

EDITAL DE PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA

Nº 11/2026

Município de Muitos Capões – RS

Secretaria Municipal de Administração

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Processo nº 3047/2026

Pregão na forma eletrônica para aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha da etapa 1 do programa prato gaúcho.

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

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, **no dia 09 de MARÇO de 2026 às 09h00 min.**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às 08h e 59min da mesma data, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. DO OBJETO:

1.1. A presente licitação tem por finalidade **aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha da etapa 1 do programa prato gaúcho.** que obedecerá ao contido no termo de

referência. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto da licitação descritas no Portal de Compras Públicas e as especificações constantes neste edital, prevalecerão às do edital.

A entrega dos produtos deverá ser feita no(s) endereços indicados na Autorização de Fornecimento do município, em até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento de forma única, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal do contrato, para que este acompanhe a entrega.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

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

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

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

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

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

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

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

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

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

4. PROPOSTA

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

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

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

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

5.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

5.5. DECLARAÇÃO, UNIFICADA:

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

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

5.7. A substituição referida no item 5.6 somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

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

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

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

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

6. VEDAÇÕES

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

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

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

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

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

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

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. MODO DE DISPUTA

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

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

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

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

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

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

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

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

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

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

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

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

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

13. RECURSO

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

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

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

d) anulação ou revogação da licitação.

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

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

a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) a apreciação dar-se-á em fase única.

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

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

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

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

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

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

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

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

16. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

17. RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, de forma única.

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

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

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

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

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

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

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

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

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

Muitos Capões, 04 de fevereiro de 2026

LUCIANO DEBONA

Prefeito Municipal

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO / JUSTIFICATIVA:

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha da etapa 1 do programa prato gaúcho.

1.2 Diante do convênio entre a prefeitura municipal e o estado do Rio Grande do Sul no programa Prato gaúcho, se faz necessário a aquisição dos itens na tabela abaixo para a implantação no município.

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

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

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

2. REFERÊNCIA DOS ITENS LICITADOS

Item	Descrição do item	Media valor unitário	Unidade de Medida	Quantidades
1.	Balança Digital Comercial para Pesagem de Alimentos (Capacidade até 300 kg). Balança eletrônica digital plataforma, com coluna e indicador de peso digital; Divisão mínima (resolução): 50 g ou superior; Classe de exatidão: Classe III, conforme regulamentação do INMETRO; Estrutura: Plataforma em aço carbono ou aço inoxidável, com pintura epóxi anticorrosiva e superfície antiderrapante; 220v	R\$ 1.340,00	UN	1
2.	Balança de Precisão Digital para Cozinha. Divisão mínima (resolução): 1 g; Display: Digital em LED ou LCD com iluminação interna e dígitos de fácil leitura; Funções: Tara, zeragem automática, desligamento automático, indicação de sobrecarga e de bateria fraca; 220v	R\$ 32,74	UN	1
3.	Bancada de Aço Inox. Material: Aço inoxidável AISI 304 (alimentício), com acabamento escovado; Estrutura: Soldada e reforçada, com travessas inferiores de sustentação; Tampo superior: Liso, com bordas arredondadas e acabamento sanitário, espessura mínima de 0,8 mm; Prateleira inferior: Em aço inox, com estrutura reforçada para apoio de utensílios e recipientes; Dimensões mínimas: 150 cm (comprimento) x 70 cm (profundidade) x 90 cm (altura); Capacidade de carga: Mínimo de 200 kg distribuídos uniformemente; Acabamento: Soldas polidas e sem rebarbas, permitindo limpeza completa e segura; Resistência: Anticorrosiva e adequada para ambientes úmidos e de manipulação de alimentos; Higienização: Superfícies lisas e laváveis, compatíveis com produtos sanitizantes; Certificação: Fabricada conforme normas sanitárias da ANVISA e padrões do Ministério da Agricultura.	R\$ 1956,33	UN	2
4.	Exaustor de Parede Industrial (Diâmetro entre 40 e 60 cm) Tipo: Exaustor axial de parede para uso industrial/comercial; Estrutura: Carcaça metálica em aço carbono com pintura epóxi anticorrosiva ou aço galvanizado. Hélice: Em alumínio fundido ou aço galvanizado balanceado dinamicamente; Rotação: Mínimo 1.700 RPM; Nível de ruído: Máximo 70 dB; Acessórios obrigatórios: Manual de instruções em português e kit de fixação. 220v	R\$ 853,29	UN	2
5.	Batedeira Industrial 6L. Capacidade mínima da tigela: 6 litros. Velocidades: Controle eletrônico ou por polias com múltiplos níveis (ex: 6 a 10 níveis de velocidade) para diferentes tipos de massa. Alimentação: 220 V ou compatível; verificar tensão local. Estrutura: Corpo em aço com pintura epóxi, ou similar, para maior durabilidade; tigela (cuba) em aço inoxidável para higienização facilitada. Acessórios: Acompanha normalmente três tipos de batedores (ex: globo, gancho, raquete) adequados para misturas leves, médias e cremes. Segurança: Sistema com grade de proteção ou tampo basculante, sensor térmico de proteção e botão de emergência conforme normas de segurança NR-12.	R\$ 5127,00	UN	1

6.	Multiprocessador de Vegetais industrial (Capacidade aproximada 250 kg/h). Especificações Técnicas Mínimas: multiprocessador industrial de alimentos, com conjunto de discos intercambiáveis para diferentes tipos de corte (fatiar, ralar, julienne, cubos etc.); Capacidade de produção: aproximadamente 250 kg/h; Motor: Potência mínima de 600 W (0,5 HP), uso contínuo; Rotação: Aprox. 430—440 rpm; Estrutura: Carcaça em aço inoxidável ou aço com acabamento inox, resistente à corrosão e de fácil higienização; Discos cortantes: Diâmetro mínimo de 203 mm (20 cm); Bocal de alimentação: Amplo, permitindo inserção de vegetais inteiros ou em grandes porções; Tensão / Alimentação: Bivolt automático (110/220 V), monofásico; Peso aproximado: 22 kg; Dimensões mínimas: 590 • 325 • 520 mm (A L = P); Funções adicionais: Sistema de segurança com trava na tampa e na base, acionamento somente com tampa fechada, uso contínuo em ambiente industrial; Certificação: Produto homologado pelo INMETRO e em conformidade com as normas NR-12 de segurança de máquinas; Garantia mínima: 12 (doze) meses; Acessórios obrigatórios: Conjunto de mínimo 7 discos (corte em fatias, ralado fino e grosso, julienne, cubos etc.), empurrador de alimentos e manual de instruções em português.	R\$ 4011,63	UN	1
7	Multiprocessador de Alimentos — Uso Doméstico. Especificações Técnicas: Tipo: Multiprocessador elétrico doméstico para preparo de alimentos para pequenos cortes que não justifique o uso do industrial. Capacidade do copo principal: Mínimo de 2,1 litros (útil) / 3 litros (total); Material do copo: Policarbonato transparente ou SAN livre de BPA, resistente a impactos e próprio para uso alimentar; Potência mínima: 600 W; Velocidades: Mínimo de 2 velocidades + função pulsar; Lâminas: Em aço inoxidável, removíveis e resistentes à corrosão; Funções: Cortar, picar, fatiar, ralar, triturar e misturar alimentos; Acessórios: Conjunto de lâminas intercambiáveis, disco fatiador e ralador, espátula, batedor e tampa com tubo de alimentação; Sistema de segurança: Travamento automático que impede o funcionamento sem a tampa ou o copo corretamente encaixado; Base: Antiderrapante, com compartimento para enrolar o fio; Alimentação: 220V; Nível de ruído: Máximo de 80 dB; Peso aproximado: 3 a 4kg;	R\$ 339,91	UN	2
8	Coifa Industrial de Inox com Filtros e Dutos. Material da estrutura: Aço inoxidável AISI 304 ou AISI 430, acabamento escovado ou polido. Espessura mínima da chapa: exemplo 0,5 mm para modelos de encosto. Filtros: Filtros inerciais para retenção de partículas de gordura, e opcionalmente filtros de carvão ativado ou outros sistemas de purificação do ar. Dutos de exaustão: Sistema de dutos em aço inox ou galvanizado, adequadamente dimensionados para a vazão de ar e projetados para escoamento eficiente. Saída de duto: Deve ter conexão para dutos circulares ou retangulares, bem como chuveiros, colarinhos, chapéus de exaustão para evitar entrada de água. Exaustão: Sistema de exaustão com vazão compatível com o volume de ar gerado pela cozinha (dependendo da capacidade do fogão, chapa, forno).	R\$ 3314,71	UN	2
9.	Descascador de batatas. Capacidade para 10 kg: Este descascador pode processar até 10 kg de batatas, cenouras e outros vegetais, otimizando o tempo de preparo. Construção em Aço Inoxidável	R\$ 2960,24	UN	1

10.	Estante De Aço C/ 06 Prateleira(S). Estante de aço 40cm de profundidade x 92 cm de largura x 198 cm de altura, linha pesada chapa de 22 (0,75mm), c/ 06 prateleiras e 04 colunas resistente a 100 kgs por prateleira. Produzido em aço de alta qualidade com tratamento antiferruginoso, contém 06 prateleiras com dobra dupla em "chapa 22" (0,75mm) com reforço ômega resistente a 100kg distribuídos por prateleira e 04 colunas. Acabamento em pintura epóxi, em alta temperatura, acompanhando um kit com 48 parafusos e 48 porcas chave 11 (08 por prateleira).	R\$ 353,37	UN	4
11	Forno industrial. Estrutura: Corpo externo em aço inoxidável escovado ou galvanizado com pintura epóxi resistente à corrosão e ao calor; Câmara interna: Totalmente em aço inoxidável, com cantos arredondados para facilitar higienização; Capacidade mínima: 4 bandejas 60 x 40 cm ou equivalente (aprox. 160 litros); Portas: Com vidro duplo temperado e vedação térmica, permitindo visualização do interior; Sistema de aquecimento: Elétrico (resistências blindadas) ou a gás (GLP) com queimadores em aço inoxidável e válvula de segurança termopar; Controle de temperatura: Termostato ajustável de 50°C a 300°C; Distribuição de calor: Sistema de convecção forçada (ventilação interna) para aquecimento uniforme; Painel de controle: Frontal, com regulagem de temperatura e tempo, botão liga/desliga e luz piloto indicadora; Alimentação: 220V para modelos elétricos / GLP para modelos a gás;	R\$ 3413,79	UN	2
12.	FOGÃO INDUSTRIAL, 6 bocas sem forno; Gás GLP baixa pressão; Mesa esmaltada a fogo com easy clean, que facilita a limpeza; Corpo super reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatada; Grelhas redondas em ferro fundido; Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, possuindo potência de 4.090kcal no modelo chama tripla frontal e 3.659kcal no modelo chama dupla; Queimador chama interna; Queimadores chapa tripla frontais e chama dupla traseiros; Equipamento para uso industrial e profissional; Medidas: 78cm Altura, 120cm largura e 80cm profundidade.	R\$ 2774,50	UN	1
13.	FREEZER HORIZONTAL COM DUAS PORTAS CAPACIDADE DE 534 LITROS Especificações mínimas: Freezer modelo horizontal, capacidade de 534 litros, 02 portas, cor branca, voltagem 110v ou 220v, degelo manual, com função refrigeração, pés com rodízio, dreno frontal externo. Dimensões aproximadas: Altura: 96,00cm, largura: 1,47m, profundidade: 78,00cm.	R\$ 3734,66	UN	1
14.	Freezer Vertical 550 L, Degelo Automático. Tensão 110V/220V	R\$ 4995,61	UN	1
15.	Fritadeira elétrica Industrial Tacho Redondo 10L , 220v, em aço inox. Dimensões aprox. do produto: 53P x 44L x 20A centímetros. Peças para montagem: 01 Base aro em inox, 01 Cabeçote com resistência, 01 Cesto aramado, 01 Tacho redondo alumínio, 01 Manual de instruções. Potência em watts 3000 KW	R\$ 595,42	UN	1
16.	Liquidificador Doméstico, Com 05 Velocidades, com potência mínima de 1000w, jarra com capacidade de 3 litros com 6 lâminas de aço inoxidável. Com função pulsar 220v. Garantia de 12 meses	R\$ 213,30		2

			UN	
17.	Liquidificador Industrial em inox, de baixa rotação de 3500 RPM. Capacidade 6 litros. 220v	R\$ 1595,91	UN	1
18.	Mesa de trabalho, aço inox 1,90x70x70CM. Total inox 304.	R\$ 1549,15	UN	3
19.	Pia, Tipo Lavatório De Mãos, Para Higienização Mãos Na Cozinha em inox.	R\$ 214,20	UN	1
20.	Refrigerador - Frost Free, com capacidade de 480 litros. Tensão 220V.	R\$ 3914,93	UN	2
21.	Pia aço inox industrial c/ painel e duas cubas. dimensão mínimas da pia: comprimento: 200cm; largura: 70cm; altura: 90cm; dimensão mínimas das cubas: comprimento: 50cm; largura:40cm; profundidade da cuba: 25cm; características adicionais: material: aço inox aisi 201 ou superior; cubas com ralo com posição centralizada; espelho frontão aprox. 10cm; bordas com elevação maior que a superfície da pia limitando o corrimento de líquido para fora da pia; painel inferior; capacidade aprox. de carga da mesa: 300kg; capacidade aprox. de carga do painel: 100kg; tampo e painel reforçado; pés ajustável; obs: deverá ser entregue montada.	R\$ 2909,94	UN	2
22.	Gerador de energia a diesel, na versão silenciada. Equipado com motor a Diesel de 498cc e refrigerado a ar, conta com potência máxima de 7.5 kW/kVA. Possui tensão trifásica 380V e capacidade do tanque para 14,1 litros. Modelo apto para realizar conexão com painel de comando ATS. - Especificações Técnicas: :: Código: 251-075 :: Refrigeração: a ar :: Cilindros: monocilíndrico :: Tipo do motor: 4T :: Sistema de partida: partida elétrica	R\$ 8635,27	UN	1

	:: Motor: TDE140EXP :: Cilindrada: 498cc :: Rotação máxima: 3600rpm :: Filtro de ar: duplo elemento :: Capacidade do tanque: 14,1l :: Capacidade de óleo: 1,65l :: Óleo recomendado: 15W40 :: Potência máxima: 7.5kVA :: Potência nominal: 7.0kVA :: Número de fases: trifásico :: Tensão principal: 380V :: Frequência: 60Hz :: Chave seletora: não :: Tomadas: 2 x 380V / 1 X 220V :: Kit ferramentas: sim :: Carregador de Bateria 12VDC 8A: sim :: Com AVR :: Com Medidor 3 em 1 :: Apto a ATS			
23.	Reservatório de água em fibra de vidro com capacidade de 5000 litros, com tampa.	R\$ 2288,79	UN	2
24.	Ar condicionado Split completo 24000 BTUS quente/frio (com kit completo de instalação, instalado no local.	R\$ 4682,38	UN	2
25.	Torneira cromada, aplicação: copa e cozinha, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo: metal, tipo: bico alta	R\$ 555,97	UN	3
26.	Aquecedor De Água A Gás vazão: 32,51/min, tipo do gás: glp, potência nominal: 46.143	R\$ 4721,20	UN	1
27	Cilindro de gas 45 kg, devendo estar em conformidade com as normas abnt (associação brasileira de normas técnicas) e da anp (agência nacional de petróleo)	739,99	UN	2
28.	Extintor de incêndio ABC tipo portátil 6kg para uso comercial e residencial. Cilindro com validade para 5 anos e o conteúdo com validade para 1 ano, com suporte e placa de identificação.	R\$ 176,00		1

			UN	
29.	Chapa bifeteira: para uso profissional, corpo em aço inoxidável, controle individual dos queimadores, chapa em aço laminado com espessura mín. de 8mm e largura de aprox. 1200mm por 700mm, que permita regulagem de altura, 01 ano de garantia.	R\$ 5370,00	UN	1
30.	Lavadora de roupas tipo lava e seca, com capacidade para no mínimo 14 kg, capacidade de lavar: 14kg. capacidade de secar: 8kg. potência: 3.500 w. cesto em aço inoxidável. acesso ao cesto na parte frontal. tampa frontal em vidro temperado. reinício automático. com no mínimo 10 programas de lavagem. com bipe ou ligar/desligar. classificação de eficiência energética: a. tensão/voltagem: 110v. com pés niveladores. com sensor de vibração. garantia de 12 meses. modelo referência: lava e seca LG cv5014wc4a vc4 14kg.	R\$ 5552,80	UN	1
31.	MICROONDAS 42L. Descrição: Forno de micro-ondas Capacidade: Volume útil mínimo de 42 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. Características construtivas: Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. Iluminação interna. Pannel de controle digital com funções pré-programadas. Timer. Relógio. Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura. Dispositivos e travas de segurança. Sapatas plásticas. Prato giratório em vidro. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.	R\$ 957,39	UN	2
32.	Aspirador de pó e água de uso profissional com capacidade mínima de 25 litros, corpo em inox potência mínima de 2000W, 220v	R\$ 685,33	UN	1
33.	Lavadora Alta Pressão com 4 tempos, modelo: profissional, pressão: mínimo 2500, sistema de partida: manual, com tanque de abastecimento e tanque de detergente. Características adicionais: carrinho com rodas; mangueira de alta pressão, acessórios: 01 funil; 01 lança; 05 bicos de aspersão.	R\$ 2092,30	UN	1
34.	Carrinho de serviço em aço inox com 3 prateleiras ajustáveis com rodas com medidas 87 cm x 45 cm x 86 cm (axcxl) capacidade em peso das prateleiras 100kg, capacidade máxima de peso 300kg.	R\$ 1151,06	UN	3

35.	Mixer multiuso, 350w 220volts	R\$ 138,33	UN	2
36.	Bandeja plástica multiuso: em propileno pp na cor branco leitoso, capacidade 7 litros	R\$ 13,60	CJ	20
37.	Bacia de inox pequena diâmetro de 28 a 49 cm	R\$ 25,67	UN	20
38.	Bacia de plástica resistente, cor branca ou transparente, capac. (13,5 L a 19,5L)	R\$ 24,20	UN	20
39	Baldes plásticos resistente 10L	R\$ 9,32		6
40	Bule de alumínio 2L com alça e tampa	R\$ 45,97		2
41	Caixas organizadoras plásticas de cor transparente 25 litros com tampa	R\$ 58,32		10
42	Caixa Plástica material: polietileno, comprimento: 560, largura: 360, altura: 310, aplicação: transporte de materiais, cor: azul, características adicionais: empilhável, tipo: vazada, capacidade: 60 CAMA PLÁSTICA VAZADA, 60 LITROS - Caixa vazada tipo hortifruti, em polietileno de alta densidade, empilhável e encaixável. Capacidade 60 litros. Medidas aproximadas: 310 x 555 x 365 mm (A x C x L).	R\$ 51,07		20
43	Caixa plástica transparente, com tampa, medidas mínimas 40 x 30 x 13 cm — para uso diversos	R\$ 34,44		10
44	Caneca de alumínio 01L com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bi direcional.	R\$ 22,70		4

45	Leiteira/ caneca em alumínio. Capacidade 5 litros, com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bi direcionador, dimensões aproximadas: altura: 18cm e diâmetro: 20cm.	R\$ 66,80		2
46	Caçarola de alumínio, capacidade (30 l), com diâmetro de 50cm de espessura, altura de 18,0 cm	R\$ 288,12		6
47	Chaira $\frac{1}{2}$ x 10	R\$ 33,99		1
48	Chaleira de inox grande, material reforçado. Capacidade 7 litros.	R\$ 129,61		4
49	Colher de polietileno branca 55 cm	R\$ 36,58		8
50	Colher de servir em aço inoxidável, (32 x 6 cm; 46 x 7 cm)	R\$ 17,69		6
51	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm	R\$ 12,24		8
52	Colher de sopa em inox, espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 18 cm, com cabo em inox	R\$ 3,16		10
53	Concha em aço inoxidável, (30 x 8 cm a 48 11 cm)	R\$ 28,10		4
54	Concha industrial, em alumínio, 52 x 14 cm	R\$ 22,74		6
55	Descascador de legumes manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas 14 x 5 cm	R\$ 13,46		4
56	Escorredor de massa industrial de alumínio, com diâmetro de (42 a 50 cm)	R\$ 121,03		4
57	Escumadeira aramada, (50 x 16 cm a 58 x 22 cm)	R\$ 36,48		2
58	Escumadeira industrial, em alumínio, medindo (60 x 16 cm a 78 x 20 cm)	R\$ 20,00		2
59	Espátula 9 a 12 cm de largura	R\$ 18,53		3
60	Faca para carne em aço inoxidável, com cabo de polietileno, fio liso. Compr. mínimo (33 cm a 38 cm, largura 5 cm)	R\$ 58,12		6

61	Faca para legumes, (12 cm a 21cm), com cabo polietileno	R\$ 9,97		10
62	Faca para mesa em aço inoxidável inteiriço, com ponta arredondada, medindo 2 cm x 20	R\$ 7,42		10
63	Faca de mesa com serrilhado e cabo de propileno/madeira com as seguintes medidas 2 x 20cm	R\$ 1,69		10
64	Faca para pão, cabo de polietileno e lâmina em aço inox, fio serrilhado, comp. aprox. 30 cm, largura 2 cm.	R\$ 18,72		2
65	Frigideira com cabo baquelite 26 cm antiaderentes	R\$ 70,26		4
66	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente, de 39 cm de diâmetro.	R\$ 128,51		3
67	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 26 cm de diâmetro	R\$ 70,26		3
68	Funil plástico diâmetro 15 cm	R\$ 4,96		2
69	Garfo de mesa em inox, espessura mínima 1,0 mm, comprimento mínimo 19 cm, totalmente em inox, 4 dentes	R\$ 5,17		10
70	Garfo industrial trinchante em alumínio, comprimento 48 cm	R\$ 21,05		2
71	Garrafa térmica 1,8L de pressão, com alça, ampola de vidro, corpo plástico	R\$ 81,98		10
72	Jarra plástica para suco 2L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 02 litros	R\$ 18,19		2
73	Jarra plástica para suco 4L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 04 litros	R\$ 29,24		4
74	Leiteira de alumínio pequena 15 x 11 cm	R\$ 33,95		4
75	Lixeira de (60 a 100L) em plástico reforçado, cor branca, acionamento por pedal	R\$ 206,04		4
76	Pallets plásticos (60 x 100 cm a 50 x 50 cm)	R\$ 60,18		8
77	Panela de pressão industrial 20L	R\$ 507,62		4

78	Panela industrial de alumínio, tipo caçarola (17 a 20 litros)	R\$ 242,12		6
79	Panela industrial de alumínio, tipo caldeirão 30 cm a 61 cm, com alça de alumínio	R\$ 341,56		4
80	Pegador de massa para buffet em aço inoxidável, com 29 cm de comprimento	R\$ 16,63		6
81	Peneira em aço inoxidável, com diâmetro de 44 cm	R\$ 21,39		4
82	Picador de legumes (aranha), com corpo de alumínio fundido e esmaltado, navalha em inox, altura 17 mm, macho em plástico rígido.	R\$ 179,39		1
83	Conjunto de potes redondo plástico 500ml, 11,2.8 l, 3.21 material de polipropileno (pp) de alta qualidade e livre de BPA.	R\$ 23,17		10
84	Pratos brancos porcelana raso 26 cm	R\$ 18,69		10
85	Ralador Inox 4 lados	R\$ 21,40		2
86	Suporte para papel toalha	R\$ 42,65	Un.	4
87	Suporte para sabonete Líquido	R\$ 30,05	Un.	8
88	Tábua de polietileno 50 x 30 cm	R\$ 88,62	Un.	10
89	Termômetro alimentar Digital, com calibração	R\$ 36,22	Un.	1
90	Termômetro tipo espeto 97 x 30 x 23 mm (-50 a + 300°C, resolução 1°C)	R\$ 38,25	Un.	1
91	Vassoura com cabo 1,40 metros	R\$ 11,38	Un.	6
92	Jogo de viandas /marmitas plásticas térmicas - com 5 repartições, capacidade 1,5 litros, conteúdo da embalagem: 3 Pratos Sem Divisão Interna. 1 Prato Com Divisão Interna Dupla. 1 Prato Com Divisão Interna Tripla. 1 Tampa	R\$ 47,32	Kit	250
93	Rodo com cabo 60 cm	R\$ 13,84	Un.	4

94	Pá de lixo cabo com 120 cm	R\$ 9,95	Un.	2
95	Pano de copa liso, tamanho, 50cm X 68cm, 100% algodão, na cor branca, alvejado com bainha em toda a volta	R\$ 3,22	Un.	30
96	Chaleira elétrica em aço inox. Capacidade 1,8 litros.	R\$ 59,83	Un.	6
97	Avental impermeável de plástico ou vinil para cozinha	R\$ 12,12	Un.	4
98	Luva térmica quente e frio / descrição: luva de segurança, tricotada em fibras térmicas de poliéster e spandex, sem emendas, ambidestra. especificações: tamanhos: único, uso: reutilizável, formato: ambidestro, estrutura: suporte, têxtil, modelo da estrutura: tricotado, material suporte: fios sintéticos. características: mantém a temperatura da mão do usuário - tricotada com fios especiais, thermostat, resistência mecânica e proteção ao frio e calor, alta flexibilidade e precisão de movimentos - sensibilidade ao toque, excelente ajuste na mão e conforto - permite maior produtividade, ambidestra - permitindo usar as luvas em ambas as mãos.	R\$ 91,17	Par	2
99	Sapato Branco segurança Material: Eva, Material Sola: Borracha Vulcanizada Antiderrapante, Tamanho: Sob Medida, Características Adicionais: Fechado Na Região Calcanhar, Palmilha Destacável, Tipo: Monobloco Fechado	R\$ 71,13	Par	8
100	Jaleco Material: 100% Poliéster, Tipo: Longo, Tipo Manga: Longa, Quantidade Bolsos: 3UN, Tamanho: Sob Medida, Cor: Branca, Tipo Gola: Esporte, Posição Bolsos: 1 Lado Esquerdo Peito E 2 Laterais altura Cintura, Tipo Abertura: Frontal,	R\$ 54,65	Un.	20
101	BALDE COM CENTRÍFUGA ACOPLADA (TIPO MOP) COM ESFREGAO: Balde em plástico resistente, com dois compartimentos e sistema de rotação (válvula de deságue/centrífuga) para remover o excesso de água do esfregão, com alça para transporte. Balde com capacidade mínima em uso de 08 litros e capacidade total de no mínimo 16 litros. Centrífuga de metal de alta resistência. O cabo deve ser articulado em até 90° e ajustável tipo telescópio que estendido deve alcançar no mínimo 120cm. Deve acompanhar no mínimo 02 refis acopláveis.	R\$ 106,67	Un.	6
102	Forma assadeira, retangular, antiaderente, confeccionada em aço carbono. Formas de alumínio - retangular (assadeira comum) retangular reforçada aprox.30x40x5,5 cm. E espessura mínima de 0,6mm, com reforço nas bordas, material leve e alta qualidade, resistente a corrosão.	R\$ 39,35	Un.	10
103	Forma /assadeira para bolo, redonda, com tubo/ furo central, em alumínio, com revestimento interno e externo antiaderente, dimensões (cm): de 22,0 a 25,0 (diâmetro) x de 8,0 a 12,0 (altura)	R\$ 56,57	Un.	10
104	Escorredor de louça, material aço inoxidável, capacidade 16 pratos.	R\$ 87,33	Un.	2
105	Travessa de Vidro retangular com tampa plástica 51, altura: 7 cm x largura: 24,9 cm x comprimento: 40,4 cm peso: 2,1 kg	R\$ 47,63	Un.	10

106	Martelo batedor came - polietileno 70,00mm x 40,00mm x 230,00mm	R\$ 28,89	Un.	2
107	Copo De Vidro capacidade: 350, cor: incolor, tipo uso: água.	R\$ 8,66	Un.	10
108	Forma de gelo, TIPO: 15 tubos, MATERIAL: Silicone, FORMATO: Retangular	R\$ 13,75	Un.	15
109	Abridor de lata em aço inox	R\$ 7,03	Un.	2
110	kit medidores de cozinha contendo: conjunto de colheres e xícaras de medida 6 peças - material: plástico em cores sortidas, 1/2 colher de sopa 7,5ml, 1 colher de sopa 15ml, 1/4 copo 60ml, 1/3 copo 85ml, 1/2copo 125ml, 1 copo 250ml.	R\$ 22,86	Kit	10
111	Espeto para churrasco, em inox, cabo de madeira, com no mínimo 85 cm.	R\$ 26,44	Un.	30
112	Esponja de limpeza tipo dupla face, medindo 100mm x 71mm x 20mm com formato retangular, espuma de poliuretano e fibra sintética com material abrasivo, durabilidade mínima em uso: 4(quatro) semanas	R\$ 0,63	Un.	500
113	Luva descartável de vinil tamanho. M, caixa com 100 unid, ligeiramente pulverizada com pó de amido, impermeável, cor branca. Indicada para preparação e manipulação de alimentos.	R\$ 14,25	Caixa	40
114	Rolo Bobina Plástico Filme PVC multiuso, esticavel 45cm X 300 Metros. Ideal para embalar e proteger alimentos na cozinha com praticidade. Filme plástico resistente, transparente e aderente, para manter frutas, legumes e carnes frescos por mais tempo.	R\$ 28,32	Rolo	40
115	Papel alumínio. Roto 30 cm x 100 m - rolo	R\$ 41,74	Rolo	20
116	Bobina panos microfibra multiuso rolo c/600 panos 30cmx300m	R\$ 103,48	Rolo	20
117	Pano de chão tipo saco alvejado. apresentação: tamanho 53x80cm. características: na cor branca. em conformidade com o inmetro.	R\$ 5,86	Un.	50
118	Esponja de aço embalagem com 8 unidades de 60 gramas, que limpe superfícies de brilho e remova as sujeiras	R\$ 3,01	Pacote	100
119	Touca sanfonada descartável, tamanho único, pacote com 100 unidades.	R\$ 7,01	Pacote	40
120	Esfregão de aço, n°02, grossa 25g, para limpeza de peças de aço, alumínio.	R\$ 1,60	UN	100
121	Papel toalha interfolhada, branco, 2 dobras. medidas mínimas: 20 x 21 cm, fardo com controle microbiológico e resistência a tração pacote com 1000 unidades, 100% celulose com gramatura a partir de 26 g/m, para ser utilizado em dispenser.	R\$ 29,87	Pacote	100

122	Papel manteiga para preparo de alimentos, ideal para forrar assadeiras, formas e bandejas, que suporte altas temperaturas, evitando que os alimentos grudem durante o cozimento ou assamento, dispensando o uso de óleo ou gordura. 29cmx7,5m rolo 50 metros	R\$ 30,49	Rolo	50
123	Luva em látex tamanho M - Luva de látex 100% natural, forrada, para limpeza pesada, com palma da mão antiderrapante, espessura 0,40mm, na cor amarela, tamanho M, embalada individualmente por pares em saco plástico contendo informações sobre o produto e fabricante.	R\$ 6,89	Par	100
124	Identidade Visual, conforme o padrão do programa	R\$ 1265,58	Un.	1

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

3.1 A entrega do objeto será indicada na autorização e fornecimento e deverá ser efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, de forma única. Neste tempo o setor dará o recebimento do bem avaliando o objeto e comparando com a descrição solicitada.

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

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

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

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

4. PRAZO DE PAGAMENTO

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

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

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

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Processo licitatório na modalidade Pregão na forma Eletrônica do tipo menor preço por item, teve seus preços de pesquisa de mercado baseados em pesquisa de 03 (três) fornecedores do ramo e o processo enviado pelo estado com o valores de referência.

6.2. Assim, vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n º 1.675/2025, que "Estabelece

o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Muitos Capões, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 São obrigações da CONTRATADA:

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

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- a)** Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA referente aos equipamentos entregues, nos termos do presente instrumento;
- b)** Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- c)** Determinar as providências necessárias quando o produto não estiverem sendo entregues na forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções pertinentes, quando for o caso;
- d)** Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto desse contrato.

9. DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

10. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

10.2 Como fiscais da presente contratação ficam indicados o servidor a Rafaela Kramer da Fonseca tendo como suplente o servidor Juliana Acauan Giuriolo Pinto.

Responsável pela Elaboração

ANEXO II - MODELO PROPOSTA DE PREÇO

NOME DA EMPRESA:

CNPJ: ENDEREÇO:

TELEFONE:

VALIDADE DA PROPOSTA:

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

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

Local/data

Empresa.

ANEXO III

DECLARAÇÃO UNIFICADA LEI 14.133/21

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

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

g) Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República.

Cidade, XX, mês, ano.

Empresa XX

CNPJ

Anexo IV

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO que entre si celebram o MUNICÍPIO DE MUITOS CAPÕES, e a empresa _____, na forma abaixo:

CONTRATANTE

O MUNICÍPIO DE MUITOS CAPÕES, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº 01.621.714/0001-80, com sede administrativa na Rua Dorval Antunes pereira nº 950 – Centro, Município de Muitos Capões/RS, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Luciano Debona, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE.

CONTRATADA

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, neste ato representada por seu representante legal, Sr.(a) _____, doravante denominada CONTRATADA.

As partes acima identificadas resolvem celebrar o presente Contrato Administrativo, que será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, pelas condições do Pregão Eletrônico nº 11/2026, pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a aquisição de materiais e equipamentos de copa e cozinha, referentes à Etapa 1 do Programa Prato Gaúcho, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 11/2026 e seus anexos, que passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FUNDAMENTO LEGAL

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico nº 11/2026, devidamente homologado, e rege-se pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pela legislação correlata aplicável e pelas cláusulas do edital.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

O valor total do presente contrato é de R\$ _____
(_____), conforme proposta vencedora apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo único. O valor contratado é fixo e irrevogável, salvo nas hipóteses expressamente previstas em lei.

O valor é referente a aquisição dos seguintes itens do processo licitatório:

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

--	--	--	--	--	--	--

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão: _____

Unidade: _____

Função/Programa: _____

Elemento de Despesa: _____

Fonte de Recurso: _____

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, pelo prazo de ____ (____) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, se houver interesse público devidamente justificado.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

A CONTRATADA deverá realizar a entrega dos materiais e equipamentos de copa e cozinha conforme ordem de fornecimento ou documento equivalente de forma única nos locais e condições estabelecidas no edital e seus anexos, sendo os produtos submetidos à conferência e aceite pelo setor competente do CONTRATANTE.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE mediante apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, no prazo de até 30 dias, observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste contrato e no edital:

- I – Fornecer os produtos de acordo com as especificações técnicas exigidas;
- II – Garantir a qualidade dos materiais fornecidos;
- III – Substituir, às suas expensas, produtos em desacordo com o contratado;
- IV – Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- I – Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- II – Efetuar os pagamentos nos prazos estabelecidos;
- III – Proporcionar as condições necessárias para a execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução do contrato será exercida por servidor designado pelo Município de Muitos Capões, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no edital do certame.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas em lei, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO



Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria/RS (ou outro competente), para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento em ____ vias de igual teor e forma.

Muitos Capões/RS, ____ de _____ de 2026.

Luciano Debona
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

Representante Legal
CONTRATADA