



República Federativa do Brasil
Estado do Rio Grande do Sul
Município de Palmares do Sul

EDITAL 8.096/2026, DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 25/2026
TIPO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO
ORÇAMENTO SIGILOSO

Proc. Administrativo 1.115/2025

Edital de pregão eletrônico para aquisição de utensílios de cozinha destinados ao uso nas escolas municipais.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMARES DO SUL 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, objetivando a aquisição de utensílios de cozinha destinados ao uso nas escolas municipais, com a entrega imediata, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, no **dia 28 de Abril de 2026, às 09h30min**, podendo as propostas serem enviados até à data hora de abertura da sessão, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, art. 24, e no art. 23 do Decreto Municipal nº 7.580/2023, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

1. DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto da presente licitação a aquisição de utensílios de cozinha destinados ao uso nas escolas municipais, cuja descrição e condições de entrega estão detalhadas neste Edital:

Item	Descrição do Item	Apresentação	Quantidade
1	Abridor de latas tradicional , feito em aço inox de alta resistência. Mede aproximadamente 9 cm x 4,5 cm. Material reforçado e durável	UNIDADE	25
2	Assadeira retangular, em alumínio de alta qualidade, ideal para assar carnes, massas, legumes e outras receitas do dia a dia. Possui excelente condução de calor, garantindo um cozimento uniforme. Medidas aproximadas: 40 cm (comprimento) x 28 cm (largura).	UNIDADE	27
3	Assadeira retangular, em alumínio de alta qualidade, indicada para preparos médios como tortas, bolos e assados. Distribui o calor de maneira eficiente, proporcionando resultados mais homogêneos. Medidas aproximadas: 35 cm (comprimento) x 25 cm (largura).	UNIDADE	29
4	Assadeira retangular compacta , feita de alta qualidade. Perfeita para pequenas porções, sobremesas ou uso individual. Medidas aproximadas: 30 cm (comprimento) x 22 cm (largura).	UNIDADE	41
5	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho G , com capacidade aproximada para 13,5 litros, design redondo.	UNIDADE	44
6	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho M , com capacidade aproximada para 8 litros, design redondo.	UNIDADE	38

7	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho P , com capacidade aproximada para 4,6 litros, design redondo.	UNIDADE	28
8	Balança digital de cozinha , possui visor digital de fácil leitura e plataforma de apoio prática e estável. Capacidade máxima: 10 kg. Permite a pesagem em diferentes unidades (g, kg, oz, lb), com função tara para facilitar a medição de ingredientes líquidos ou em recipientes.	UNIDADE	6
9	Balde de polipropileno, na cor a combinar, tamanho G , com capacidade de 20 litros.	UNIDADE	33
10	Balde de polipropileno, na cor a combinar, tamanho M , com capacidade de 13 litros.	UNIDADE	23
11	Bandeja retangular feita em aço inoxidável , ideal para servir alimentos. Medidas aproximadas: 30 cm (comprimento) x 15 cm (largura). Acabamento liso e brilho duradouro, resistente à corrosão e de fácil higienização.	UNIDADE	3
12	Bandeja retangular fabricada em polipropileno resistente, ideal para servir alimentos. Medidas aproximadas: 43 cm (comprimento) x 30 cm (largura). Leve, durável e de fácil higienização	UNIDADE	61
13	Caçarola com capacidade nº20 (2,6 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido	UNIDADE	10
14	Caçarola com capacidade nº22 (3,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	11
15	Caçarola com capacidade nº24 (5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	16
16	Caçarola com capacidade nº32 (12,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	15
17	Caçarola com capacidade nº34 (14,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	20
18	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 18 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	20
19	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 25 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	20
20	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 40 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	40
21	Caixa organizadora feita em polipropileno incolor , resistente e de alta durabilidade. Possui tampa com encaixe firme, ideal para proteger e armazenar objetos de forma segura e prática. Capacidade: 12 litros. Transparente, permite visualizar o conteúdo interno sem a necessidade de abrir.	UNIDADE	37
22	Caneca fabricada em vidro transparente , com design simples. Capacidade aproximada: 200 ml. Altura: 6,5 cm. Ideal para servir bebidas quentes ou frias. Fácil de limpar e resistente ao uso diário.	UNIDADE	322
23	Caneca fabricada totalmente em aço inoxidável , com alça lateral. Capacidade de 200 ml. Resistente, durável e fácil de limpar	UNIDADE	336
24	Colher industrial feita inteiramente em aço inoxidável , com cabo longo de 50 cm. Ideal para preparo e serviço de grandes quantidades.	UNIDADE	67

25	Colher fabricada totalmente em aço inoxidável , com 12 cm de comprimento. Resistente e própria para uso diário.	UNIDADE	518
26	Colher para refeição , ideal para sopas e caldos, fabricada totalmente em aço inox. Comprimento aproximado: 16 cm. Design resistente e funcional, próprio para uso diário.	UNIDADE	540
27	Colher grande de servir , fabricada totalmente em aço inoxidável. Comprimento aproximado: 35 cm. Indicada para servir porções maiores	UNIDADE	74
28	Colher fabricada totalmente em aço inox, ideal para sobremesas em geral . Comprimento aproximado: 16 cm. Resistente, durável e de fácil limpeza.	UNIDADE	712
29	Concha industrial- MÉDIA Fabricada em aço inoxidável, sem emendas, com cabo reto, largo e sem ondulações. Possui gancho para facilitar o armazenamento. 12cm x 6cm.	UNIDADE	6
30	Copo fabricado em vidro liso e transparente , ideal para servir água e outras bebidas. Capacidade aproximada: 250 ml. Design simples, resistente e fácil de higienizar.	UNIDADE	322
31	Cumbuca fabricada em polipropileno resistente . Diâmetro aproximado: 23,5 cm.	UNIDADE	760
	Capacidade: 380 ml. Leve, prática e ideal para servir caldos, sopas, saladas ou acompanhamentos.		
32	Escorredor de louça, tamanho grande , com capacidade aproximada para 20 litros, em alumínio polido, com pé e asas de alumínio, furado com furo grosso	UNIDADE	3
33	Escorredor de louça, tamanho pequeno , em aço inox, com suporte para pratos, copos e talheres	UNIDADE	14
34	Escumadeira fabricada totalmente em aço inoxidável , resistente e durável. Dimensões: 39 cm (comprimento) x 19 cm (largura).	UNIDADE	37
35	Espátula em silicone resistente a altas temperaturas. Medidas: 27 cm (comprimento) x 5 cm (largura). Ideal para manusear alimentos sem danificar panelas antiaderentes.	UNIDADE	30
36	Espremedor desmontável , fabricado em liga de alumínio resistente. Dimensões aproximadas: 23 cm x 14 cm x 12 cm.	UNIDADE	2
37	Faca para corte de carne , com fio liso, com lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno.	UNIDADE	7
37	Faca para corte de legumes , com fio liso, com lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano.	UNIDADE	7
38	Facas de mesa , feito totalmente em aço inox, com pontas arredondadas .	UNIDADE	223
39	Facas de mesa , feito totalmente em aço inox, com pontas de serra .	UNIDADE	364
40	Forma fabricada em alumínio leve, com boa condução térmica para assados uniformes. Medidas: 27 cm de comprimento, 12 cm de largura e 7 cm de altura. Ideal para o preparo de pães e outros assados	UNIDADE	34
41	Fouet, batedor de ovos . Fabricado em aço inoxidável, resistente e fácil de limpar. Dimensões: 34 cm de comprimento por 7 cm de largura da parte com arames.	UNIDADE	21
42	Frigideira fabricada em alumínio com revestimento antiaderente, que facilita o cozimento e a limpeza. Medidas: 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura, com capacidade para 6 litros. Acompanha tampa, possibilitando maior versatilidade no preparo dos alimentos	UNIDADE	20
43	Frigideira de superfície antiaderente em teflon , facilitando o preparo de diversos pratos sem grudar. Dimensões: 38 cm de comprimento, 31 cm de largura e 5 cm de altura, diâmetro de 22 cm.	UNIDADE	23

44	Fruteira fabricada em plástico resistente , com quatro divisões para separar diferentes frutas ou alimentos. Medidas: 28,5 cm de largura, 89,5 cm de comprimento e 28 cm de altura; diâmetro de 38 cm.	UNIDADE	13
45	Funil fabricado em plástico resistente , ideal para facilitar o transporte e o enchimento de líquidos ou ingredientes secos. Comprimento: 12,8 cm.	UNIDADE	3
46	Garfo fabricado integralmente em aço inoxidável , resistente à corrosão e fácil de higienizar. Comprimento aproximado: 19 cm.	UNIDADE	683
47	Garrafa térmica para suco – 20 litros Garrafa térmica grande, ideal para armazenar e conservar sucos em temperatura adequada por longos períodos. Capacidade de 20 litros, feita com material resistente para uso	UNIDADE	2
48	Garrafa térmica, Inox , com capacidade de 1,8 litros. possui sistema de pressão na tampa para facilitar o serviço e evitar vazamentos. Dimensões aproximadas: 39 cm de altura por 15 cm de diâmetro.	UNIDADE	33
49	Garrafa térmica, Inox , com capacidade de 2,5 litros. possui sistema de pressão na tampa para facilitar o serviço e evitar vazamentos. Dimensões aproximadas: 39 cm de altura por 15 cm de diâmetro. 2,5 litros, com pressão na tampa 39 cm x 15 cm.	UNIDADE	2
50	Jarra, grande, feito totalmente em plástico com tampa , com capacidade para 5 litros.	UNIDADE	26
51	Jarra, média, feito totalmente em plástico com tampa , com capacidade para 2 litros.	UNIDADE	24
52	Leiteira de alumínio, 1,7 L, 14 cm x 12 cm.	UNIDADE	3
53	Lixeira grande , com capacidade para 100 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa.	UNIDADE	11
54	Lixeira pequena , com capacidade para 40 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa.	UNIDADE	16
55	Luvas térmicas longas , 33 cm x 18 cm, (Externo) 60% Algodão 40% Poliéster (Interno) 100% Poliéster, Cano Longo, temperatura máxima suportada 250 °C.	UNIDADE	15
56	Monobloco plástico vários tamanhos (bandejas fundas)	UNIDADE	6
57	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 25 litros, acabamento interno satinado e externo polido com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, medidas aproximadas de 40 cm x 39 cm x 39 cm.	UNIDADE	1
58	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 4,5 litros e externo polido com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, medidas aproximadas de 22 cm x 21 cm x 30 cm.	UNIDADE	11
59	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 7 litros, acabamento interno satinado e externo polido, com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, capacidade aproximada de 7 litros, medidas aproximadas de: 24 cm x 24 cm x 24 cm.	UNIDADE	11
60	Panela de grande capacidade, ideal para preparos em larga escala em cozinhas escolares. Dimensões: 16 cm de altura x 38 cm de diâmetro x 38 cm de largura. Capacidade total de 14 litros. Fabricada com material resistente, adequada para uso intenso e fácil de limpar.	UNIDADE	2
61	Pegador de massa, aço inoxidável 9cm de longo, 5cm de largo e 29cm de alto.	UNIDADE	6

62	Pipoqueira em alumínio, nº 22 , Capacidade de 5,2 litros, diâmetro de 22 cm. Feita totalmente em alumínio fundido polido.	UNIDADE	12
63	Placa na cor amarela para corte de aves , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm, largura: 30cm.	UNIDADE	7
64	Placa na cor bege para corte de assados e embutidos , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7
65	Placa na cor branca para corte de laticínios , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7
66	Placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7
67	Placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm	UNIDADE	10
68	Porta filtro de café , fabricado em plástico resistente, ideal para uso com filtros de café tamanho nº 103. Dimensões: 13 cm de diâmetro e 14 cm de altura. Produto leve e fácil de limpar	UNIDADE	10
69	Potes para mantimentos (conjuntos) quadrados - Herméticos, tamanho GRANDE Conjunto de potes quadrados com fechamento hermético, que garante a conservação dos alimentos por mais tempo. Dimensões individuais: 10,5 cm de largura x 11,5 cm de profundidade x 19 cm de altura. Diâmetro: 10,5 cm.	UNIDADE	4
70	Potes para mantimentos (conjuntos) redondos, Herméticos, tamanho GRANDE Contendo 05 unidades com as seguintes capacidades: 0,9 – 1,4 – 2,3 – 4,1 – 7,3 litros.	UNIDADE	21
71	Pratos para refeição fabricados em inox , formato arredondado, resistente, estilo duralex, com design clássico e durável. Diâmetro: 22 cm.	UNIDADE	156
72	Pratos fundos para refeição em vidro resistente , estilo duralex, com design clássico e durável. Diâmetro: 22 cm.	UNIDADE	898
73	Pratos rasos fabricados em vidro resistente , estilo duralex, que oferece durabilidade e resistência a impactos e variações térmicas. Dimensões: 34 cm de comprimento x 20 cm de largura, com diâmetro de 26 cm.	UNIDADE	58
74	Ralador inox, com cabo plástico asa 08 para ralar legumes, frutas e queijos; manual com 4 faces de cortes diferentes, sem manivela, medindo base inferior(10x8) cm e altura 18 cm.	UNIDADE	10
75	Tábua de corte em polipropileno ou polietileno, branca Tábua de corte resistente, fabricada em polipropileno ou polietileno, ideal para uso em cozinhas escolares. Dimensões: 10 cm de espessura x 30 cm de largura x 40 cm de comprimento. Superfície segura para corte de alimentos, fácil de higienizar e durável.	UNIDADE	4
76	Travessa grande, com capacidade para 5,3 litros, em vidro, formato retangular.	UNIDADE	24
77	Travessa média, com capacidade para 2,2 litros, em vidro, formato retangular.	UNIDADE	22

78	Xícara, de vidro com pires, transparente ou branca, capacidade de 90 ml.	UNIDADE	166
79	Xícara, de vidro com pires, transparente, capacidade de 200 ml.	UNIDADE	178

1.2. Demais especificações conforme termo de referência em anexo.

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. O licitante ao participar deste certame fica obrigado à:

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, excluída 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 deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 5 deste Edital.

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. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

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. Que cumpre os 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.

3.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou 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.

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

3.3 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.

3.4. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 24 horas.

3.4.1 A **proposta final** deverá ser postada no sistema conforme item acima, nela **constará obrigatoriamente** toda a descrição dos produtos ofertado, valor unitário igual ou inferior ao último lance ofertado, identificação completa do licitante (**endereço, CEP, Telefone, E-mail**). A atualização do endereço de e-mail, o qual será utilizado para envio de empenhos e demais documentos ficará sob responsabilidade do licitante.

3.5. O prazo de validade da proposta é de 60 dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

3.6. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, 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. Para fins de habilitação neste pregão, o(s) licitante(s) deverá(ão) enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital, no prazo máximo de 1 (um) dia útil a contar da solicitação do pregoeiro:

4.1. 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.

4.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a)** 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;
- b)** prova de regularidade perante a Fazenda federal (Certidão Conjunta), estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante;
- c)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social (Certidão Conjunta) e ao FGTS (CRF), que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
- e)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;

4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA: Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Estado da sede/matriz da pessoa jurídica.

5. VEDAÇÕES

5.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou 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 da ata de registro de preços e/ou 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.

5.2. 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.

5.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou 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 da ata de registro de preços e/ou contrato.

6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

6.2. 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 deste Edital.

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

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

7. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

7.2. Serão desclassificadas as propostas que:

a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;

b) forem omissas em pontos essenciais;

c) contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

7.3. 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.

7.4. 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.

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

7.6. 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:

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

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

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

7.6.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 1,00 (um real) que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta. Serão considerados intermediários os lances superiores ao menor já ofertado.

8. MODO DE DISPUTA

8.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.6 e do portal de realização do pregão.

8.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico (portal) de realização do pregão.

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

9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.1. Se houver licitantes empatados, 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 ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento (SE HOUVER);
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

9.2 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](#).

10. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

10.1. 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.

10.2. 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 máximo de um dia útil a contar da solicitação do pregoeiro;

10.2.1. *Na proposta final constará obrigatoriamente contato oficial do fornecedor, telefone, endereço eletrônico (e-mail), pelo qual será realizada todos os contatos necessários, como: envio de empenhos, contrato e notificações. Sempre que houver alteração de telefone ou e-mail o fornecedor fica obrigado a informar a alteração.*

10.3. 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.

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

11. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos de habilitação, de que tratam o item 4, serão enviados exclusivamente via portal de realização do pregão no prazo máximo de 1 dia útil a contar da solicitação do pregoeiro.

11.1.1 Para celeridade do certame os referido documentos poderão ser analisados pelo pregoeiro assim que postados no portal, isto é, o pregoeiro não fica obrigado a aguardar o final do prazo para dar prosseguimento ao julgamento.

11.1.2. 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.

11.2. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração pertinente 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.

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

11.4. 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.

11.5. 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. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 11.1 para o envio da documentação de habilitação.

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

12. RECURSO

12.1. 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.

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

12.3. 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.

12.4. 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.

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

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

13. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1. 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.

14. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

14.1. Após o recebimento da Nota de Empenho o(s) Licitante(s) vencedor(es) terá(ão) o prazo de até 10 (dez) dias, para entregar os materiais, sem ônus adicional ao Município, no ALMOXARIFADO – sito Rua Nelson Azevedo, 2001, Bairro Porto, Palmares do Sul.

14.2. O licitante vencedor deverá disponibilizar ao Município número de telefone para contato e solicitações.

14.3. A entrega dos materiais deverá ser de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 11h00min e das 13h30min às 16h30min.

14.4. A entrega dos materiais, sendo feita através de transportadora, a mesma deverá esperar a conferência dos volumes para o recebimento provisório, a não conferência ocasionará a devolução imediata dos volumes.

14.5. O recebimento definitivo será efetuado após completa conferência dos materiais entregues, caso estes não sejam compatíveis com o solicitado, serão rejeitados e colocados a disposição do licitante vencedor devendo o mesmo substituí-los por materiais de acordo com o solicitado no Edital, no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob penas previstas no item Das Penalidades deste edital.

14.6. Os materiais a serem entregues deverão ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

14.7. O transporte referente às substituições será de inteira reponsabilidade do licitante.

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

14.9. Para o fornecimento dos bens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, de acordo com o art. 62 e 66 da Lei nº 14.133/2021

14.10. O recebimento dos materiais serão realizados por intermédio de servidor designado através de Portaria (comissão de recebimento), o acompanhamento e a fiscalização das entregas e dos produtos entregues, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de qualquer dos fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.

15. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O Município efetuará o pagamento do valor do objeto da licitação em até 10 (dez) dias úteis após a entrega efetiva do objeto conforme solicitado neste edital, mediante liberação da Comissão de Recebimento e apresentação da correspondente nota fiscal/fatura.

15.2. 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 equipamento e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

15.3. Não será efetuado qualquer pagamento à licitante vencedora enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações em virtude de penalidades ou inadimplência contratual.

15.4. O Município pagará a Nota Fiscal / Fatura somente à licitante vencedora, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

15.5. A empresa licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal / Fatura correspondente, emitida sem rasura, e em letra bem legível, o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

15.6. O Município somente liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

15.7. Para efeito de pagamento, será observado o que estabelecem as legislações vigentes quanto aos procedimentos de retenção, recolhimento e fiscalização.

15.8. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação de novo documento fiscal, não acarretando qualquer ônus ao Município.

15.9. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA 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.

15.10. As despesas decorrentes do presente processo licitatório correrão por conta das seguinte conta:

2067 – Equipamentos e Material permanente para as escolas de Ensino Fundamental

44905212 – Aparelhos e Utensílios Domésticos – despesa 6785

0031 FUNDEB

2061 – Aquisição de Equipamentos para Escolas Infantis

44905212 – Aparelhos e Utensílios domésticos – despesa 6672

0031 FUNDEB

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do objeto;

b) dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do objeto;

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 entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento 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 objeto;

i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do objeto;

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](#).

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 16.1 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 total do empenho;

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.

16.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 16.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

16.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 16.2 do presente Edital.

16.5. 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.

16.6. A aplicação das sanções previstas no item 16.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

16.7. Na aplicação da sanção prevista no item 16.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

16.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 16.2 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.

16.9. 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.

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

16.11. 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.

16.12. 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.

16.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 16.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

17. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

17.1. 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, exclusivamente por meio do portal de realização deste pregão, sempre no horário de expediente (entre 8h e 17h).

17.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico do Município e no portal de realização deste pregão.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

18.3. 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.

18.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

18.10. Maiores informações serão prestadas aos interessados no horário das 08h00min às 11h30min e das 13h30min às 17h00min horas, pela Secretaria de Administração pelo fone / whatsApp: (51) 3668.3133. E-mail: pregao@palmaresdosul.rs.gov.br

GABINETE DO PREFEITO DE PALMARES DO SUL (RS), em 09 de Abril de 2026.

REGIS BAUERMANN
Prefeito Municipal

REGISTRE - SE E PUBLIQUE – SE

MABEL RAQUEL DA SILVA MARCO
Secretária de Administração - Substituta

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1115/2025

Município de Palmares do Sul

Secretaria de Educação

Necessidade da Administração Municipal: Aquisição de utensílios de cozinha destinados ao uso nas escolas municipais.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O objeto é a aquisição de utensílios de cozinha, se faz necessário a aquisição para atender de forma adequada a demanda das escolas municipais, garantindo condições adequadas para o preparo, manuseio e distribuição da alimentação escolar. Tais itens são essenciais para o bom funcionamento das cozinhas nas unidades educacionais, contribuindo diretamente para a qualidade e segurança alimentar oferecida aos estudantes.

Os bens/serviços objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

3. Descrição e quantidades:

Item	Descrição do Item	Apres.	Quantidade
1	Abridor de latas tradicional , feito em aço inox de alta resistência. Mede aproximadamente 9 cm x 4,5 cm. Material reforçado e durável	UNIDADE	25
2	Assadeira retangular, em alumínio de alta qualidade, ideal para assar carnes, massas, legumes e outras receitas do dia a dia. Possui excelente condução de calor, garantindo um cozimento uniforme. Medidas aproximadas: 40 cm (comprimento) x 28 cm (largura).	UNIDADE	27
3	Assadeira retangular, em alumínio de alta qualidade, indicada para preparos médios como tortas, bolos e assados. Distribui o calor de maneira eficiente, proporcionando resultados mais homogêneos. Medidas aproximadas: 35 cm (comprimento) x 25 cm (largura).	UNIDADE	29
4	Assadeira retangular compacta , feita de alta qualidade Perfeita para pequenas porções, sobremesas ou uso individual. Medidas aproximadas: 30 cm (comprimento) x 22 cm (largura).	UNIDADE	41
5	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho G , com capacidade aproximada para 13,5 litros, design redondo.	UNIDADE	44
6	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho M , com capacidade aproximada para 8 litros, design redondo.	UNIDADE	38
7	Bacia de polipropileno, na cor branca, tamanho P , com capacidade aproximada para 4,6 litros, design redondo.	UNIDADE	28

8	Balança digital de cozinha , possui visor digital de fácil leitura e plataforma de apoio prática e estável. Capacidade máxima: 10 kg. Permite a pesagem em diferentes unidades (g, kg, oz, lb), com função tara para facilitar a medição de ingredientes líquidos ou em recipientes.	UNIDADE	6
9	Balde de polipropileno, na cor a combinar, tamanho G , com capacidade de 20 litros.	UNIDADE	33
10	Balde de polipropileno, na cor a combinar, tamanho M , com capacidade de 13 litros.	UNIDADE	23
11	Bandeja retangular feita em aço inoxidável , ideal para servir alimentos. Medidas aproximadas: 30 cm (comprimento) x 15 cm (largura). Acabamento liso e brilho duradouro, resistente à corrosão e de fácil higienização.	UNIDADE	3
12	Bandeja retangular fabricada em polipropileno resistente, ideal para servir alimentos. Medidas aproximadas: 43 cm (comprimento) x 30 cm (largura). Leve, durável e de fácil higienização	UNIDADE	61
13	Caçarola com capacidade n°20 (2,6 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido	UNIDADE	10
14	Caçarola com capacidade n°22 (3,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	11
15	Caçarola com capacidade n°24 (5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	16

16	Caçarola com capacidade nº32 (12,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	15
17	Caçarola com capacidade nº34 (14,5 litros) , linha hotel, em alumínio polido industrial, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	UNIDADE	20
18	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 18 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	20
19	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 25 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	20
20	Caixa plástica retangular, tamanho grande , com capacidade para 40 litros, feito em polipropileno, incolor, com tampa hermética do mesmo material.	UNIDADE	40
21	Caixa organizadora feita em polipropileno incolor , resistente e de alta durabilidade. Possui tampa com encaixe firme, ideal para proteger e armazenar objetos de forma segura e prática. Capacidade: 12 litros. Transparente, permite visualizar o conteúdo interno sem a necessidade de abrir.	UNIDADE	37
22	Caneca fabricada em vidro transparente , com design simples. Capacidade aproximada: 200 ml. Altura: 6,5 cm. Ideal para servir bebidas quentes ou frias. Fácil de limpar e resistente ao uso diário.	UNIDADE	322
23	Caneca fabricada totalmente em aço inoxidável , com alça lateral. Capacidade de 200 ml. Resistente, durável e fácil de limpar	UNIDADE	336

24	Colher industrial feita inteiramente em aço inoxidável , com cabo longo de 50 cm. Ideal para preparo e serviço de grandes quantidades.	UNIDADE	67
25	Colher fabricada totalmente em aço inoxidável , com 12 cm de comprimento. Resistente e própria para uso diário.	UNIDADE	518
26	Colher para refeição , ideal para sopas e caldos, fabricada totalmente em aço inox. Comprimento aproximado: 16 cm. Design resistente e funcional, próprio para uso diário.	UNIDADE	540
27	Colher grande de servir , fabricada totalmente em aço inoxidável. Comprimento aproximado: 35 cm. Indicada para servir porções maiores	UNIDADE	74
28	Colher fabricada totalmente em aço inox, ideal para sobremesas em geral. Comprimento aproximado: 16 cm. Resistente, durável e de fácil limpeza.	UNIDADE	712
29	Concha industrial- MÉDIA Fabricada em aço inoxidável, sem emendas, com cabo reto, largo e sem ondulações. Possui gancho para facilitar o armazenamento. 12cm x 6cm.	UNIDADE	6
30	Copo fabricado em vidro liso e transparente , ideal para servir água e outras bebidas. Capacidade aproximada: 250 ml. Design simples, resistente e fácil de higienizar.	UNIDADE	322
31	Cumbuca fabricada em polipropileno resistente. Diâmetro aproximado: 23,5 cm.	UNIDADE	760

	Capacidade: 380 ml. Leve, prática e ideal para servir caldos, sopas, saladas ou acompanhamentos.		
32	Escorredor de louça, tamanho grande , com capacidade aproximada para 20 litros, em alumínio polido, com pé e asas de alumínio, furado com furo grosso	UNIDADE	3
33	Escorredor de louça, tamanho pequeno , em aço inox, com suporte para pratos, copos e talheres	UNIDADE	14
34	Escumadeira fabricada totalmente em aço inoxidável , resistente e durável. Dimensões: 39 cm (comprimento) x 19 cm (largura).	UNIDADE	37
35	Espátula em silicone resistente a altas temperaturas. Medidas: 27 cm (comprimento) x 5 cm (largura). Ideal para manusear alimentos sem danificar panelas antiaderentes.	UNIDADE	30
36	Espremedor desmontável , fabricado em liga de alumínio resistente. Dimensões aproximadas: 23 cm x 14 cm x 12 cm.	UNIDADE	2
37	Faca para corte de carne , com fio liso, com lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno.	UNIDADE	7
37	Faca para corte de legumes , com fio liso, com lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano.	UNIDADE	7
38	Facas de mesa , feito totalmente em aço inox, com pontas arredondadas .	UNIDADE	223
39	Facas de mesa , feito totalmente em aço inox, com pontas de serra .	UNIDADE	364
40	Forma fabricada em alumínio leve, com boa condução térmica para assados uniformes. Medidas: 27 cm de comprimento, 12 cm de largura e 7 cm de altura. Ideal para o preparo de pães e outros assados	UNIDADE	34

41	Fouet, batedor de ovos. Fabricado em aço inoxidável, resistente e fácil de limpar. Dimensões: 34 cm de comprimento por 7 cm de largura da parte com arames.	UNIDADE	21
42	Frigideira fabricada em alumínio com revestimento antiaderente, que facilita o cozimento e a limpeza. Medidas: 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura, com capacidade para 6 litros. Acompanha tampa, possibilitando maior versatilidade no preparo dos alimentos	UNIDADE	20
43	Frigideira de superfície antiaderente em teflon, facilitando o preparo de diversos pratos sem grudar. Dimensões: 38 cm de comprimento, 31 cm de largura e 5 cm de altura, diâmetro de 22 cm.	UNIDADE	23
44	Fruteira fabricada em plástico resistente, com quatro divisões para separar diferentes frutas ou alimentos. Medidas: 28,5 cm de largura, 89,5 cm de comprimento e 28 cm de altura; diâmetro de 38 cm.	UNIDADE	13
45	Funil fabricado em plástico resistente, ideal para facilitar o transporte e o enchimento de líquidos ou ingredientes secos. Comprimento: 12,8 cm.	UNIDADE	3
46	Garfo fabricado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de higienizar. Comprimento aproximado: 19 cm.	UNIDADE	683
47	Garrafa térmica para suco – 20 litros Garrafa térmica grande, ideal para armazenar e conservar sucos em temperatura adequada por longos períodos. Capacidade de 20 litros, feita com material resistente para uso	UNIDADE	2

48	Garrafa térmica, Inox , com capacidade de 1,8 litros. possui sistema de pressão na tampa para facilitar o serviço e evitar vazamentos. Dimensões aproximadas: 39 cm de altura por 15 cm de diâmetro.	UNIDADE	33
49	Garrafa térmica, Inox , com capacidade de 2,5 litros. possui sistema de pressão na tampa para facilitar o serviço e evitar vazamentos. Dimensões aproximadas: 39 cm de altura por 15 cm de diâmetro. 2,5 litros, com pressão na tampa 39 cm x 15 cm.	UNIDADE	2
50	Jarra, grande, feito totalmente em plástico com tampa , com capacidade para 5 litros.	UNIDADE	26
51	Jarra, média, feito totalmente em plástico com tampa , com capacidade para 2 litros.	UNIDADE	24
52	Leiteira de alumínio, 1,7 L, 14 cm x 12 cm.	UNIDADE	3
53	Lixeira grande , com capacidade para 100 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa.	UNIDADE	11
54	Lixeira pequena , com capacidade para 40 litros, fabricada em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa.	UNIDADE	16
55	Luvas térmicas longas , 33 cm x 18 cm, (Externo) 60% Algodão 40% Poliéster (Interno) 100% Poliéster, Cano Longo, temperatura máxima suportada 250 °C.	UNIDADE	15
56	Monobloco plástico vários tamanhos (bandejas fundas)	UNIDADE	6
57	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 25 litros, acabamento interno satinado e externo polido com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, medidas aproximadas de 40 cm x 39 cm x 39 cm.	UNIDADE	1

58	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 4,5 litros e externo polido com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, medidas aproximadas de 22 cm x 21 cm x 30 cm.	UNIDADE	11
59	Panela de pressão , de alumínio, capacidade 7 litros, acabamento interno satinado e externo polido, com válvula de segurança e válvula de trabalho, sistema indicador de pressão, capacidade aproximada de 7 litros, medidas aproximadas de: 24 cm x 24 cm x 24 cm.	UNIDADE	11
60	Panela de grande capacidade, ideal para preparos em larga escala em cozinhas escolares. Dimensões: 16 cm de altura x 38 cm de diâmetro x 38 cm de largura. Capacidade total de 14 litros. Fabricada com material resistente, adequada para uso intenso e fácil de limpar.	UNIDADE	2
61	Pegador de massa, aço inoxidável 9cm de longo, 5cm de largo e 29cm de alto.	UNIDADE	6
62	Pipoqueira em alumínio, nº 22 , Capacidade de 5,2 litros, diâmetro de 22 cm. Feita totalmente em alumínio fundido polido.	UNIDADE	12
63	Placa na cor amarela para corte de aves , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm, largura: 30cm.	UNIDADE	7
64	Placa na cor bege para corte de assados e embutidos , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7
65	Placa na cor branca para corte de laticínios , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7

66	Placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm.	UNIDADE	7
67	Placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua , construída em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, com furo para pendurar, tamanho: altura 50cm; largura: 30cm	UNIDADE	10
68	Porta filtro de café , fabricado em plástico resistente, ideal para uso com filtros de café tamanho nº 103. Dimensões: 13 cm de diâmetro e 14 cm de altura. Produto leve e fácil de limpar	UNIDADE	10
69	Potes para mantimentos (conjuntos) quadrados - Herméticos, tamanho GRANDE Conjunto de potes quadrados com fechamento hermético, que garante a conservação dos alimentos por mais tempo. Dimensões individuais: 10,5 cm de largura x 11,5 cm de profundidade x 19 cm de altura. Diâmetro: 10,5 cm.	UNIDADE	4
70	Potes para mantimentos (conjuntos) redondos, Herméticos, tamanho GRANDE Contendo 05 unidades com as seguintes capacidades: 0,9 – 1,4 – 2,3 – 4,1 – 7,3 litros.	UNIDADE	21
71	Pratos para refeição fabricados em inox , formato arredondado, resistente, estilo duralex, com design clássico e durável. Diâmetro: 22 cm.	UNIDADE	156
72	Pratos fundos para refeição em vidro resistente , estilo duralex, com design clássico e durável. Diâmetro: 22 cm.	UNIDADE	898

73	Pratos rasos fabricados em vidro resistente , estilo duralex, que oferece durabilidade e resistência a impactos e variações térmicas. Dimensões: 34 cm de comprimento x 20 cm de largura, com diâmetro de 26 cm.	UNIDADE	58
74	Ralador inox, com cabo plástico asa 08 para ralar legumes, frutas e queijos; manual com 4 faces de cortes diferentes, sem manivela, medindo base inferior(10x8) cm e altura 18 cm.	UNIDADE	10
75	Tábua de corte em polipropileno ou polietileno, branca Tábua de corte resistente, fabricada em polipropileno ou polietileno, ideal para uso em cozinhas escolares. Dimensões: 10 cm de espessura x 30 cm de largura x 40 cm de comprimento. Superfície segura para corte de alimentos, fácil de higienizar e durável.	UNIDADE	4
76	Travessa grande, com capacidade para 5,3 litros, em vidro, formato retangular.	UNIDADE	24
77	Travessa média, com capacidade para 2,2 litros, em vidro, formato retangular.	UNIDADE	22
78	Xícara, de vidro com pires, transparente ou branca, capacidade de 90 ml.	UNIDADE	166
79	Xícara, de vidro com pires, transparente, capacidade de 200 ml.	UNIDADE	178

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Palmares do Sul, como se vê daquele documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração. E descrita no estudo técnico preliminar, encaminhado junto a este processo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a realização de processo para compra dos utensílios de cozinha que serão utilizados nas escolas municipais.

Nesse sentido indica-se as empresas do ramo que possuem os itens referenciados: PRIME COMERCIO ATACADISTA E VAREJISTA LTDA, FRANCISCA ROSANGELA GOMES DE OLIVEIRA, SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA E CIA LTDA, SIDNEY ALEXANDRE CENTURIAO PEREIRA LTDA, F G MARQUES COMERCIO, E PEREIRA DE ASSIS DISTRIBUIDORA, ELIANE DO NASCIMENTO CAMPOS, SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA E CIA LTDA.

Tais referências foram obtidas por meio de consultas levando em consideração, o Decreto Municipal n.º 7580, 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 Palmares do Sul, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os bens tem natureza de comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2 A aquisição pretendida será realizada por meio de licitação na modalidade pregão, na sua forma eletrônica, como critério de julgamento por menor preço conforme art 6 inciso XLI, art 28 inciso I, art 33 inciso I, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto a ser adquirido, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 à 69, da Lei nº 14.133/2021.

4.4 Após a assinatura do Contrato, a CONTRATADA terá o prazo de até 10 (dez) dias uteis para entrega dos itens no endereço situado à Rua Nelson Azevedo, 2001, Palmares do Sul – RS, sem ônus adicional ao Município.

4.4.1 A entrega dos itens deverá ser efetuada de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 11h00min e das 13h30min às 16h30min.

4.4.2 A entrega dos itens, sendo feita através de transportadora, a mesma deverá esperar a conferência do mesmo para o recebimento provisório, a não conferência ocasionará a devolução imediata dos mesmos.

4.4.3 Os itens se estiver de acordo com as especificações da mesma e da proposta, será recebida pela Comissão Permanente de Recebimento de Bens, Materiais e Serviços, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes.

4.4.4 O recebimento definitivo será efetuado após completa conferência dos itens entregues, caso este não seja compatível com o solicitado, será rejeitado e colocado à disposição do licitante vencedor devendo o mesmo apresentar de acordo com o solicitado no Edital para efetuar a substituição, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

4.5 A contratada deverá fornecer garantia total para os objetos do contrato, por, no mínimo um ano, a contar da entrega efetiva.

4.6 O município efetuará o pagamento do valor dos objetos da licitação em até 10 (Dez) dias úteis, após a entrega, conforme o solicitado em edital, mediante liberação (termo de recebimento) da comissão de recebimento e apresentação da correspondente nota fiscal/fatura.

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

4.7.1 O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada pela contratada pelo processo licitatório.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 7.580, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Palmares do sul, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021” Decreto Municipal nº 7582, NOS TERMOS DO ART. 92, XVIII, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Considerando o § 1º do art. 47, sobre as vantagens na redução de custos envolvendo a redução na gestão de contratos, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente aquisição, tendo em vista que a eventual divisão do objeto geraria perda de economia e causaria inviabilidade técnica. O pagamento será feito em parcela única, mediante a apresentação de nota fiscal e certidões negativas de débito federal, estadual, trabalhista e FGTS. O prazo para pagamento após entrega dos itens, conferência do fiscal e apresentação da documentação relatada, será de 10 dias úteis.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, a aquisição pretendida será realizada por meio de licitação na modalidade pregão, na sua forma eletrônica, como critério de julgamento por menor preço conforme art 6 inciso XLI, art 28 inciso I, art 33 inciso I, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, com base nos requisitos de habilitação definidos nos artigos 62 à 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ SIGILOS

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 7580, 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 Palmares do Sul, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária

2067 – Equipamentos e Material permanente para as escolas de Ensino Fundamental

44905212 – Aparelhos e Utensílios Domésticos – despesa 6785

0031 FUNDEB

2061 – Aquisição de Equipamentos para Escolas Infantis

44905212 – Aparelhos e Utensílios domésticos – despesa 6672

0031 FUNDEB

Palmares do Sul, 10 de Setembro de 2025.

Mauricio da Rosa
Oficial Administrativo

Rosana Soares Nunes
Secretário Municipal de Educação

Regis Bauermann
Prefeito