaneça fechado mesmo com a colher em seu interior. Acessório Incluso: Acompanha colher dosadora em aço inox, compatível com o tamanho do recipiente e com acabamento de bordas arredondadas. Higiene: Superfície de porosidade zero, resistente a riscos e compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais. 	8146	UN	34	R\$ 33,46	R\$ 1.137,64	Exclusivo ME/EPP
25.	Espremedor de Limão Manual (Alta Resistência) Objeto: Utensílio manual tipo pinça para extração de suco de limão. Especificações Técnicas: Material: Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade ou alumínio injetado com revestimento eletrostático/esmaltado de alta resistência (para evitar a oxidação causada pelo ácido cítrico). Estrutura: Modelo reforçado com cabo ergonômico, projetado para suportar pressão manual contínua sem deformação das hastes ou pinos de articulação. Design: Cesto extrator com furações inferiores que permitem a passagem do suco restando sementes e bagaço. Encaixe preciso entre a base e a prensa para aproveitamento máximo da fruta. Acabamento: Superfície lisa, sem porosidade, de fácil higienização, resistente a riscos e que não desprenda resíduos metálicos ou de pintura. Dimensões: Tamanho padrão para limões médios (comprimento aproximado entre 18 cm e 22 cm). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou oxidação precoce.	8147	UN	12	R\$ 19,33	R\$ 231,96	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
26.	Jogo de Peneiras em Aço Inox (03 Peças) Pequena: Diâmetro entre 7 cm e 10 cm (ideal para chás e polvilhar). Média: Diâmetro entre 12 cm e 15 cm (ideal para sucos e peneirar farinhas). Grande: Diâmetro entre 18 cm e 22 cm (ideal para massas e grandes volumes). Objeto: Conjunto de peneiras multiuso para culinária, composto por 03 (três) tamanhos distintos (Pequena, Média e Grande). Especificações Técnicas: Material: Fabricação integral em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência total à corrosão e oxidação, mesmo em contato com alimentos ácidos. Malha: Trama metálica do tipo malha fina, com fios de aço inox entrelaçados de forma homogênea para garantir uma filtragem precisa e livre de resíduos indesejados. Estrutura e Acabamento: Aro de sustentação reforçado, proporcionando rigidez à malha. Cabo em aço inox com acabamento polido e furação na extremidade para facilitar o armazenamento (pendurar). Presença de suporte frontal (alça de apoio) para permitir o encaixe seguro da peneira sobre a borda de tigelas, panelas ou copos, garantindo estabilidade no uso. Composição do Kit (Dimensões Aproximadas): Pequena: Diâmetro entre 7 cm e 10 cm (ideal para chás e polvilhar). Média: Diâmetro entre 12 cm e 15 cm (ideal para sucos e peneirar farinhas). Grande: Diâmetro entre 18 cm e 22 cm (ideal para massas e grandes volumes). Higiene: Material inerte que não altera o sabor dos alimentos e permite higienização em alta temperatura (máquina de lavar louças). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou desprendimento da malha. 	8148		JG	11	R\$ 26,29	R\$ 289,19	Exclusivo ME/EPP
27.	Peneira Utilitária de Alta Resistência. Diâmetro: Mínimo de 24 cm de boca. Material do Aro e Cabo: Polipropileno (PP) virgem, de alta densidade, atóxico (BPA Free) e resistente a variações de temperatura (suportando uso em água fervente). Malha (Rede): Malha em nylon ou poliéster de trama estreita e uniforme, com fixação reforçada (termoselada ou injetada) no aro para evitar o desprendimento sob carga. Cabo: Design ergonômico com reforço estrutural na junção com o aro; dotado de furo para pendurar e alça de apoio lateral (para permitir o descanso da peneira sobre a borda de recipientes sem deslizar). Acabamento: Superfície lisa, sem rebarbas ou arestas cortantes, facilitando a higienização. Sugestão de marca: Sanremo (Linha Casafacil), Brinox (Linha Utilidades) e Clink.	8149		UN	06	R\$ 14,48	R\$ 86,88	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
28.	Coador de Café de Pano Profissional - 20 cm (considerando cabo e aro). 1. Material e Filtragem: Tecido: Confeccionado em tecido de algodão 100%, de gramatura encorpada e trama fechada (específica para filtragem), garantindo a retenção total de resíduos sem interferir no sabor da bebida. Propriedades: Tecido rigorosamente atóxico, isento de alvejantes químicos, lavável e projetado para múltiplos ciclos de reutilização sob altas temperaturas. 2. Estrutura e Ergonomia: Aro de Sustentação: Estrutura circular em aço galvanizado ou inox de bitola resistente, que não deforme com o peso do café úmido e resista à oxidação. Cabo: Cabo em madeira lisa e tratada (impermeabilizada), isento de farpas ou porosidades, com formato anatômico. Fixação: O tecido deve ser fixado ao aro metálico através de costura reforçada ou sistema que impeça o desprendimento ou "esgarçamento" do pano durante a higienização. 3. Dimensões: Comprimento Total: 20 cm (considerando cabo e aro). Diâmetro do Aro: Mínimo de 10 cm a 12 cm (padrão para bules institucionais). 4. Normas e Garantia: Estado: Produto novo, embalado individualmente de forma higiênica. Garantia: Mínimo de 03 meses contra defeitos de fabricação ou soltura do tecido. 	8150		UN	25	R\$ 8,47	R\$ 211,75	Exclusivo ME/EPP
29.	Peneira Utilitária Reforçada – 20 cm Item: Peneira de cozinha de média capacidade. Diâmetro: 20 cm. Material do Aro e Cabo: Polipropileno (PP) 100% virgem, atóxico e BPA Free. Cabo com design ergonômico e reforço estrutural para evitar flexão. Malha (Tela): Trama estreita e uniforme em nylon ou poliéster de alta resistência, injetada diretamente no aro (sem grampos ou emendas), impedindo o desprendimento da tela sob carga. Diferencial Técnico: Deve possuir duas alças de apoio lateral (ganchos) na extremidade oposta ao cabo, para descanso estável em recipientes. Acabamento: Liso, isento de rebarbas, facilitando a assepsia. 	8151		UN	15	R\$ 13,75	R\$ 206,25	Exclusivo ME/EPP
30.	Peneira Utilitária Industrial – 30 cm Item: Peneira de cozinha de grande porte para uso intenso. Diâmetro: 30 cm. Material do Aro e Cabo: Polipropileno (PP) de alta densidade. Cabo com espessura reforçada e nervura central, dimensionado para suportar o peso de alimentos pesados/úmidos sem	8152		UN	10	R\$ 19,20	R\$ 192,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	deformação mecânica. Malha (Tela): Nylon ou poliéster de alta tenacidade, com fixação por termosselagem industrial, resistente a temperaturas de até 100°C (água fervente). Diferencial Técnico: Presença obrigatória de ganchos de fixação frontal para apoio seguro em caldeirões ou jarras de grande porte. Acabamento: Superfície de porosidade zero, resistente a manchas e odores. 						
31.	Ralador Multiuso com 4 Faces - Aproximadamente 19,5 cm de altura x 10 cm de largura x 12 cm de profundidade. Objeto: Ralador de alimentos vertical com quatro faces de corte distintas e base de apoio. Especificações Técnicas: Material das Lâminas: Fabricado com faces em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo cortes precisos e resistência à corrosão. Material do Corpo: Estrutura em plástico polipropileno (PP) de alta densidade, resistente a impactos e livre de BPA (BPA Free). Dimensões: Aproximadamente 19,5 cm de altura x 10 cm de largura x 12 cm de profundidade. Funcionalidade (4 Faces): Ralo Fino: Para queijos duros, raspas de cítricos ou especiarias. Ralo Médio: Para vegetais e queijos macios. Ralo Grosso: Para ralar legumes em fios maiores. Fatiador: Para lâminas de legumes (ex: batata, pepino). Design e Ergonomia: Puxador/Alça: Superior, anatômico e integrado à estrutura, facilitando a firmeza e segurança durante o manuseio. Estabilidade: Base com acabamento que evita deslizamentos durante o uso. Cores: Variadas (conforme disponibilidade). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou oxidação das lâminas. 	8153	UN	21	R\$ 14,48	R\$ 304,08	Exclusivo ME/EPP
32.	Sanduícheira e Grill Elétrico Profissional (Linha Inox) 1. Desempenho e Potência: Tensão: 220V. Potência: Mínima de 750W a 800W, garantindo aquecimento rápido e uniforme em ambas as chapas. Funcionalidade: Equipamento versátil tipo Grill Press, com chapas onduladas que permitam grelhar carnes, vegetais e pães de diferentes espessuras sem esmagar o alimento. 2. Chapas e Revestimento: Antiaderência: Chapas duplas (superior e inferior) com revestimento antiaderente de alta performance, reforçado para evitar descascamento prematuro. Aquecimento: Sistema de resistências blindadas para distribuição de calor em 100% da área útil. 3. Construção e Segurança: Design: Acabamento externo superior obrigatoriamente em Aço Inox Escovado, conferindo maior durabilidade e estética moderna. Ergonomia: Alça frontal com isolamento térmico (toque frio) e presilha de fechamento de alta resistência.	8154	UN	20	R\$ 110,72	R\$ 2.214,40	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Sinalização: Leds indicadores de "ligado" e "aquecimento concluído". Estabilidade: Base com pés antiderrapantes e suporte para armazenamento vertical (economiza espaço na copa). 4. Normas e Garantia: Certificação: Selo obrigatório de segurança do INMETRO. Garantia: Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação. 							
33.	Recipiente Transportável para GLP (Casco P13) – 13KG Objeto: Recipiente metálico vazio (casco) para GLP, com capacidade nominal de 13 kg (P13). Especificações Técnicas: Material: Fabricado em chapa de aço carbono de alta resistência, conforme normas técnicas vigentes (NBR 8460). Capacidade: Projetado para conter 13 kg de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Certificações de Segurança: Deve apresentar, obrigatoriamente, o Selo de Identificação da Conformidade do INMETRO gravado no corpo ou na alça do recipiente. Deve conter a data de fabricação e a data da última requalificação (se houver) visíveis. Válvula: Equipado com válvula de saída padrão (rosca para regulador de pressão doméstico) e plugue de segurança (fusível) conforme normas da ABNT. Acabamento: Pintura eletrostática na cor padrão da distribuidora, com alta resistência à corrosão e intempéries. Estado do Produto: Casco novo ou requalificado (desde que dentro do prazo de validade da certificação), sem amassados profundos, ferrugem excessiva ou danos estruturais. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra vazamentos na estrutura ou defeitos de soldagem. 	8155		UN	24	R\$ 202,50	R\$ 4.860,00	Exclusivo ME/EPP
34.	Carga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) – P45 1. Definição e Qualidade do Gás: Produto: Carga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Apresentação: Cilindro padrão P45 (capacidade nominal de 45 kg de gás). Pureza: O gás deve ser isento de hidrocarbonetos pesados (óleo residual) e umidade, garantindo uma queima limpa (chama azul) que não obstrua os bicos injetores dos equipamentos industriais. 2. Segurança e Integridade do Cilindro: Lacre e Garantia: Cada cilindro deve ser entregue com lacre de segurança original da distribuidora, numerado ou com marca indelével, assegurando que o recipiente não foi violado e que o peso líquido de 45kg está integral. Válvula de Saída: Tipo rosca fêmea (POL), em perfeito estado de conservação, com roscas íntegras e sem vazamentos. Requalificação: Os cilindros devem apresentar a marcação de data de validade de requalificação (teste hidrostático) dentro do prazo legal. Recipientes com sinais de corrosão excessiva, amassados no corpo ou na base serão sumariamente rejeitados. 3. Condições de Fornecimento e Logística:	8156		UN	44	R\$ 431,14	R\$ 18.970,16	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Habilitação Técnica: O licitante deve apresentar obrigatoriamente o Certificado de Autorização de Revenda emitido pela ANP e o Alvará de Funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros para a atividade. Sistema de Troca: O fornecimento será no regime de comodato ou troca de vasilhame (o órgão entrega o cilindro vazio e recebe o cheio). Transporte e Entrega: A entrega deve ser feita em veículo licenciado para transporte de produtos perigosos, com motorista portando o curso MOPP (Movimentação de Produtos Perigosos) e equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados para o manuseio de cilindros pesados. 4. Normas de Referência: Conformidade com ABNT NBR 8460 (Acondicionamento de GLP) e Resoluções da ANP.						
35.	RECARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – P13 Descrição Detalhada: Carga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para botijão padrão P13, com peso líquido de 13 kg (conforme normas do INMETRO), acondicionado em vasilhame próprio para o sistema de troca (recebimento de vasilhame vazio do órgão e entrega de abastecido). Conformidade Técnica: O produto, o envasamento e as condições dos vasilhames devem atender estritamente às normas técnicas e de segurança vigentes da ANP (Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis) e do INMETRO. Os botijões entregues deverão apresentar lacre inviolável sobre a válvula, contendo a marca da distribuidora autorizada. Logística de Entrega: O fornecimento será realizado com entrega direta nos locais indicados pela Administração, correndo por conta da contratada todas as despesas com transporte, carga, descarga e movimentação dos botijões, garantindo a total segurança no transporte e armazenamento. Habilitação do Fornecedor: O fornecedor (seja distribuidor ou revendedor varejista) deverá estar devidamente autorizado e regular perante a ANP para o exercício da atividade de comercialização de GLP, comprovando tal condição no momento do certame.	6847	UN	1.288	R\$ 130,75	R\$ 168.406,00	Ampla Concorrência
36.	Garfo de Sobremesa Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 16 cm. 1. Dimensões e Construção: Tipo: Garfo de sobremesa, modelo profissional. Comprimento Total: Aproximadamente 16 cm. Espessura da Chapa: Mínimo de 1,0 mm. (Medida obrigatória para garantir que os dentes não "abram" e o cabo não flexione sob pressão). 2. Material e Higiene: Composição: Integralmente em Aço Inoxidável (AISI 430 ou 304). Material atóxico, inodoro e imune à oxidação. Resistência: Superfície de porosidade zero, resistente a manchas e compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais em altas temperaturas. 3. Acabamento de Alta Performance: Dentes: Polimento individualizado entre os dentes, com pontas arredondadas e rigorosamente isentas de rebarbas de corte (evita o acúmulo de resíduos e garante o conforto/segurança do usuário). Polimento: Acabamento em polimento de alto brilho em toda a peça (bojo e cabo).	8158	UN	78	R\$ 3,81	R\$ 297,18	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	4. Design e Fornecimento: Design: Cabo ergonômico, rígido e monobloco (peça única), facilitando a higienização completa e assepsia. Unidade de Fornecimento: UNIDADE.							
37.	Garfo de Mesa Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 19 cm. 1. Material e Estrutura: Composição: Fabricado integralmente em Aço Inoxidável (AISI 430 ou superior), com alta resistência à corrosão, oxidação e manchas de alimentos. Espessura: Chapa com espessura mínima de 1,0 mm, garantindo rigidez estrutural para que os dentes não entortem ou abram durante o uso com alimentos densos. Construção: Tipo monobloco (peça única), sem emendas, rebites ou cabos de outros materiais, garantindo higiene total e facilitando a higienização em máquinas industriais. 2. Acabamento e Segurança (Padrão Sanitário): Dentes: Devem possuir pontas com acabamento arredondado e, obrigatoriamente, polimento interno entre os dentes (entressolado), sendo terminantemente proibida a presença de rebarbas, fios cortantes ou arestas vivas. Polimento: Acabamento em alto brilho (espelhado) ou escovado uniforme em toda a extensão da peça (cabo e dentes). Ergonomia: Cabo com bordas arredondadas e design anatômico para garantir conforto e firmeza na empunhadura. 3. Dimensões e Identificação: Comprimento Total: Aproximadamente 19 cm. Identificação: Gravação indelével no cabo contendo a marca do fabricante e a indicação "Aço Inox / Stainless Steel". 4. Garantia e Estado: Estado: Produto rigorosamente novo, sem riscos, manchas ou sinais de oxidação. Garantia: Mínimo de 06 meses contra defeitos de fabricação.	8159		UN	130	R\$ 2,89	R\$ 375,70	Exclusivo ME/EPP
38.	Garfo de Mesa Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 19 cm. Item: Garfo de mesa (refeição) em aço inoxidável. Comprimento Total: Aproximadamente 19 cm. Espessura da Chapa: Mínimo de 1,0 mm (medida essencial para garantir que o cabo e os dentes não entortem durante o uso institucional). Material: Aço Inoxidável AISI 430 ou 304. Material atóxico, inodoro, com alta resistência à oxidação e que não desprende partículas metálicas. Acabamento e Segurança: Dentes: Polimento minucioso na parte interna dos dentes e pontas arredondadas, isentas de arestas cortantes ou rebarbas de estampagem. Polimento: Acabamento em polimento de alto brilho em toda a peça. Higiene: Superfície de porosidade zero, facilitando a higienização bacteriológica e impedindo manchas. Ergonomia: Cabo com design ergonômico, rígido e confortável para o manuseio diário.	8160		UN	80	R\$ 4,14	R\$ 331,20	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Compatibilidade: Totalmente apto para lavagem em máquinas de lavar louças industriais e resistente a variações térmicas 							
39.	Colher de Sobremesa Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 16 cm. Item: Colher de sobremesa em aço inoxidável. Comprimento Total: Aproximadamente 16 cm. Espessura da Chapa: Mínimo de 1,0 mm (essencial para garantir rigidez mecânica e evitar que o cabo entorte durante o uso). Material: Aço Inoxidável AISI 430 ou 304. Material atóxico, inodoro, imune à oxidação e que não desprende partículas metálicas. Acabamento e Ergonomia: Polimento: Acabamento em polimento de alto brilho em toda a peça (bojo e cabo). Bordas: Bordas com acabamento arredondado e polimento suave, isentas de arestas cortantes ou rebarbas de estampagem. Bojo: Formato simétrico e bordas cuidadosamente polidas para proporcionar conforto no contato com a boca. Cabo: Design ergonômico que facilite a pega e garanta estabilidade no manuseio. Higiene: Superfície de porosidade zero, resistente a manchas e compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais em altas temperaturas. 	8161		UN	98	R\$ 3,42	R\$ 335,16	Exclusivo ME/EPP
40.	Colher para Café Profissional em Aço Inox - Aproximadamente 9 cm Item: Colher para café em aço inoxidável. Comprimento Total: Aproximadamente 9 cm. Espessura da Chapa: Mínimo de 0,8 mm a 1,0 mm. (Esta espessura é crucial: colheres de café são pequenas e, se forem finas, entortam apenas com a pressão dos dedos ao mexer o açúcar). Material: Aço Inoxidável AISI 430 ou 304. Material atóxico, inodoro e com alta resistência à corrosão e oxidação. Acabamento e Segurança: Bojo: Formato simétrico com bordas cuidadosamente arredondadas e polidas, isentas de arestas cortantes resultantes do processo de estampagem. Polimento: Acabamento em polimento vibratório ou de alto brilho, garantindo superfície lisa e sem porosidades. Cabo: Design ergonômico e rígido. Higiene: Compatível com lava-louças industriais e resistente a variações térmicas constantes (imersão em líquidos ferventes). 	8162		UN	90	R\$ 3,60	R\$ 324,00	Exclusivo ME/EPP
41.	Faca de Mesa Monobloco em Aço Inox - Comprimento total de aproximadamente 20 cm (± 1 cm). Item: Faca de mesa (refeição) com ponta arredondada. Construção: Modelo Monobloco (peça única, sem cabo injetado ou emendas), garantindo máxima higiene e durabilidade estrutural.	8163		UN	180	R\$ 4,35	R\$ 783,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Material: Aço Inoxidável AISI 420 ou 430. Deve possuir tratamento térmico de têmpera, garantindo que a faca não perca o fio de corte e não risque o prato excessivamente. Dimensões: Comprimento total de aproximadamente 20 cm (± 1 cm). Espessura: Mínimo de 2,5 mm a 3,0 mm no cabo (medida essencial para evitar que a faca "encanoe" ou dobre sob pressão). Segurança: Ponta arredondada e serrilha com dentes precisos, porém seguros ao manuseio. Acabamento: Totalmente polido em alto brilho (inclusive entre os dentes da serrilha), isenta de rebarbas, porosidades ou frestas. Higiene: Compatível com lavagem industrial e resistente a manchas de oxidação. 							
42.	Copo de Vidro Profissional (Mínimo 300ml) 1. Material e Processo de Fabricação: Tipo: Vidro Sodo-Cálcico ou Temperado, transparente de alta alvura (sem tonalidades esverdeadas ou azuladas). Construção: Vidro prensado com parede de espessura uniforme, garantindo maior resistência a choques mecânicos e impactos laterais. Segurança: Caso sofra ruptura, o vidro temperado deve fragmentar-se em pedaços pequenos e menos cortantes (conforme norma de segurança). 2. Design e Ergonomia: Formato: Cilíndrico alto (tipo <i>Long Drink</i> ou <i>Multiuso</i>), com design liso para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos. Bordas: Acabamento com bordas arredondadas e reforçadas, isento de rebarbas, microfissuras ou irregularidades que possam causar desconforto ou ferimentos. Base: Fundo espesso e perfeitamente plano, garantindo estabilidade e equilíbrio sobre bandejas e mesas. 3. Performance e Higiene: Capacidade Volumétrica: Mínimo de 300 ml. Resistência Química: Superfície de baixa porosidade, resistente a manchas, odores e ao processo de lavagem industrial (detergentes alcalinos e altas temperaturas), sem apresentar opacidade (fosqueamento) precoce. Atoxicidade: Material 100% atóxico, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. 4. Garantia e Identificação: Estado: Produto novo, sem uso anterior, isento de bolhas de ar internas, riscos ou trincas. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal) contra defeitos de fabricação 	8164		UN	150	R\$ 9,51	R\$ 1.426,50	Exclusivo ME/EPP
43.	Jogo de Copos Moderno em Vidro Reforçado - 330ml - (Composto obrigatoriamente por 06 unidades). 1. Design e Estética: Estilo: Design contemporâneo com linhas limpas e sofisticadas (ex: formato cilíndrico reto ou com base quadrada/pesada).	8165		JG	70	R\$ 39,63	R\$ 2.774,10	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Transparência: Vidro de alta transparência e brilho, sem tonalidades esverdeadas ou azuladas, garantindo aspecto de cristal. Capacidade Útil: 330 ml. 2. Material e Resistência: Qualidade do Vidro: Vidro sódio-cálcico de primeira linha, com tratamento térmico para maior resistência a impactos e variações de temperatura. Estrutura: Paredes com espessura uniforme e fundo reforçado (fundo pesado), proporcionando maior estabilidade e resistência contra quebras laterais. 3. Acabamento e Segurança: Borda: Acabamento com corte a laser ou borda arredondada de alta precisão, sem emendas de molde aparentes ou rebarbas. Higiene: Superfície não porosa que impede a absorção de odores e manchas. Totalmente compatível com máquinas de lavar louças profissionais. 4. Apresentação e Unidade: Unidade de Medida: JOGO (Composto obrigatoriamente por 06 unidades). Acondicionamento: Embalagem original de fábrica que garanta a integridade das peças durante o transporte e armazenamento. 						
44.	Conjunto Escova para Limpeza de Mamadeira (2 em 1) 1. Material e Construção: Cabo: Confeccionado em Polipropileno (PP) virgem, livre de Bisfenol-A (BPA Free), com design ergonômico e antiderrapante que facilite o manuseio mesmo com as mãos úmidas. Cerdas: Fabricadas em Nylon de alta resistência e flexibilidade, com pontas arredondadas para garantir a limpeza eficiente sem riscar as superfícies plásticas ou de vidro das mamadeiras. Higiene: As cerdas devem ser fixadas de forma robusta ao eixo metálico (preferencialmente em aço inoxidável ou arame galvanizado revestido) para evitar a soltura durante o uso e facilitar a secagem rápida. 2. Funcionalidade e Versatilidade: Sistema 2 em 1: O conjunto deve contemplar obrigatoriamente 02 tamanhos de escovas: Escova Maior: Para a limpeza do corpo da mamadeira/frasco. Escova Menor (Escova de Bico): Acoplada ou inclusa no cabo da escova maior, específica para a higienização interna de bicos e áreas de difícil acesso. Geometria: Formato que permita o alcance de 360° no fundo e nas curvas dos recipientes. 3. Apresentação e Normas: Embalagem: Individual, lacrada de fábrica, contendo informações do fabricante, lote e CNPJ. Segurança: Produto novo, atóxico, seguro para contato com utensílios infantis. Garantia: Mínimo de 03 meses contra defeitos de fabricação ou soltura precoce das cerdas.	8166	CJ	400	R\$ 5,29	R\$ 2.116,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
45.	Esfregão de Aço Inoxidável (Nº 02 – 10g) 1. Material e Composição: Tipo: Esponja metálica em formato de novelo (esfregão), fabricada integralmente em Aço Inoxidável (AISI 400 ou superior). Resistência: Material 100% resistente à corrosão e oxidação (não enferruja), mesmo quando mantido em contato constante com água e agentes químicos. Estrutura: Filamento de aço contínuo, macio ao toque, mas com alto poder abrasivo para remoção de incrustações, gorduras queimadas e sujeiras pesadas. 2. Desempenho e Segurança: Integridade: Não deve soltar fragmentos, "farelo" metálico ou lascas durante o uso, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade do produto. Abrasividade: Indicada para limpeza pesada em superfícies resistentes (inox, ferro, grelhas e alumínio bruto), sem perder a flexibilidade. 3. Dimensões e Apresentação: Peso Líquido: Mínimo de 10g por unidade. Embalagem: Individual, lacrada de fábrica, garantindo a higiene e integridade do produto até o momento do uso. Rotulagem: Informações claras sobre o fabricante, composição (Aço Inox), lote e CNPJ. 4. Garantia e Normas: Estado: Produto novo, sem pontos de oxidação ou deformações. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal) contra defeitos de fabricação ou oxidação precoce. 	8167		PCT	570	R\$ 2,11	R\$ 1.202,70	Exclusivo ME/EPP
46.	Espuma Dupla Face Multiuso (Pacote com 4 unidades) - Aproximadamente 110 mm x 75 mm x 20 mm (tolerância de ±5%). 1. Composição e Performance Química: Camada Macia (Amarela): Fabricada em espuma de poliuretano de alta densidade, com células abertas para retenção de detergente e formação de espuma abundante. Deve possuir tratamento antibacteriano para inibir a proliferação de odores e fungos. Camada Abrasiva (Verde): Fibra sintética não tecida, composta por filamentos de nylon/poliéster com partículas abrasivas aderidas. Deve garantir alto poder de remoção de sujeiras sem perder a eficácia prematuramente. Adesão: As duas faces devem ser unidas por processo de colagem industrial de alta resistência térmica e química, impedindo o descolamento (delaminação) das camadas durante o uso com água quente ou produtos desengordurantes. 2. Dimensões e Padronização: Medidas: Aproximadamente 110 mm x 75 mm x 20 mm (tolerância de ±5%). Formato: Retangular, com cortes precisos e sem esfrelamento das bordas. 3. Apresentação e Higiene:	8168		PCT	2.042	R\$ 4,67	R\$ 9.536,14	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Unidade de Fornecimento: Pacote lacrado contendo 04 (quatro) unidades. Segurança: Produto atóxico, inodoro e de cor estável (não deve soltar pigmento durante o uso). 4. Normas e Garantia: Estado: Produto novo, sem sinais de ressecamento ou deformação. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal) contra defeitos de fabricação ou falha na adesão das camadas.						
47.	Espanja Mágica Multiuso (Melamina) - 100 mm x 70 mm x 30 mm (tolerância de ±5%). 1. Composição e Tecnologia de Limpeza: Material: Confeccionada integralmente em Espuma de Melamina (Basotect ou similar) de alta densidade. Ação: Limpeza por meio de microabrasão, capaz de remover manchas, riscos de giz, marcas de dedos, gorduras e sujeiras incrustadas em superfícies lisas (paredes, interruptores, azulejos, vidros, plásticos) utilizando apenas água, sem necessidade de agentes químicos auxiliares. Densidade: Deve possuir estrutura celular compacta que suporte a compressão e a fricção durante o uso, minimizando o esfrelamento precoce e garantindo maior vida útil ao produto. 2. Segurança e Sustentabilidade: Toxicidade: Produto rigorosamente atóxico, livre de fragrâncias e corantes. Compatibilidade: Segura para superfícies laváveis, desde que seguidas as recomendações de teste em áreas pequenas para evitar a remoção de brilho em superfícies muito delicadas. 3. Dimensões e Apresentação: Medidas Aproximadas: 100 mm x 70 mm x 30 mm (tolerância de ±5%). Unidade de Fornecimento: Embalagem individual ou pacote lacrado contendo informações do fabricante, lote e CNPJ. 4. Normas e Garantia: Estado: Produto novo, sem sinais de ressecamento ou perda de elasticidade. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal).	8169	UN	225	R\$ 1,67	R\$ 375,75	Exclusivo ME/EPP
48.	Lã de Aço para Limpeza e Polimento (Pacote com 8 un.) - Mínimo de 45g a 60g por pacote. 1. Composição e Qualidade do Filamento: Material: Confeccionada em liga de aço carbono de baixo teor, com filamentos extrafinos, macios e uniformes. Tratamento: Deve possuir tratamento que garanta baixa oxidação enquanto o produto estiver em sua embalagem original lacrada. Performance: Alto poder de abrasividade para remoção de gorduras, incrustações e polimento de metais (alumínio e ferro), sem soltar fragmentos excessivos (fiapos metálicos) durante o uso. 2. Parâmetros Físicos: Apresentação: Fardo/Pacote contendo 08 (oito) unidades (rolos).	8170	PCT	874	R\$ 1,75	R\$ 1.529,50	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Peso Líquido: Mínimo de 45g a 60g por pacote (conforme padrão de mercado para primeira linha). Integridade: As unidades devem apresentar-se secas, com coloração cinza metálica uniforme, isentas de manchas de ferrugem, umidade ou odores de óleo mineral. 3. Embalagem e Higiene: Vedação: Embalagem plástica (polipropileno ou similar) perfeitamente lacrada, com barreira contra umidade. Rotulagem: Informações claras sobre marca, fabricante, CNPJ, composição, peso líquido e lote. 4. Normas e Garantia: Estado: Produto rigorosamente novo. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal) contra oxidação precoce dentro da embalagem. 							
49.	Palha de Aço nº 01 ou 02 (Média Abrasividade) - 25g por pacote. 1. Material e Composição: Tipo: Palha de aço de filamento médio/grosso, fabricada em aço carbono selecionado e trefilado. Tratamento: Deve possuir tratamento que garanta baixa oxidação enquanto o produto estiver na embalagem lacrada. Abrasividade: Grau de abrasividade médio (nº 01 ou 02), indicada para remoção de incrustações pesadas, limpeza de utensílios industriais e remoção de oxidação. 2. Parâmetros Físicos: Textura: Filamentos contínuos e uniformes, com espessura constante que evite a quebra excessiva durante o manuseio. Peso Líquido: 25g por pacote. Aspecto: Coloração cinza metálica característica, rigorosamente isenta de manchas de ferrugem, umidade ou resíduos de óleos de fabricação. 3. Apresentação e Identificação: Embalagem: Pacote plástico individual perfeitamente lacrado, garantindo proteção total contra umidade. Rotulagem: Conforme legislação, contendo marca, dados do fabricante/CNPJ, indicação do número da espessura e peso líquido. 4. Normas e Garantia: Estado: Produto novo, sem sinais de uso ou oxidação prévia. Garantia: Mínimo de 03 meses contra oxidação dentro da embalagem original lacrada. 	8171		PCT	330	R\$ 2,46	R\$ 811,80	Exclusivo ME/EPP
50.	Faca de Legumes Profissional 3.1/2" (Alto Desempenho) 1. Especificação da Lâmina: Finalidade: Faca específica para descascar, torneir e cortar legumes e frutas. Dimensões: Comprimento da lâmina de 3.1/2 polegadas (aprox. 9 cm). Material: Aço Inoxidável de alto teor de carbono (DIN 1.4110 ou equivalente). Tratamento Térmico: Deve possuir tratamento térmico sub-zero, garantindo dureza superior, retenção prolongada do fio e alta resistência à corrosão. 2. Cabo e Ergonomia:	8172		UN	15	R\$ 9,77	R\$ 146,55	Exclusivo ME/EPP

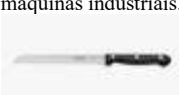


ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Material: Polipropileno de alta densidade, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (processo monobloco sem frestas, rebites ou fendas que acumulem resíduos). Segurança: Design anatômico com textura antiderrapante para proteção das mãos durante o manuseio. Higiene: Proteção antimicrobiana integrada ao material do cabo, inibindo o crescimento de fungos e bactérias durante toda a vida útil do produto. 3. Certificações e Manutenção: Certificação Sanitária: Indispensável possuir selo ou comprovação de conformidade com a certificação NSF (National Sanitation Foundation) ou similar internacional de segurança alimentar. Resistência: Totalmente apta para lavagem em máquinas industriais e processos de esterilização. 4. Fornecimento: Unidade de Medida: UNIDADE. Estado: Produto novo, com fio de fábrica e proteção na ponta da lâmina. 							
51.	Faca Profissional 5" (Uso Institucional) - Comprimento entre 12,7 cm e 13 cm. Item: Faca de cozinha/desossa com lâmina de 5 polegadas. Lâmina: Comprimento entre 12,7 cm e 13 cm. Material: Aço Inoxidável de alto desempenho (com alto teor de carbono, tipo DIN 1.4110), com tratamento térmico sub-zero (garante dureza superior e retenção de fio prolongada). Cabo: Material: Polipropileno 100% Virgem, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (sem rebites ou frestas para impedir o acúmulo de resíduos). Ergonomia: Design anatômico com textura antiderrapante (proteção para uso com mãos úmidas ou gordurosas). Higiene: Tecnologia com proteção antimicrobiana integrada (inibe o crescimento de fungos e bactérias). Certificação: Obrigatório possuir certificação NSF (<i>National Sanitation Foundation</i>) gravada na lâmina, assegurando os requisitos de higiene e segurança para cozinhas profissionais. Durabilidade: Alta resistência a impactos e compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais e processos de sanitização química. 	8173		UN	15	R\$ 12,21	R\$ 183,15	Exclusivo ME/EPP
52.	Faca de Mesa Tipo Churrasco (Cabo em Polipropileno) 1. Material e Tratamento da Lâmina: Composição: Fabricada em Aço Inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e manchas. Tratamento Térmico: A lâmina deve obrigatoriamente passar por processo de têmpera, garantindo maior durabilidade do fio e rigidez mecânica (evitando que a lâmina dobre sob pressão). Fio: Serrilhado de alta precisão, projetado para corte eficiente de carnes e alimentos densos em uso institucional. 2. Cabo e Ergonomia: Material: Polipropileno de alta densidade e resistência a impactos.	8174		UN	21	R\$ 12,13	R\$ 254,73	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Fixação: Cabo injetado diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou emendas, impedindo a infiltração de água e o acúmulo de resíduos (padrão sanitário). Resistência: Totalmente apta para lavagens em máquinas de lavar louça industriais e temperaturas de esterilização. 3. Dimensões e Acabamento: Comprimento Total: Aproximadamente 21 cm. Acabamento: Lâmina com polimento brilhante e cabo com textura levemente anatômica para garantir segurança na empunhadura. 4. Garantia e Unidade: Garantia: Mínimo de 06 meses contra defeitos de fabricação ou desprendimento do cabo. Unidade de Medida: UNIDADE 							
53.	Faca para Pão Profissional (Serrilhada) Item: Faca para pão com lâmina serrilhada de alto desempenho. Lâmina: Comprimento total de 33,5 cm (Lâmina de aproximadamente 8" a 10"). Espessura: 2,0 mm (essencial para evitar que a lâmina flexione lateralmente durante o corte de pães de casca dura). Material: Aço Inoxidável de alto teor de carbono (DIN 1.4110), com tratamento térmico sub-zero para máxima retenção do fio. Perfil: Serrilha com dentes profundos e afiados, projetada para corte limpo sem esfarelar o miolo. Cabo: Material: Polipropileno (ou Polietileno) de alta densidade, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (sem frestas, rebites ou emendas). Ergonomia: Formato anatômico com textura antiderrapante para segurança no manuseio. Higiene: Proteção antimicrobiana integrada ao material do cabo. Certificação: Obrigatório possuir o selo de certificação NSF (<i>National Sanitation Foundation</i>) gravado na lâmina. Resistência: Apta para processos de sanitização e lavagem em máquinas industriais. 	8175		UN	24	R\$ 15,82	R\$ 379,68	Exclusivo ME/EPP
54.	Faca de Mesa Profissional Monobloco em Aço Inox 1. Material e Tratamento Térmico: Composição: Fabricada integralmente em Aço Inoxidável (AISI 420 ou equivalente de alta dureza). Tratamento de Têmpera: A lâmina deve passar obrigatoriamente por tratamento térmico de têmpera, garantindo a durabilidade do fio de corte e impedindo que a peça sofra deformações ou dobramentos durante o uso com alimentos densos. Resistência: Alta resistência à oxidação, manchas e corrosão, sendo compatível com ciclos de lavagem em máquinas industriais de alta temperatura. 2. Design e Segurança: Construção: Tipo Monobloco (peça única), sem emendas, rebites ou cabos de outros materiais, garantindo higiene total (padrão sanitário) ao impedir o acúmulo de resíduos. Geometria: Ponta rigorosamente arredondada para maior segurança no manuseio institucional.	8176		UN	68	R\$ 4,70	R\$ 319,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Corte: Serrilhado de precisão na borda funcional, capaz de cortar carnes e vegetais sem exigir esforço excessivo. 3. Dimensões e Acabamento: Comprimento Total: Aproximadamente 20 cm a 22 cm. Acabamento: Polimento de alto brilho (espelhado). Segurança Tátil: O cabo e as bordas não funcionais devem ser totalmente isentos de rebarbas, fios cortantes ou arestas vivas provenientes do processo de estampagem. 4. Garantia e Identificação: Estado: Produto novo, sem riscos profundos ou manchas de fundição. Garantia: Mínimo de 06 meses contra oxidação precoce ou perda de fio. Identificação: Gravação indelével na lâmina com a marca do fabricante e a indicação "Aço Inox / Stainless". 							
55.	Faqueiro em Aço Inox com Cabos de Polipropileno – 30 Peças 1. Objeto e Quantidade: Faqueiro completo para refeições diversas, composto por 30 (trinta) peças, acondicionado em pote plástico multiuso para armazenamento/organização. 2. Composição do Jogo (Mínima): 06 Facas para churrasco (lâmina de no mínimo 5”); 06 Garfos de mesa; 06 Colheres de mesa; 06 Garfos para sobremesa; 06 Colheres para chá. 3. Especificações Técnicas: Lâminas: Fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade. As lâminas das facas devem obrigatoriamente ter recebido tratamento térmico, garantindo maior durabilidade do fio de corte e resistência à corrosão, evitando manchas. Cabos: Produzidos em polipropileno de alta resistência, com acabamento liso e anatômico, na cor preta. Devem ser resistentes a impactos e processos de lavagem frequente. Segurança: As peças devem possuir acabamento impecável, sem rebarbas nos cabos ou bordas cortantes nos garfos e colheres. Acessório: O conjunto deve acompanhar 01 (um) recipiente plástico (pote) com tampa, próprio para armazenamento dos talheres ou mantimentos. 4. Requisitos de Higienização: O material deve ser resistente à máquina de lavar louças, mantendo o brilho e a integridade das cores por tempo prolongado. 	8177		CJ	21	R\$ 81,30	R\$ 1.707,30	Exclusivo ME/EPP
56.	Pano de Limpeza Tipo Flanela - Aproximadamente 38 cm x 58 cm 1. Composição e Qualidade do Tecido: Material: Confeccionado em tecido tipo flanela de alto padrão, com composição mínima de 80% algodão (priorizando o poder de absorção e maciez). Trama: Tecido com face flanelada (felpuda), de textura macia e encorpada, isenta de impurezas ou fios rígidos que possam riscar superfícies delicadas.	8178		UN	1.487	R\$ 1,61	R\$ 2.394,07	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Propriedades: Alta capacidade de absorção de líquidos e poeira, com baixa liberação de fiapos durante o uso. 2. Dimensões e Acabamento: Medidas: Aproximadamente 38 cm x 58 cm (com tolerância de $\pm 5\%$). Acabamento: Costura de fechamento (overloque ou bainha) em todo o perímetro, com linha de alta resistência, para evitar que o tecido desfie após sucessivas lavagens. Estabilidade: O tecido deve ser pré-encolhido ou possuir baixa taxa de encolhimento residual. 3. Apresentação e Higiene: Cor: Tradicional (Laranja, Amarela ou Branca), com tingimento estável que não desbota ou manche as mãos e superfícies durante o uso com produtos de limpeza. Estado: Produto novo, limpo, inodoro e embalado de forma a garantir a higiene no armazenamento. 4. Garantia: Mínimo de 03 meses (legal) contra defeitos de tecelagem ou rompimento das costuras. 						
57.	Pano de copa/prato de alta performance, 220 g/m² - 45 cm x 65 cm Composição: 100% algodão puro, com fibras longas (evita formação de bolinhas). Trama e Construção: Tecido tipo sacaria de alto rendimento, com construção em ligamento tafetá ou sarja. Gramatura Mínima: 220 g/m² (isso garante que o pano seja grosso e resistente). Absorção: Capacidade de absorção imediata (mínimo de 3x o seu próprio peso em água). Acabamento: Bainha nas quatro laterais com costura reforçada em ponto tipo "overlock" ou bitola estreita, para evitar o desfiação após lavagens industriais. Dimensões: 45 cm x 65 cm (tolerância de +/- 2 cm). Aspecto: Alvejado (branco neve) ou estampado com tinta atóxica e resistente a cloro. Exigência Complementar: Apresentação de amostra para teste de hidrofiliidade (absorção) antes da homologação. 	8179	UN	667	R\$ 5,32	R\$ 3.548,44	Exclusivo ME/EPP
58.	Pano de Copa/Prato de Alto Desempenho, Mínimo de 60 cm x 75 cm, 240 g/m² Composição: 100% Algodão Puro, com tratamento de hidrofiliidade (máxima absorção). Tamanho: Mínimo de 60 cm x 75 cm. Gramatura Mínima: 240 g/m² (exigência essencial para garantir a densidade de marcas como Karsten/Döhler). Construção do Tecido: Tecido encorpado, com fibras de algodão de alta qualidade, sem presença de impurezas ou fios rompidos. Acabamento: Bainha reforçada nas quatro laterais com costura firme que impeça o desfiação. Estética: Alvejado (branco) ou estampado com alta solidez à lavagem e ao cloro. Sugestão de marca: Karsten (Linha Gourmet/Copa), Döhler (Linha Clean) e Tekla.	8180	UN	440	R\$ 5,35	R\$ 2.354,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
59.	Toalha de Rosto Profissional de Alta Performance - 450 g/m², 50 cm x 80 cm. Item: Toalha de Rosto Felpuda de Alto Padrão. Composição: 100% Algodão Puro (exceto efeitos decorativos). Tecnologia do Fio: Fio penteado ou retorcido (fios de fibras longas que evitam a formação de <i>pilling</i>/bolinhas e garantem maior maciez e absorção). Gramatura Mínima: 450 g/m² (isso garante uma toalha encorpada e de alta absorção. Toalhas comuns têm entre 280 e 350 g/m²). Dimensões: 50 cm x 80 cm. Acabamento: Costura lateral com barra reforçada e bainha dupla, projetada para resistir a processos de lavanderia industrial e lavagens frequentes sem desfiar. Tratamento Especial: Tratamento antipilling e pré-encolhimento. Estética: Cores lisas com alta solidez (não desbota facilmente). Sugestão de marca: Karsten (Linha Empire/Hotel), Buddemeyer e Teka. 	8181		UN	530	R\$ 12,06	R\$ 6.391,80	Exclusivo ME/EPP
60.	Prato Fundo Profissional de Alta Performance – Diâmetro: 220 mm Item: Prato Fundo de Alta Resistência Mecânica e Térmica. Composição Tecnológica: Fabricado em Vidro Temperado de Alta Densidade (Opala), com processo de endurecimento estrutural por choque térmico controlado. Propriedades Físicas: Diâmetro: 220 mm (± 2 mm). Espessura Reforçada: Mínimo de 3,0 mm, garantindo maior massa inercial térmica (mantém o alimento aquecido por mais tempo). Acabamento Superficial: Vitrificação de alta lisura, com porosidade zero (tecnologia non-porous), impedindo a proliferação de biofilmes e impregnação de odores ou pigmentos alimentares. Ergonomia e Segurança: Bordas de Segurança: Design com bordas arredondadas e polimento diamantado, eliminando microfissuras que causam quebras por fadiga mecânica. Padrão de Ruptura: Segurança passiva com fragmentação granular (estilhaçamento seguro), atendendo às normas de segurança ocupacional. Compatibilidade Institucional: Resiliência Térmica: Suporte a gradientes de temperatura bruscos (choque térmico) de até 130°C. Ciclo de Lavagem: Totalmente apto para ciclos pesados em lavaloças industriais de alta pressão e uso contínuo em micro-ondas de alta potência. 	8182		UN	133	R\$ 10,92	R\$ 1.452,36	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

61.	Prato Raso Profissional de Alta Performance - Diâmetro: 220 mm a 240 mm Item: Prato Raso de Alta Resistência Mecânica e Inércia Química. Composição Tecnológica: Fabricado em Vidro Temperado Opalino de Alta Densidade, com tecnologia de fusão térmica que elimina microfuros e porosidades. Propriedades Físicas: Diâmetro: 220 mm a 240 mm (conforme necessidade de porcionamento). Espessura Estrutural: Mínimo de 3,0 mm, garantindo robustez contra impactos laterais e quedas acidentais. Acabamento de Superfície: Vitrificação espelhada com proteção anti-risco (resistente à abrasão de talheres de aço inox), mantendo o brilho e a higiene por longos períodos. Engenharia de Design: Perfil de Empilhamento Otimizado: Formato projetado para encaixe perfeito entre as peças, reduzindo o volume de armazenamento e garantindo estabilidade no transporte institucional. Bordas Polidas em Alta Precisão: Acabamento arredondado que dissipa a energia de impactos mecânicos, prevenindo lascamentos e fissuras. Compatibilidade e Higiene: Segurança Biológica: Superfície 100% não porosa, que não retém bactérias, manchas ou odores alimentares (tecnologia de fácil higienização). Resiliência Extrema: Testado para suportar ciclos contínuos em lava-louças industriais de alta temperatura (80°C+) e uso em micro-ondas profissional. 	8183		UN	203	R\$ 12,66	R\$ 2.569,98	Exclusivo ME/EPP
62.	Prato Fundo Profissional em Aço Inox – Diâmetro: 24 cm. Item: Prato fundo em aço inoxidável para uso institucional. Diâmetro: 24 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material comprovadamente atóxico, inodoro e com alta resistência à corrosão, oxidação e ataque de agentes químicos de limpeza. Espessura: Chapa de aço reforçada com espessura mínima de 0,6 mm a 0,7 mm. (Esta medida é crucial para garantir rigidez estrutural, impedindo amassamentos por impacto ou deformação ao serem empilhados em grandes volumes). Acabamento e Higiene: Interno e Externo: Polimento de alto brilho ou acetinado, com tecnologia de porosidade zero, facilitando a assepsia completa e impedindo o acúmulo de resíduos alimentares. Bordas: Acabamento em virola arredondada e polida, isenta de arestas cortantes, rebarbas ou frestas de estampagem. Design: Formato anatômico que facilite o empilhamento estável e o manuseio. Resistência: Totalmente compatível com máquinas de lavar louças industriais e resistente a variações térmicas (estufas e banho-maria)	8184		UN	300	R\$ 19,80	R\$ 5.940,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
63.	Prato Plástico Rígido para Micro-ondas (Uso Institucional) - Aproximadamente 22 cm a 24 cm Item: Prato raso reutilizável de alta resistência térmica. Diâmetro: Aproximadamente 22 cm a 24 cm. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Resistência Térmica: Material projetado especificamente para uso em micro-ondas, suportando temperaturas de até 110°C sem sofrer deformação, amolecimento ou alteração na pigmentação. Construção: Paredes espessas com alta rigidez mecânica; design que facilite o empilhamento e o manuseio seguro (não deve esquentar excessivamente nas bordas). Acabamento: Superfície interna lisa de porosidade zero (facilita a limpeza de gorduras); cor sólida (geralmente branco ou cores pastéis) ou translúcida. Higiene: Compatível com máquinas de lavar louças industriais e resistente a riscos de talheres de aço inox. 	8185		UN	20	R\$ 10,63	R\$ 212,60	Exclusivo ME/EPP
64.	Touca Descartável Sanfonada Profissional - Gramatura: Mínimo de 20 g/m² a 30 g/m², Tamanho único extensível de 45 cm a 50 cm - Pacote plástico com 100 unidades. Item: Touca Descartável em Formato Sanfonado (Tipo Chapéu). Material: Tecido Não Tecido (TNT) 100% Polipropileno, de fio contínuo, garantindo maior resistência e baixa liberação de partículas. Gramatura: Mínimo de 20 g/m² a 30 g/m² (assegura opacidade e barreira física real). Dimensões: Tamanho único extensível de 45 cm a 50 cm, permitindo a cobertura total de cabelos volumosos. Sistema de Fixação: Acabamento em elástico duplo de alta qualidade, fixado por termosselagem (solda ultrassônica) em toda a volta. O elástico deve ter elasticidade equilibrada para fixar sem causar pressão excessiva na testa. Características Adicionais: Material hidrofóbico, hipoalergênico, atóxico e com porosidade que permita a transpirabilidade do couro cabeludo. Apresentação: Pacote plástico com 100 unidades, compactadas e alinhadas (formato sanfonado). Normatização: Registro na ANVISA e conformidade com as normas sanitárias vigentes. Sugestão de marca: Descarpac, Protdesc e Medix. 	8186		PCT	105	R\$ 13,93	R\$ 1.462,65	Exclusivo ME/EPP
65.	Conjunto de Xícara e Pires para Café - Linha Profissional High-Glass – mínimo 80ml Item: Conjunto de Xícara (80 ml) e Pires em Vidro Temperado. Capacidade Útil: Mínimo de 80 ml (tamanho ideal para café expresso/curto).	8187		CJ	42	R\$ 17,30	R\$ 726,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Material: Vidro temperado de alta transparência e brilho superior, com tratamento térmico de reforço estrutural. Design Moderno e Funcional: Geometria Empilhável: Xícara com design projetado para empilhamento seguro, otimizando o espaço em bandejas e armários. Pires com Encaixe Estabilizador: Base do pires com rebaixo central milimétrico para evitar o deslizamento da xícara durante o serviço. Resistência Profissional: Choque Térmico: Resistência a variações bruscas de temperatura de até 110°C. Impacto Mecânico: Vidro até 3x mais resistente que o vidro comum, com bordas reforçadas contra lascamentos (chipping resistance). Higiene e Durabilidade: Superfície 100% não porosa, resistente a manchas de café e compatível com lava-louças industriais e micro-ondas. Estética: Acabamento liso, transparente, sem bolhas, rebarbas ou vincos de moldagem. 							
66.	Conjunto Xícara e Pires (Porcelana Branca Profissional) – mínimo 80ml Item: Conjunto de Xícara (80 ml) e Pires em Porcelana Genuína. Material: Porcelana de alta densidade, com absorção de água próxima a 0% (impede manchas de café e proliferação de bactérias). Resistência Térmica: Suporta choques térmicos e ciclos de lavagem em máquinas industriais e uso em micro-ondas. Design Moderno: Formato empilhável (otimização de espaço), com acabamento em esmalte de alta resistência ao risco de talheres. Cor: Branco extra-brilhante, homogêneo, sem poros ou pontos pretos. 	8188		CJ	44	R\$ 17,30	R\$ 761,20	Exclusivo ME/EPP
67.	Jogo de Xícaras para Café com Pires – Estilo Contemporâneo (06 Unidades) – 90ml 1. Composição e Design: Composição: Jogo com 06 (seis) unidades, cada uma composta por 01 xícara e 01 pires individual coordenado. Estilo: Design moderno/clean, padrão liso, com contraste entre a cerâmica branca e o material natural dos pires. Capacidade Volumétrica: 90 ml (tolerância de +/- 5%). Dimensões Aproximadas: Xícara com 6,5 cm de diâmetro e 6,0 cm de altura. 2. Especificação de Materiais: Xícara: Cerâmica de alta resistência (primeira linha), com acabamento esmaltado branco sólido (brilhante ou mate). Superfície de porosidade zero, resistente a manchas de café e rachaduras térmicas. Pires: Material natural (Bambu ou Madeira tratada), com rebaixo centralizado para garantir a estabilidade da xícara e evitar deslizamentos.	8189		JG	30	R\$ 32,42	R\$ 972,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Segurança: Material atóxico, Livre de Chumbo (Lead-Free) e livre de BPA. 3. Manutenção e Higiene: Resistência: A xícara de cerâmica deve ser compatível com higienização em máquinas de lavar louças industriais e uso em micro-ondas. Conservação do Pires: O material natural deve possuir tratamento impermeabilizante que impeça a absorção de umidade e a proliferação de fungos. 4. Critérios de Aceitabilidade: Qualidade: Acabamento uniforme em todo o lote, sem porosidade, trincas, lascas ou falhas na esmaltação. Unidade de Medida: JOGO (com 06 unidades). 							
68.	Bacia Utilitária Circular Reforçada – Mínimo 20 Litros - 45 cm de diâmetro superior e 20 cm de altura. 1. Parâmetros Físicos e Capacidade: Tipo de Objeto: Bacia plástica de formato circular, modelo profissional/institucional de grande porte. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 20 Litros (garantindo o recebimento de produto de alta capacidade). Dimensões Referenciais: Compatível com as medidas aproximadas de 45 cm de diâmetro superior e 20 cm de altura. 2. Composição e Estrutura: Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, atóxico e livre de bisfenol A (BPA Free). O material deve apresentar alta densidade para garantir a rigidez estrutural da peça. Borda Larga e Reforçada: Acabamento superior em aba larga, projetada especificamente para conferir rigidez e atuar como alça perimetral para facilitar o transporte e a pega manual com carga total. Paredes Espessas: Espessura de parede dimensionada para impedir o abaulamento (deformação lateral) ou torção sob pressão total de líquidos. 3. Acabamento e Estabilidade: Superfície: Face interna e externa totalmente lisa, facilitando processos frequentes de higienização e assepsia. Isenta de rebarbas de molde, porosidades, falhas de injeção ou odores residuais. Cor: Branca sólida e homogênea em todo o lote. Base (Fundo): Fundo plano dotado de anel periférico de estabilidade para evitar o tombamento ou deslizamento da bacia durante o uso sobre bancadas. 4. Diretrizes de Fornecimento: Unidade de Medida: UNIDADE. Estado do Objeto: Produto rigorosamente novo, sem sinais de uso ou desgaste. 	8190		UN	34	R\$ 19,84	R\$ 674,56	Exclusivo ME/EPP
69.	Bacia Utilitária Circular Reforçada – Mínimo 30 Litros 1. Parâmetros Físicos e Capacidade: Tipo de Objeto: Bacia plástica de formato circular, modelo profissional/institucional de grande porte.	8191		UN	30	R\$ 23,11	R\$ 693,30	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Capacidade Volumétrica: Mínimo de 30 Litros (ajustado para o padrão real de mercado, garantindo ampla competitividade entre marcas de primeira linha). Dimensões Referenciais: Compatível com as medidas de aproximadamente 55 cm de diâmetro superior (boca) e altura proporcional entre 18 cm e 22 cm. 2. Composição e Reforço Estrutural: Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, atóxico, inodoro e totalmente livre de bisfenol A (BPA Free). Borda em Aba Larga: Acabamento periférico reforçado de aba larga que atua como alça perimetral, permitindo o manuseio, pega e transporte seguro com carga máxima, sem risco de corte nas mãos do operador ou deformação estrutural. Paredes de Alta Espessura: Estrutura plástica rígida de alta densidade que impede o dobramento lateral (efeito sanfona ou abaulamento) quando a bacia estiver em sua capacidade máxima de líquidos. 3. Acabamento e Higiene: Superfície: Face interna totalmente lisa e com acabamento brilhante/espelhado para facilitar os processos frequentes de higienização, impedindo o acúmulo de resíduos orgânicos. Qualidade de Injeção: Rigorosamente isenta de porosidades, bolhas de ar, manchas crônicas ou rebarbas cortantes de moldagem. Cor: Branca sólida e homogênea. 4. Diretrizes de Fornecimento: Unidade de Medida: UNIDADE. Estado do Objeto: Produto rigorosamente novo. 						
70.	Bacia Utilitária Extra Grande de Alta Performance – Mínimo 45 Litros - 60 cm de diâmetro superior e 20 cm de altura. 1. Parâmetros Físicos e Capacidade: Tipo de Objeto: Bacia plástica de formato circular reforçada – Tamanho Extra Grande institucional. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 45 Litros (garantindo o recebimento de produto de alta capacidade para lavagem ou manipulação de grandes volumes). Dimensões Referenciais: Compatível com as medidas aproximadas de 60 cm de diâmetro superior e 20 cm de altura. 2. Composição e Reforço Estrutural: Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e inodoro. O polímero deve possuir propriedade de memória elástica (alta resistência a impactos mecânicos severos sem apresentar rachaduras ou trincas). Borda Super Reforçada: Acabamento superior em aba larga e espessa, projetada estruturalmente para atuar como alça perimetral, permitindo o içamento e transporte manual da bacia em carga máxima sem deformação ou rompimento do plástico. Espessura de Parede: Parede de alta espessura (mínimo de 2,5 mm a 3,0 mm), garantindo rigidez lateral absoluta para suportar a pressão hidrostática sem sofrer abaulamento. 3. Acabamento e Estabilidade: Superfície: Cor branca sólida e homogênea. Face interna com acabamento liso/espelhado para facilitar o escoamento, a limpeza profunda e impedir o acúmulo de microrganismos ou resíduos. Isenta de rebarbas, rugosidades ou falhas de injeção. Fundo Estruturado: Base dotada de anel de reforço periférico ou nervuras radiais integradas para mitigar o desgaste por atrito com o solo e garantir estabilidade total sobre superfícies planas.	8192	UN	30	R\$ 61,07	R\$ 1.832,10	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	4. Diretrizes de Fornecimento: Unidade de Medida: UNIDADE. Estado do Objeto: Produto rigorosamente novo, de primeira linha.							
								
71.	Conjunto de Bacias Plásticas com Tampas (05 Peças) Objeto: Jogo de bacias (tigelas) multiuso para preparo e armazenamento, com tampas herméticas ou de pressão. Especificações Técnicas: Material: Fabricação em polipropileno (PP) de alta densidade, resistente e flexível o suficiente para não rachar. Material atóxico e BPA Free. Tampas: Acompanha 05 tampas com ajuste preciso, garantindo a vedação do recipiente para conservação de alimentos e evitando vazamentos de odores. Possuem aba lateral para facilitar a abertura. Design e Estrutura: Borda: Borda externa reforçada de aproximadamente 1 cm, garantindo estabilidade ao fechar e facilidade no transporte. Armazenamento: Formato empilhável (ninho) para otimização de espaço quando fora de uso. Composição do Kit (Diâmetros Mínimos de Segurança): Bacia Extra Grande: Diâmetro de 32 a 35 cm (Capacidade aprox. 6L a 8L). Bacia Grande: Diâmetro de 26 a 29 cm (Capacidade aprox. 3L a 4L). Bacia Média: Diâmetro de 20 a 23 cm (Capacidade aprox. 2L). Bacia Pequena: Diâmetro de 15 a 18 cm (Capacidade aprox. 1L). Bacia Mini: Diâmetro de 10 a 13 cm (Capacidade aprox. 400ml a 600ml). Cores: Variadas (corpo e tampas). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou empenamento das tampas.	8193		CJ	05	R\$ 58,35	R\$ 291,75	Exclusivo ME/EPP
								
72.	Bandeja Utilitária Reforçada (Uso Profissional) - 30 cm x 18 cm x 3,5 cm. Item: Bandeja retangular em termoplástico de alta resistência. Dimensões: Aproximadamente 30 cm x 18 cm x 3,5 cm. Material: Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 100% Virgem, atóxico, inodoro e BPA Free (livre de Bisfenol-A). Estrutura: Paredes Reforçadas: Espessura de parede dimensionada para garantir rigidez mecânica, impedindo a flexão da base quando a bandeja estiver em carga máxima. Bordas com Reforço: Acabamento em perimetral que confere estabilidade estrutural e facilita o manuseio e o transporte. Acabamento e Higiene: Cor branca sólida e homogênea; Superfície lisa com cantos arredondados (sem frestas ou ângulos retos), facilitando a higienização completa e impedindo o acúmulo de resíduos/bactérias.	8194		UN	76	R\$ 22,42	R\$ 1.703,92	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Resistência: Compatível com baixas temperaturas (freezer) e lavagem em máquinas industriais; resistente a impactos e a produtos de limpeza químicos (detergentes e sanitizantes). 							
73.	Caixa Organizadora Industrial/Utilitária (Sem Tampa) - 40 cm (comprimento) x 30 cm (largura) x 30 cm (altura). Item: Caixa organizadora retangular reforçada, modelo aberto. Dimensões: Aproximadamente 40 cm (comprimento) x 30 cm (largura) x 30 cm (altura). Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade e alto impacto. Material atóxico, inodoro e BPA Free. Estrutura: Paredes Reforçadas: Espessura de parede dimensionada para suportar carga pesada sem abaulamento (deformação lateral). Nervuras Estruturais: Deve possuir nervuras ou frisos de reforço nas laterais e no fundo para garantir estabilidade mecânica absoluta. Borda Superior: Acabamento em aba larga e rígida, servindo como reforço perimetral e facilitando o içamento/pega manual. Acabamento e Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa e brilhante; cantos internos arredondados para facilitar a higienização completa e impedir o acúmulo de resíduos. Design: Formato que permita o empilhamento seguro (macho e fêmea) para otimização de espaço. 	8195		UN	15	R\$ 33,73	R\$ 505,95	Exclusivo ME/EPP
74.	Caixa Organizadora Profissional "Low Profile" (Sem Tampa) - 60 cm (C) x 35 cm (L) x 15 cm (A). Item: Caixa organizadora retangular de perfil baixo e alta resistência. Dimensões: Aproximadamente 60 cm (C) x 35 cm (L) x 15 cm (A). Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem de alta densidade. Material atóxico, inodoro e com proteção contra ressecamento. Estrutura: Fundo Reforçado: Deve possuir nervuras ou frisos estruturais externos no fundo para garantir a planicidade e impedir a deflexão (dobra) central sob carga. Borda Perimetral Larga: Acabamento superior em aba reforçada que atue como uma "viga" estrutural, mantendo a geometria retangular mesmo em manuseio pesado. Cantos Estruturados: Reforço de massa plástica nos quatro cantos para suportar o empilhamento de outras caixas similares. Acabamento e Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa, sem porosidades; Cantos internos arredondados (raio de curvatura higiênico) para evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a assepsia. Funcionalidade: Design que permita o encaixe modular (empilhamento) estável. 	8196		UN	15	R\$ 34,16	R\$ 512,40	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

75.	Recipiente Organizador Reforçado – 10 Litros Item: Recipiente plástico retangular com tampa de média capacidade. Capacidade Nominal: 10 Litros. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Estrutura: Paredes Reforçadas: Espessura de parede dimensionada para suportar o peso do conteúdo sem deformação lateral (abaulamento). Borda Superior: Aba perimetral rígida que garanta o fechamento por pressão (click) ou através de travas laterais, assegurando estanqueidade contra umidade e insetos. Higiene e Acabamento: Superfície interna e externa totalmente lisa e brilhante; Cantos internos arredondados (essencial para evitar acúmulo de resíduos e facilitar a limpeza profunda). Resistência: Apto para uso em freezer (até -20°C) e micro-ondas; resistente a lavagens em máquinas industriais. 	8197		UN	85	R\$ 20,57	R\$ 1.748,45	Exclusivo ME/EPP
76.	Recipiente Organizador/Mantimentar Reforçado – 30 Litros Item: Recipiente plástico retangular de grande porte com tampa. Capacidade Nominal: 30 Litros. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Estrutura: Paredes Reforçadas: Espessura de parede dimensionada para suportar carga máxima sem deformação lateral (abaulamento). Nervuras Estruturais: Deve possuir frisos ou nervuras de reforço na base e nas laterais para garantir estabilidade mecânica. Borda Superior: Aba perimetral larga e rígida que facilite o içamento manual e garanta o travamento da tampa. Sistema de Fechamento: Tampa com encaixe sob pressão de alta estanqueidade ou travas laterais (clipes), impedindo a entrada de insetos, umidade e odores. Acabamento e Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa; cantos internos arredondados (raio de curvatura higiênico) para evitar o acúmulo de resíduos e facilitar a assepsia. Resistência: Apto para uso em congelamento (freezer) e resistente a produtos químicos de higienização. 	8198		UN	77	R\$ 45,24	R\$ 3.483,48	Exclusivo ME/EPP
77.	Colher Industrial em Alumínio Fundido (Batido) Item: Colher reforçada para caldeirão (uso profissional). Comprimento Total: 30 cm. Material: Alumínio Fundido (Batido) de alta pureza, com liga atóxica e inodora. Construção de Alta Resistência: Estrutura Monobloco: Peça única, sem emendas, soldas ou rebites, eliminando pontos de ruptura e acúmulo de resíduos. Haste Reforçada: Cabo com espessura dimensionada para suportar alta alavancagem mecânica sem sofrer deformação ou quebra. Acabamento e Higiene: Acabamento totalmente usinado e polido, com superfície de porosidade zero.	8199		UN	15	R\$ 26,58	R\$ 398,70	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Bordas arredondadas e lisas, isentas de rebarbas de fundição ou pontas cortantes. Resistência Térmica: Projetada para uso contínuo em altas temperaturas, sem deformação e com baixa transmissão de calor para a extremidade do cabo. 							
78.	Concha Profissional em Aço Inox (Uso Institucional) Item: Concha em aço inoxidável monobloco ou de fixação reforçada. Capacidade Volumétrica: 120 ml. Dimensões Ajustadas: Diâmetro do bojo de aproximadamente 8,5 cm; comprimento do cabo dimensionado para o uso pretendido (especificar: 30 a 45 cm para cubas comuns ou 90 cm para caldeirões industriais profundos). Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430. Material com certificado de grau alimentício, atóxico, inodoro e imune à oxidação. Espessura: Chapa de aço reforçada (mínimo de 1,2 mm a 1,5 mm de espessura), garantindo que o cabo não flexione ou entorte sob o peso do alimento. Construção: Acabamento: Polimento de alto brilho com tecnologia de porosidade zero, facilitando a assepsia completa. Bordas: Bojo com bordas arredondadas e polimento fino, isento de rebarbas ou arestas cortantes. Cabo: Design ergonômico, com dobra na extremidade superior (gancho) para permitir o descanso seguro na borda de panelas ou recipientes. 	8200		UN	25	R\$ 8,84	R\$ 221,00	Exclusivo ME/EPP
79.	Escumadeira Profissional em Aço Inox Item: Escumadeira em aço inoxidável para uso institucional/industrial. Comprimento Total: Aproximadamente 35 cm. Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou 430 de alta qualidade. Material atóxico, inodoro e com alta resistência à oxidação e corrosão. Espessura: Chapa de aço reforçada com espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm. (Essa espessura garante que o cabo não flexione sob o peso de porções de frituras ou cozidos). Acabamento e Higiene: Polimento: Acabamento de alto brilho com porosidade zero, facilitando a higienização bacteriológica. Perfuração: Furos de drenagem com acabamento totalmente liso e polido, isentos de rebarbas, arestas cortantes ou irregularidades de estampagem. Bordas: Bojo com bordas arredondadas e polimento fino, garantindo segurança no manuseio. Ergonomia: Cabo com design rígido e alça de descanso (gancho) na extremidade superior, permitindo que o utensílio seja pendurado ou apoiado com segurança na borda de recipientes.	8201		UN	30	R\$ 16,97	R\$ 509,10	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
80.	Garfo Trinchante Profissional Extra Longo Item: Garfo trinchante de alta resistência para manuseio de carnes. Comprimento Total: Aproximadamente 49,5 cm. Material da Lâmina: Aço Inoxidável de alta espessura, com tratamento térmico de têmpera, garantindo rigidez absoluta (não flexiona sob o peso da carne) e durabilidade do brilho. Cabo: Material: Madeira de lei tratada (tecnologia tipo <i>Polywood</i>), resistente a impactos, altas temperaturas e umidade (própria para lavagem frequente). Fixação: Cabo fixado por rebites de alumínio ou aço inox de alta expansão, garantindo que o cabo não apresente folgas com o tempo de uso. Ergonomia: Design alongado e anatômico para manter a mão do operador distante da fonte de calor. Acabamento: Polimento de alto brilho, isento de rebarbas, porosidades ou frestas na junção entre o aço e a madeira, facilitando a higienização. 	8202		UN	15	R\$ 23,93	R\$ 358,95	Exclusivo ME/EPP
81.	Jarra Graduada Profissional – 2 Litros Item: Jarra graduada com tampa para líquidos. Capacidade: 2,0 Litros. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta transparência (estilo cristal), atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Graduação: Possuir escala volumétrica estampada (em relevo ou gravação indelével) no corpo da jarra, permitindo a medição precisa do conteúdo. Tampa: Fabricada em material atóxico, com sistema de fechamento seguro por encaixe ou rosca, dotada de bocal de saída (com ou sem grade retentora de gelo). Ergonomia e Design: Alça integrada reforçada, projetada para suportar o peso total da jarra cheia sem deformação; Bico direcionador com sistema corta-pingo. Resistência: Material com estabilidade térmica para líquidos frios e quentes; apta para uso em freezer e máquinas de lavar louças industriais. 	8203		UN	05	R\$ 10,26	R\$ 51,30	Exclusivo ME/EPP
82.	Jarra de Vidro Temperado com Tampa – 1,5 Litro Item: Jarra cilíndrica ou ovalada em vidro temperado de alta transparência. Capacidade: 1,5 Litro. Material do Corpo: Vidro Temperado (Soda-Líme) de alta densidade, com tratamento térmico que garanta resistência a impactos mecânicos e choques térmicos de até 100°C. Material da Tampa: Polipropileno (PP) 100% Virgem, atóxico e BPA Free, na cor branca. Vedações e Funcionalidade: Tampa com design de encaixe sob pressão ou rosqueável, garantindo vedação eficiente que impeça a entrada de odores externos (ex: geladeira).	8204		UN	05	R\$ 19,74	R\$ 98,70	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Bocal de saída com peneira retentora integrada (para gelo ou frutas) e sistema corta-pingo. Ergonomia: Alça em vidro integrada ao corpo da jarra, com espessura reforçada para suportar o peso total do líquido com segurança. Higiene: Superfície de porosidade zero, resistente a manchas e odores. Apta para lavagem em máquinas industriais. 						
83.	Pote Organizador Hermético/Semi-Hermético – 3,7 Litros Item: Pote plástico retangular de alta capacidade com tampa. Capacidade Nominal: 3,7 Litros. Material do Corpo e Tampa: Polipropileno (PP) 100% Virgem, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Material com alta transparência na tampa para facilitar a visualização do conteúdo. Sistema de Fechamento: Tampa com encaixe sob pressão reforçado ou travas laterais, garantindo fechamento seguro que impeça a abertura acidental e a entrada de odores externos. Resistência e Versatilidade: Material com estabilidade térmica para uso em freezer (até -20°C) e micro-ondas (até 110°C); Paredes espessas com alta resistência a impactos e quedas. Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa, isenta de porosidades ou rebarbas; cantos internos arredondados para facilitar a assepsia completa e impedir o acúmulo de resíduos. Design: Formato empilhável e modular para otimização de espaço em armários ou câmaras frias. 	8205	UN	17	R\$ 18,26	R\$ 310,42	Exclusivo ME/EPP
84.	Tábua de Corte Profissional em Vidro Temperado Item: Tábua para corte e preparação de alimentos. Material: Vidro Temperado de Alta Resistência (Soda-Líme), com espessura mínima de 4 mm a 6 mm. Propriedades do Material: Superfície com tecnologia de porosidade zero, totalmente imune a manchas, odores e proliferação de fungos ou bactérias. Resistência Térmica: Resistente a variações de temperatura (pode ser utilizada como descanso de panelas quentes até 120°C). Segurança e Estabilidade: Pés Antiderrapantes: Deve possuir, no mínimo, 4 batentes (pés) em silicone ou borracha termoplástica fixados na base inferior, garantindo aderência total à superfície e impedindo o deslizamento durante o uso. Acabamento: Bordas arredondadas com polimento fino, isentas de arestas cortantes. Dimensões: Diâmetro ou lateral de 30 cm. Higiene: Compatível com lavagem em máquinas de lavar louças industriais e resistente a riscos profundos de facas de aço inox. 	8206	UN	35	R\$ 25,76	R\$ 901,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

85.	Tábua de Corte Multiuso (30 cm) Objeto: Placa de corte para manipulação de carnes, legumes e alimentos em geral. Especificações Técnicas: Material: Fabricada em polipropileno (PP) de alta densidade, com rigidez necessária para suportar cortes de facas sem sofrer sulcos profundos imediatos. Segurança Sanitária: Material atóxico, livre de BPA (BPA Free) e com proteção antibacteriana integrada (que inibe o crescimento de fungos e bactérias). Dimensões: Comprimento de aproximadamente 30 cm (largura proporcional, seguindo o padrão de mercado para este comprimento). Design e Funcionalidade: Superfície Texturizada: Acabamento que evita o deslizamento do alimento durante o corte, mas que facilita a limpeza. Canaleta Perimetral: Presença de sulcos nas bordas para retenção de líquidos (sangue de carnes ou suco de frutas), evitando que escorram para a bancada. Ergonomia: Alça vazada integrada ao corpo para facilitar o manuseio e permitir o armazenamento pendurado. Higiene: Material que não retém odores, não mancha facilmente e é totalmente compatível com máquinas de lavar louças industriais e convencionais. Cores: Variadas (ideal para separação por grupos de alimentos: ex. verde para legumes, vermelho para carnes). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação ou deformações precoces. 	8207	UN	30	R\$ 13,19	R\$ 395,70	Exclusivo ME/EPP
86.	Saco Plástico Transparente Super Reforçado (Alta Espessura) - 60 cm x 90 cm- 10 (dez) unidades por pacote. 1. Parâmetros Físicos e Estrutura: Tipo de Objeto: Saco plástico super reforçado de alta espessura para acondicionamento e guarda de insumos. Espessura da Chapa: Espessura mínima de 100 micras (0,10 mm). (Parâmetro obrigatório que assegura a rigidez mecânica superior, resultando em uma massa aproximada de 12g por unidade e impedindo que o plástico estoure ou sofra perfurações operacionais). Dimensões Nominais: 60 cm de largura x 90 cm de comprimento. 2. Composição e Segurança Sanitária: Material: Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) ou Polipropileno 100% Virgem, transparente, de alto brilho, atóxico e inodoro. Qualidade Industrial: Solda lateral e de fundo contínua e reforçada, isenta de microfuros ou falhas que permitam o vazamento de umidade. 3. Diretrizes Comerciais e Logísticas: Unidade de Medida Comercial: PACOTE (PAC). Quantidade por Pacote: Obrigatoriamente 10 (dez) unidades por pacote. Acondicionamento: Embalagem de fábrica perfeitamente lacrada para manter as condições de assepsia e facilitar o controle higiênico no almoxarifado municipal.	8208	PCT	120	R\$ 4,00	R\$ 480,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
87.	Cafeteira Industrial Elétrica Automática – 20 Litros Item: Cafeteira industrial tipo banho-maria. Capacidade: 20 Litros (depósito de café). Material do Corpo: Aço Inoxidável AISI 430 ou 304 com acabamento escovado, garantindo alta resistência à oxidação e facilidade de assepsia. Sistema de Aquecimento: Resistência em aço inox (protegida contra o contato direto com resíduos, aumentando a vida útil). Termostato Regulável: Controle automático de temperatura de 20°C a 120°C. Lâmpada Piloto: Indicador visual de aquecimento. Segurança e Funcionalidade: Torneiras de Alavanca: Duas torneiras (uma para café e outra para água quente/chá), com visor de nível de líquido e sistema de vedação em silicone de alta temperatura (antipingos). Segurança Elétrica: Fiação com isolamento térmico e plugue conforme normas da ABNT. Componentes Inclusos: Filtro (coador) permanente em tecido de algodão ou tela de aço inox extrafina. Tensão Elétrica: 220 V. Certificação: Obrigatório possuir selo de segurança do INMETRO. 	8209		UN	01	R\$ 2.671,26	R\$ 2.671,26	Exclusivo ME/EPP
88.	Filtro Permanente Industrial para cafeteira industrial de 20 Litros. Item: Filtro (Cesto Coador) permanente para cafeteira industrial de 20 Litros. Compatibilidade: Desenvolvido especificamente para cafeteiras de grande porte (20L), padrão Marchesoni, Conserfex ou similares. Material: Aço Inoxidável AISI 304 (alta resistência à corrosão e ao calor). Tecnologia de Filtragem: Microperfuração a laser ou tela de malha extrafina em aço inox, capaz de reter a borra do café sem a necessidade de filtros de papel/tecido descartáveis. Estrutura Monobloco ou Reforçada: Aro superior rígido com abas de apoio para encaixe preciso no bocal da cafeteira, impedindo a queda do filtro para dentro do reservatório; Alça de Manuseio: Dotado de alça em aço inox para remoção segura e higiênica após o uso. Higiene e Durabilidade: Material não poroso, inodoro e atóxico; totalmente compatível com processos de esterilização e lavagem em máquinas industriais. Sugestão de marca: Original Marchesoni (ou compatível de mesma gramatura de aço).	8210		UN	02	R\$ 47,86	R\$ 95,72	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
89.	Organizador de Talheres Profissional com Tampa - Capacidade: Mínimo de 5 divisórias - Aproximadamente 40 cm (C) x 30 cm (L) x 7 cm (A) Item: Organizador (Porta-Talheres) retangular com tampa protetora. Capacidade: Mínimo de 5 divisórias internas profundas e fixas. Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e BPA Free. Dimensões: Aproximadamente 40 cm (C) x 30 cm (L) x 7 cm (A) (dimensões que comportam talheres de refeição de tamanho institucional). Tampa: Fabricada em material de alta transparência (estilo cristal), com sistema de encaixe firme (sob pressão) que impeça a entrada de poeira e insetos. Estrutura: Paredes e divisórias com espessura reforçada para evitar deformação mecânica; base estável com acabamento isento de rebarbas. Higiene: Superfície totalmente lisa, com cantos internos arredondados para facilitar a limpeza e impedir o acúmulo de resíduos; compatível com máquinas de lavar louças. 	8211		UN	10	R\$ 26,90	R\$ 269,00	Exclusivo ME/EPP
90.	Porta-Chá em BAMBU (Alta Durabilidade e Estética) - Capacidade: 06 divisórias - Dimensões: Aproximadamente 24 x 16 x 8 cm. Item: Organizador de Chá em Bambu Natural. Capacidade: 06 divisórias internas fixas e profundas. Material: 100% Bambu Natural com tratamento de selagem hidrorrepelente (não absorve umidade). Tampa: Com visor em Acrílico Cristal de alta transparência ou vidro temperado, permitindo visualização sem abertura; dobradiças metálicas embutidas (se houver tampa articulada). Dimensões: Aproximadamente 24 x 16 x 8 cm. Acabamento: Superfície polida, isenta de farpas ou rebarbas; base estável. 	8212		UN	02	R\$ 61,49	R\$ 122,98	Exclusivo ME/EPP
91.	Pote Mantimentar Reforçado para Café (Alta Capacidade) – 8L Item: Pote plástico retangular ou cilíndrico de alta capacidade. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 8 Litros (especificação necessária para acondicionar 3 kg de pó de café com folga para fechamento). Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e BPA Free. Sistema de Vedação: Tampa com sistema de fechamento hermético ou encaixe sob pressão de alta estanqueidade (anel de vedação ou travas), essencial para preservar o aroma e impedir a oxidação do café pela entrada de ar e umidade.	8213		UN	26	R\$ 57,36	R\$ 1.491,36	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Cor: Corpo branco sólido ou translúcido (preferencialmente fosco ou com proteção UV para evitar que a luz degrade os óleos essenciais do café). Estrutura: Paredes espessas e rígidas que suportem o empilhamento; fundo reforçado com anel de estabilidade. Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa, isenta de porosidades; cantos internos arredondados para facilitar a limpeza e impedir o acúmulo de resíduos no fundo. 							
92.	Pote Mantimentar Reforçado – Capacidade 5 kg (Açúcar) Item: Recipiente plástico rígido para armazenamento de mantimentos. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 6,0 Litros (dimensionado para 5 kg de açúcar). Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem, de alta densidade, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Sistema de Vedação: Tampa com fechamento de alta estanqueidade (encaixe por pressão com "click" ou travas laterais), garantindo barreira total contra umidade e insetos. Cor: Corpo branco sólido ou translúcido, com pigmentação homogênea. Estrutura e Durabilidade: Paredes de alta espessura (não flexiona sob pressão manual); Fundo reforçado com anel de estabilidade; Design que permita o empilhamento seguro. Higiene: Superfície interna e externa totalmente lisa, com cantos internos arredondados para facilitar a assepsia e evitar o acúmulo de cristais de açúcar no fundo. 	8214		UN	26	R\$ 57,36	R\$ 1.491,36	Exclusivo ME/EPP
93.	Pote Mantimentar Hermético para Erva-Mate – Cap. 1 kg Item: Recipiente plástico rígido com vedação hermética. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 3,0 Litros (dimensionado para acomodar 1 kg de erva-mate com folga para vedação). Material: Polipropileno (PP) 100% Virgem ou Acrílico (PS) de alta densidade, atóxico e Livre de BPA (BPA Free). Sistema de Vedação: Tampa com anel de silicone ou borracha de vedação integrada e travas laterais (mínimo 2 travas). O sistema deve garantir o fechamento hermético total, impedindo a oxidação da erva e a entrada de umidade. Proteção do Conteúdo: Corpo branco sólido ou translúcido fumê (preferencialmente com proteção UV ou opaco para evitar que a incidência de luz altere as propriedades e o frescor da erva). Higiene: Superfície interna e externa de porosidade zero; cantos internos arredondados para evitar o acúmulo de pó fino no fundo. 	8215		UN	22	R\$ 55,69	R\$ 1.225,18	Exclusivo ME/EPP
94.	Suporte Porta-Guarda-Chuva Profissional em Aço Inox Escovado – Mínimo 36 Litros 1. Parâmetros Físicos e Capacidade:	8216		UN	60	R\$ 145,11	R\$ 8.706,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Tipo de Objeto: Suporte do tipo cesto vertical para armazenamento e secagem de guarda-chuvas, modelo corporativo/institucional de alta performance. Capacidade Volumétrica: Mínimo de 36 Litros (garantindo volume útil para suporte de grande fluxo de público). Dimensões Referenciais: Altura mínima de 70 cm e diâmetro superior entre 24 cm e 30 cm. 2. Composição e Acabamento: Material do Corpo: Fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI 430 com espessura de chapa mínima de 0,5 mm, garantindo rigidez estrutural contra amassados e impactos. Acabamento Externo: Aço com acabamento escovado (padrão Scotch Brite ou acetinado uniforme), reduzindo a visibilidade de marcas de dedos (fingerprint-free) e riscos superficiais. Sistema de Ventilação: Corpo dotado de perfurações, furos ou recortes geométricos/decorativos vazados, projetados especificamente para permitir a circulação contínua de ar e acelerar a secagem natural dos itens. 3. Sistema de Coleta e Proteção de Piso: Bandeja de Retenção: Deve possuir obrigatoriamente uma bandeja interna removível fabricada em plástico polipropileno (PP) ou ABS de alta densidade, destinada a reter a água residual das ponteiros, impedindo vazamentos e protegendo o piso contra oxidação e manchas de umidade. Proteção de Base: Fundo externo com anel emborrachado, plástico injetado ou bordas enroladas com isolamento, evitando o contato direto do metal com o chão úmido e atuando como sistema antiderrapante e antirrisco para pisos sensíveis. 4. Diretrizes de Fornecimento: Unidade de Medida: UNIDADE. Estado do Objeto: Produto rigorosamente novo, livre de rebarbas de corte na chapa ou pontos de solda aparentes.						
95.	Suporte Profissional para Papel Toalha em Rolo Item: Porta-toalha para rolo de papel (uso em copa/cozinha). Material: Aço Inoxidável AISI 304 ou Aço com revestimento em Carbono e tecnologia Rust Free (tratamento de alta resistência contra ferrugem). Base de Sustentação: Base Pesada: Deve possuir peso inferior suficiente para permitir o destaque de uma folha de papel com apenas uma das mãos, sem que o suporte tombe ou deslize sobre a bancada. Proteção de Superfície: Base dotada de revestimento antiderrapante (borracha ou silicone) para evitar riscos no mobiliário e garantir estabilidade. Design e Funcionalidade: Haste central de altura compatível com rolos padrão de mercado (aprox. 25 a 30 cm); Presença de haste lateral limitadora (braço de contenção) para impedir que o rolo se desenrole sozinho e facilitar o corte preciso da folha. Acabamento: Polimento de alto brilho ou acetinado; superfície lisa de fácil assepsia, resistente a produtos químicos de limpeza.	8217	UN	03	R\$ 28,20	R\$ 84,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

96.	Colher de Madeira Profissional (Linha Pesada) Item: Colher de cozinha em madeira natural. Comprimento Total: 30 cm. Material: Madeira de lei (como Jatobá, Muiracatiara ou similar), selecionada, de alta densidade e resistência mecânica. Não será aceito MDF, compensado ou madeiras moles (como pinus) que absorvam umidade excessiva. Construção e Segurança: Peça Monobloco: Confeccionada em uma única peça de madeira, sem emendas ou colagens; Haste (Punho): Espessura reforçada para suportar o torque (força) ao mexer alimentos densos sem sofrer ruptura ou curvatura. Acabamento: Superfície totalmente lixada e polida, isenta de farpas, nós soltos, rachaduras ou irregularidades que possam ferir o usuário ou acumular resíduos alimentares. Higiene: Madeira tratada para baixa absorção de líquidos e odores. Garantia: Mínima de 06 meses contra defeitos de fabricação (como rachaduras espontâneas). 	8218		UN	35	R\$ 24,13	R\$ 844,55	Exclusivo ME/EPP
97.	Pegador de Mel Profissional (Madeira de Lei) Item: Pegador/Colher de mel com cabeça tipo fuso. Material: Madeira de lei (como Muiracatiara, Jatobá ou similar), de alta densidade e não porosa. Deve ser resistente à umidade e ao ataque de fungos. Não será aceito MDF ou madeiras leves que soltem fibras. Dimensões: Comprimento total de 18 cm. Design e Funcionalidade: Cabeça tipo Fuso: Extremidade com ranhuras horizontais profundas e uniformes, projetadas para reter o mel por tensão superficial, evitando gotejamento excessivo durante o serviço. Peça Monobloco: Fabricada em uma única peça de madeira (torneada), sem emendas ou colagens entre o cabo e a cabeça. Acabamento: Superfície totalmente lixada e polida, isenta de farpas, nós ou rachaduras. Acabamento natural, isento de tintas ou vernizes tóxicos (atóxico). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação. 	8220		UN	07	R\$ 51,29	R\$ 359,03	Exclusivo ME/EPP
98.	Kit de Utensílios Culinários (8 Peças) Objeto: Conjunto de utensílios para servir e preparar alimentos, composto por 08 (oito) peças de alto padrão. Especificações Técnicas: Material: Fabricação integral em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 304 ou 430), com resistência à corrosão, oxidação e variações de temperatura. Estrutura: Peças com espessura reforçada para evitar deformações sob pressão ou calor. Cabo ergonômico, podendo apresentar acabamento em aço inox polido, satinado ou com revestimento em silicone/polímero termorresistente de alta densidade. Dimensões: Comprimento aproximado de 30 cm por peça, garantindo segurança no manuseio em recipientes profundos. Composição do Kit (01 unidade de cada): Concha: Bojo profundo, ideal para feijão e sopas.	8221		KIT	04	R\$ 50,63	R\$ 202,52	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Escumadeira: Orifícios dimensionados para drenagem eficiente de líquidos e gordura. Pegador de Massa: Formato específico para massas longas (espaguete/talharim). Espátula para Bolo: Lâmina com borda de corte fina e superfície plana. Garfo Trinchante (Bife): Dentes longos e pontiagudos para fixação de carnes. Batedor de Claras (Fuê): Arames em aço inox flexíveis e resistentes, fixados firmemente ao cabo. Colher de Arroz: Bojo largo e raso para servir guarnições. Pegador Multiuso/Macarrão: Sistema de pinça ou garra com pressão adequada. Acabamento: Sem arestas cortantes, rebarbas ou frestas que facilitem o acúmulo de resíduos (foco em higienização hospitalar/gastronômica). Pode ser levado à máquina de lavar louças. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação. 							
99.	Espremedor de Frutas Manual com Jarra (1 Litro) Objeto: Utensílio manual para extração de suco de frutas cítricas com reservatório integrado. [Especificações Técnicas: Material: Fabricado em plástico polipropileno (PP) de alta resistência e durabilidade. Segurança Alimentar: Material atóxico e livre de Bisfenol-A (BPA Free). Capacidade da Jarra: Mínima de 1,0 litro (1.000 ml), com graduação de medida injetada no corpo para facilitar a dosagem. Design e Funcionalidade: Conjunto composto por: Jarra graduada com alça anatômica e bico direcionador; tampa/peneira acoplável com cone espremedor centralizado para separação eficiente de sementes e bagaço. Acabamento: Superfície lisa, sem rebarbas, facilitando a limpeza. Resistência Térmica: Produto apto para uso em freezer e compatível com máquina de lavar louças (conforme padrão de polipropileno de alta densidade). Estética: Cores variadas (cores sólidas ou translúcidas, conforme preferência da administração). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação. 	8222		UN	01	R\$ 16,10	R\$ 16,10	Exclusivo ME/EPP
100.	Jogo de Funis Multiuso (03 Peças) Objeto: Conjunto de funis para transferência de líquidos e sólidos granulados, composto por 03 (três) tamanhos distintos (P, M e G). Especificações Técnicas: Material: Fabricação em polipropileno (PP) de alta resistência, com acabamento liso para facilitar o fluxo de líquidos. Segurança: Material atóxico, livre de Bisfenol-A (BPA Free) e resistente a variações de temperatura. Composição do Kit (Dimensões Aproximadas): Pequeno (P): Diâmetro da boca entre 6 cm e 8 cm.	8224		JG	03	R\$ 21,20	R\$ 63,60	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Médio (M): Diâmetro da boca entre 9 cm e 11 cm. Grande (G): Diâmetro da boca entre 12 cm e 14 cm. Design e Funcionalidade: Bico Estriado/Vazado: Design que permite a saída do ar durante o enchimento, evitando o refluxo do líquido. Alça de Apoio: Presença de pequena aba ou alça lateral para facilitar o manuseio e permitir o armazenamento pendurado. Encaixe Empilhável: Geometria que permite o encaixe das peças uma dentro da outra para otimização de espaço. Cores: Variadas (sólidas ou translúcidas). Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra defeitos de fabricação. 							
101.	Rolo para Massas em Madeira (38 cm) Objeto: Utensílio cilíndrico para abrir e nivelar massas de panificação e confeitaria. Especificações Técnicas: Material: Fabricado em madeira maciça de alta densidade (ex: Faia, Muiracatiara ou similar), com procedência legal. A madeira deve ser resistente a impactos e à umidade. Acabamento: Superfície perfeitamente lisa e polida, livre de farpas, ranhuras ou porosidades que possam acumular resíduos de massa ou dificultar a higienização. Dimensões: Comprimento total de aproximadamente 38 cm. Design e Funcionalidade: Eixo Central: Pode ser do tipo fixo (peça única) ou com eixo giratório interno, desde que apresente deslizamento suave e sem ruídos. Ergonomia: Extremidades laterais projetadas para facilitar a pega e a aplicação de pressão uniforme durante o uso. Higiene: Material tratado para evitar a proliferação de fungos e bactérias, sendo seguro para contato direto com alimentos. Garantia: Mínima de 06 (seis) meses contra empenamento, rachaduras ou defeitos de fabricação. 	8225		UN	15	R\$ 23,78	R\$ 356,70	Exclusivo ME/EPP
102.	Kit de Organização para Pia (4 Peças) Objeto: Conjunto de acessórios para organização de pia de cozinha, composto por 01 Escorredor de Louças, 01 Lixeira de Bancada, 01 Porta-Talheres e 01 Dispenser para Detergente. Material de Fabricação: Polipropileno (PP) de alta densidade e resistência térmica, com acabamento de superfície lisa para facilitar a higienização. O material deve ser obrigatoriamente Livre de BPA (BPA Free). Escorredor de Louças: Capacidade mínima para 12 pratos. Compartimento integrado para talheres ou divisórias específicas. Sistema de escoamento de água que evite o acúmulo no fundo da peça. Lixeira de Bancada: Capacidade mínima de 5 litros. Presença de aro interno ou sistema de fixação que permita esconder a borda do saco de lixo, mantendo a estética e higiene. Dispenser para Detergente: Capacidade mínima de 500ml.	8226		KIT	33	R\$ 16,11	R\$ 531,63	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Válvula de acionamento por pressão de alta durabilidade com sistema de trava para transporte ou segurança. Compartimento acoplado para esponja com sistema de drenagem de água. Porta-Talheres: Peça individual ou acoplável com furos na base para escoamento total da água e separação de compartimentos. Qualidade e Acabamento: Itens de primeira linha, com cores sólidas e acabamento uniforme, resistentes a impactos leves e produtos de limpeza domésticos comuns. 						
103.	Cafeteira Espresso Elétrica Superautomática Corporativa 1. Desempenho e Tecnologia: Tecnologia: Operação do tipo Superautomática, realizando de forma integrada a moagem do grão, dosagem, compactação, extração do café e descarte automático da borra em um único toque. Moedor Integrado: Mecanismo com discos 100% cerâmicos ou aço carbono de alta liga, dotado de regulagem de moagem em múltiplos níveis. Discos cerâmicos são obrigatórios para evitar a queima do pó e alteração do sabor em alta demanda. Pressão Estática: Bomba profissional com pressão mínima de 15 Bars, garantindo a perfeita extração dos óleos essenciais e o creme espesso do café espresso. Circuito Hidráulico: Sistema de aquecimento rápido (Termobloco). Desejável duplo circuito para extração de café e saída de água quente/vapor sem perda de temperatura. 2. Sistema de Bebidas e Interface: Painel de Controle: Painel frontal digital com tecnologia Touch ou botões retroiluminados intuitivos, com display LCD/LED para gerenciamento de alertas (falta de água, grãos ou gaveta de borras cheia). Menu One-Touch: Seleção direta em um toque para no mínimo: Espresso Curtinho, Espresso Longo e Água Quente (para chás e infusões). Sistema de Leite Automático: Sistema integrado de gerenciamento de leite (bico injetor automático ou reservatório acoplado) capaz de preparar bebidas com leite espumado automaticamente, sem necessidade de operação manual do bico vaporizador. 3. Autonomia e Construção: Reservatório de Água: Capacidade útil mínima de 1,8 a 2,5 Litros, com sensor de nível e compatibilidade com filtros amaciadores de água. Compartimento de Grãos: Mínimo de 250g de capacidade, com tampa dotada de vedação hermética protetora de aroma. Gaveta de Borras: Capacidade interna mínima para descarte automático de 10 a 15 borras de café antes da necessidade de esvaziamento. Material: Corpo em polímero de engenharia de alta resistência com painel frontal ou detalhes estruturais em Aço Inoxidável Escovado. 4. Higiene, Certificações e Garantia: Manutenção: Grupo infusor central totalmente removível sem o uso de ferramentas, permitindo higienização completa sob água corrente. Ciclos automáticos de enxágue ao ligar e desligar o equipamento.	8227	UN	06	R\$ 2.716,00	R\$ 16.296,00	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	Segurança: Sistema de desligamento automático programável e modo de economia de energia. Certificação compulsória de segurança com Selo INMETRO. Tensão: 220V Potência: Mínima de 1400W a 1850W Garantia: Mínimo de 12 meses (preferencialmente 24 meses) com rede de assistência técnica autorizada no estado. 						
104.	Cafeteira Elétrica Tipo Italiana em Aço Inox – Mínimo 1,5 Litros 1. Processamento e Performance: Sistema de Preparo: Funcionamento por sistema de percolação por pressão e calor, baseado no princípio das cafeteiras italianas tradicionais, onde a água ferve na base, sobe pelo tubo central sob pressão e percola pelo pó de café de forma contínua. Capacidade Volumétrica: Capacidade útil total de, no mínimo, 1,5 Litros (rendimento para preparar até 30 xícaras de café de uma única vez). Velocidade de Extração: Sistema de aquecimento rápido capaz de extrair a capacidade máxima de café em poucos minutos, sem queimar o pó. 2. Construção e Materiais: Corpo e Jarra: Fabricados integralmente em Aço Inoxidável polido ou escovado de primeira linha. Não serão aceitas jaras de vidro ou componentes externos em alumínio fino para garantir alta durabilidade institucional. Filtro e Conjunto Interno: Tubo condutor e cesto de café (filtro permanente) fabricados totalmente em Aço Inoxidável, dotados de microperfurações de precisão para dispensar o uso de filtros de papel. Tampa: Em aço inox com encaixe estanque e visor superior transparente (em policarbonato ou vidro temperado) para acompanhamento visual do processo de percolação. 3. Elétrica, Ergonomia e Segurança: Base de Aquecimento: Placa de aquecimento integrada que mantém o café aquecido automaticamente após o término do preparo, na temperatura ideal de serviço, sem queimar ou alterar o sabor da bebida. Sinalização: Lâmpada piloto indicadora de funcionamento e finalização do processo de extração. Tensão: 220V Potência: Mínima de 900W, garantindo eficiência energética e rapidez. Alça e Pomel: Alça ergonômica com isolamento térmico (toque frio) para manuseio e transporte seguro da jarra com carga máxima. Segurança: Base antiderrapante e desligamento automático de segurança contra superaquecimento ou funcionamento a seco. 4. Normas e Certificações: Certificação Sanitária: Em conformidade com as normas da ANVISA para materiais metálicos em contato com alimentos. Certificação de Segurança: Selo obrigatório e compulsório de segurança do INMETRO. Garantia: Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação	8228	UN	15	R\$ 189,46	R\$ 2.841,90	Exclusivo ME/EPP



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

								
105.	Cafeteira Elétrica Coadora com Jarra em Aço Inox 1. Desempenho e Capacidade: Tipo de Equipamento: Cafeteira elétrica do tipo coadora por gotejamento. Capacidade Volumétrica: Reservatório de água e jarra com capacidade útil mínima de 1,2 Litros, dimensionada para o rendimento de até 30 xícaras de café (de 40ml cada) por ciclo de preparo. Recipiente de Coleta (Jarra): Jarra fabricada integralmente em Aço Inoxidável escovado de alta performance. Não serão aceitas jarra de vidro, garantindo maior resistência a impactos e choques térmicos no uso institucional. 2. Sistemas e Funcionalidades: Sistema Filtrante: Dotada de porta-filtro e filtro permanente/reutilizável removível e lavável, fabricado em malha plástica e tela de nylon ou metal. Deve dispensar obrigatoriamente a necessidade do uso de filtros de papel descartáveis. Sistema Corta-Pingos: Mecanismo de vedação automática acionado pela retirada da jarra, permitindo servir o café durante o processo de infusão sem que ocorram gotejamentos sobre a placa de aquecimento. Função Manter Aquecido: Base dotada de placa de aquecimento antiaderente com controle térmico automático, mantendo a bebida na temperatura ideal de consumo após o término do preparo sem queimar o café. 3. Ergonomia, Elétrica e Segurança: Painel e Acionamento: Botão liga/desliga mecânico analógico equipado com LED indicador luminoso de funcionamento. Nível de Água: Reservatório com indicador de nível de água lateral translúcido ou graduado para controle preciso do abastecimento. Tensão: 220V. Potência: Mínima de 750W, assegurando aquecimento rápido e uniforme. Segurança: Base com pés antiderrapantes para estabilidade mecânica do conjunto. 4. Normas, Garantia e Identificação: Certificação: Selo compulsório de segurança emitido pelo INMETRO. Garantia: Garantia do fabricante de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. 	8229	UN	13	R\$ 203,67	R\$ 2.647,71	Exclusivo ME/EPP	
106.	TIGELA REDONDA EM AÇO INOXIDÁVEL – 15 CM / CUMBUCA Descrição Detalhada: Tigela utilitária formato redondo (tipo cumbuca/bowl), confeccionada inteiramente em aço inoxidável (mínimo AISI 430 ou equivalente), com espessura compatível para uso severo/industrial. Dimensões de Referência: Diâmetro de boca de 15 cm (admitida variação de +/- 1 cm). Capacidade Mínima: Volume útil de 350 ml. Acabamento: Superfície lisa, polida ou escovada, sem ranhuras internas que acumulem resíduos. Borda com acabamento virado	6846	UN	3.000	R\$ 10,16	R\$ 30.480,00	Exclusivo ME/EPP	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

	e debruado, isenta de rebarbas, arestas cortantes ou cantos vivos que ofereçam riscos ao usuário. Propriedades Requeridas: Material atóxico, resistente à corrosão, choques térmicos e apto para processos de higienização e esterilização repetidos em ambiente de cozinha industrial. Critério de Aceitação: O produto não deve apresentar deformidades estruturais e deve ser compatível com máquinas de lavar louças industriais.							
107.	Colher de Mesa Profissional em Aço Inox - Comprimento: Aproximadamente 19 cm. 1. Material e Composição: Tipo de Aço: Confeccionada integralmente em Aço Inoxidável (preferencialmente série 300 ou 430 de alta qualidade). Espessura: Chapa com espessura mínima de 1,0 mm (conforme solicitado), garantindo que a peça não sofra deformação (empenamento) durante o uso institucional intensivo. Propriedades: Material rigorosamente atóxico, resistente à corrosão, oxidação e manchas, mantendo a integridade mesmo sob lavagens frequentes em máquinas industriais. 2. Dimensões e Acabamento: Comprimento: Aproximadamente 19 cm. Acabamento: Superfície com polimento de alto brilho (espelhado) ou escovado uniforme. Segurança: As bordas de todo o perímetro da peça (concha e cabo) devem ser cuidadosamente aparadas e polidas, sendo terminantemente proibida a presença de rebarbas, fios cortantes ou arestas vivas resultantes do processo de estampagem. 3. Ergonomia e Higiene: Cabo: Design ergonômico, monobloco (peça única sem emendas ou cabos plásticos), facilitando a higienização total e impedindo o acúmulo de detritos orgânicos. Concha: Formato simétrico e bordas arredondadas para conforto no contato com a boca. 4. Garantia e Identificação: Garantia: Mínimo de 06 meses contra defeitos de fabricação ou sinais de oxidação precoce. Identificação: Gravação no cabo contendo a marca do fabricante e a indicação "Aço Inox" (Stainless Steel).	8157		UN	228	R\$ 2,98	R\$ 679,44	Exclusivo ME/EPP
		Valor Total Estimado: R\$ 609.904,32						



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

ANEXO II
PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0XX/2026

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO ()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: DECLARA QUE:

1. ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
2. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESENTA) DIAS.
3. PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
4. QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
5. QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS PRODUTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR. TODOS OS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

ANEXO III
DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA
(MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], **DECLARA**, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E PELO ARTIGO 4º DA LEI Nº 14.133/2021.

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

() **MICROEMPRESA** – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A R\$ 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A R\$ 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A R\$ 4.800.000,00 VALORES, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

- ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;
- A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR /



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

ANEXO IV
MODELO DE MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0xxx/2026 – Lic
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xxx/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 0xxx/2026

O **MUNICÍPIO DE SARANDI**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ sob o n.º 97.320.030/0001-17, com sede na Praça Presidente Vargas, s/n.º, Sarandi/RS, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **PABLO LUIZ ALIEVI MARI**, brasileiro, casado, portador da Matrícula Funcional nº xxxxxx, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº xxx/2026, Processo Administrativo n.º xxxx/2026, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidades cotadas, neste ato representada pelo Proprietária xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme documentação apresentada nos autos 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, suas alterações posteriores, no Decreto Executivo Municipal n.º 4687, de 30 de Abril de 2025 e na Portaria nº xxxxxxxx e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objetivo a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo ao edital de Licitação que é parte integrante desta Ata, assim como os lances cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Dados da empresa						
Item	Especificações	Quant.	Unid.	Valor unitário	Valor Total	Marca

VALOR TOTAL R\$

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Estabelecido no Termo de Referência.

Vedação a acréscimo de quantitativos

3.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. CONDIÇÕES E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Estabelecido no Termo de Referência.

4.1. INÍCIO

Estabelecido no Termo de Referência.

4.2. PRAZO FINAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

Estabelecido no Termo de Referência.

4.3. LOCAL

Estabelecido no Termo de Referência.

4.4. HORÁRIO

Estabelecido no Termo de Referência.

5. FISCALIZAÇÃO E DO GESTOR

5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e Decreto Municipal nº 4687, de 30 de abril de 2025, art. 6).

5.2. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º; Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II e Decreto Municipal nº 4687/2025).

5.3. O Fiscal de Contrato contará com o apoio dos órgãos técnicos, órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais a execução do disposto na Lei nº 14.133, sempre que entender necessário (Lei nº 14.133, de 2021, art. 115, §3º e Decreto Municipal nº 4687/2025).

5.4. Ao Gestor incumbe gerenciar as relações firmadas com a contratada analisando dados, informações e pareceres técnicos dos fiscais quanto a execução do objeto, a avaliação da qualidade dos resultados obtidos, bem como informações atualizadas que viabilizem a tomada de decisão relacionada a manutenção, ou não, das condições contratuais, zelando para que a execução ocorra de forma mais econômica e que atenda às necessidades de planejamento da Autarquia. (Decreto Municipal nº 4687/2025).

6. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 12 (doze) dias contados da emissão da nota fiscal ou realização dos serviços.

6.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

E ainda, para fins de pagamento a empresa deverá seguir as seguintes orientações:

6.6. A Nota Fiscal emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do Pregão, a fim de se acelerar o trâmite **e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

6.7. Ficam obrigados as pessoas jurídicas informar com base na Instrução Normativa RFB nº1.234/2012 o enquadramento legal e percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço a que se sujeitam à retenção do IR, sobre o valor total do documento fiscal, o referido embasamento e percentual deverá constar no corpo da nota fiscal.

6.8. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço.

6.9. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

7.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

7.2. A aquisição dos itens com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão, 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.

7.3. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

7.4. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

7.5. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

7.5.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

7.5.2. Mantiverem sua proposta original.

a) Será respeitada a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

b) 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.

c) A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 7.5.2 somente será efetuada quando houver necessidade de chamamento dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

d) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

- e) Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.
- f) 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.
- g) Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, 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.
- h) 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.
- i) A ata de registro de preços será assinada por meio físico ou através de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- j) Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto nos itens acima 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.
- k) Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:
- l) 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
- m) Adjudicar e firmar a ATA nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- n) 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. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. 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:

8.2. 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.

8.3. 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

8.4. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

8.5. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos no Edital;

8.6. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos no Edital.

9. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

9.2. 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.

9.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador 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.

9.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.5. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

9.7. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.8. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item xx, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

9.9. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item xx.

9.10. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4 , e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.11. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

conforme previsto no item 9.6 e no item 9.7, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.12. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

10.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

10.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.4.1. 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 ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item XX será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

10.5. Por razão de interesse público;

10.6. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

10.7. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital e no Termo de Referência*.

11.1.1. 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.

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

12. CONDIÇÕES GERAIS E DO FORO

12.1. 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, *ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA*.

12.2. É competente o Foro da Comarca de Sarandi/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos deste Contrato, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Sarandi, xxxxxx de 2026.

Representante legal do Município de Sarandi/RS

Representante legal da Empresa

Testemunhas:

1 _____ 2 _____

documento elaborado pela câmara nacional de modelos de licitações e contratos da consultoria-geral da união, revisado e aprovado pela procuradoria jurídica do município de Sarandi/RS e editado por XXXXXXXX, XXXXXXXX, matrícula nº XXXXX.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SARANDI
PROCESSO LICITATÓRIO – Nº 152/2026
PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇO – Nº 071/2026

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO
(Art. 14 da Lei nº 14.133/2021)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO
(Art. 14 da Lei nº 14.133/2021)

A (NOME DA EMPRESA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº (●), com sede à (ENDEREÇO COMPLETO), neste ato representada por seu(sua) (CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL), o(a) Sr.(a) (NOME COMPLETO), portador(a) do CPF nº (●) e RG nº (●), para fins de atendimento ao disposto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, **declara, sob as penas da lei, que:**

1. **Não mantém 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 que atue na fiscalização ou na gestão do contrato;**
2. **Não possui como cônjuge, companheiro(a) ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, dirigente do órgão ou entidade contratante, ou agente público que atue na licitação, fiscalização ou gestão do contrato;**
3. Está ciente de que a falsidade desta declaração implicará na aplicação das sanções previstas na legislação vigente, em especial na Lei nº 14.133/2021.

Por ser verdade, firmamos a presente.
Município, dia de mês de ano.

Nome do representante legal
Cargo – Nome da Empresa
CPF