



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 040/2026
LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 005/2026
LEI FEDERAL Nº. 14.133, DE 01/04/2021**

"PREGÃO ELETRÔNICO VISANDO AQUISIÇÃO DE DIVERSOS MATERIAIS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA (1ª ETAPA) PARA IMPLANTAÇÃO DO PROJETO “PROGRAMA PRATO GAÚCHO” - PROCESSO Nº 25/2100-0003318-5 – TERMO DE CONVENIO - FPE Nº. 4496/2025 DESTINADO A ESTE MUNICÍPIO.”

O **MUNICÍPIO DE JAGUARI, (RS)**, por meio do Senhor Prefeito Municipal, **TORNA PÚBLICO**, para o conhecimento dos interessados, que se encontra aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e dos Decretos Municipais regulamentando as normas aplicáveis ao objeto deste certame e as exigências estabelecidas neste Edital obedecidos os seguintes horários e datas para os procedimentos seguintes:

ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO: 09/04/2026, às 09h00min.

INÍCIO DA FASE DE DISPUTA DE PREÇOS: 09/04/2026, às 09h01min,

no site < <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> >, horário de Brasília - DF.

1. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

1.1. As despesas decorrentes, ficarão por conta da(s) seguinte(s) rubrica(s) orçamentária(s) estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

2. DO OBJETO:

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de diversos materiais equipamentos e utensílios de copa e cozinha (1ª etapa) para implantação do Projeto “Programa Prato Gaúcho” - Processo nº 25/2100-0003318-5 – Termo de Convenio - FPE nº. 4496/2025 destinado ao município de Jaguari, conforme especificações técnicas e quantitativos constantes no **ANEXO I** e **ANEXO II** parte integrantes deste edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

3.1. Poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente constituída, com ramo de atividade pertinente ao objeto e desde que satisfaça todas as exigências deste edital e também esteja devidamente cadastrada/credenciada junto ao Provedor do Sistema, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

3.1.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art 34 da Lei nº. 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos termos previstos da Lei Complementar nº. 123/2006.

3.2. Empresas que atendam as condições estabelecidas no presente Edital e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de Notas e Ofício, ou por servidor integrante da equipe de Pregão da Entidade Licitante, à vista dos originais.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

3.3. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.4. Não poderão participar deste Licitação os interessados:

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

3.4.2. Que não atendam as condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.4.3. Que se enquadram nas vedações do art 14 da Lei 14.133/2021;

3.4.4. Que estejam sob falência, concurso de credores e insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.4.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

3.5. Como condição para participação no pregão, o licitante assinalará “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

3.5.1.1.. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

3.5.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.8. Que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

3.7. A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha relativa ao licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preço até a data e horário previstos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

4.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. A Proposta de Preços, conforme modelo no **ANEXO II** do edital, deverá conter o preço unitário da cópia e valor total mensal ofertado, nela estar inclusos todos os insumos necessários para instalação dos bens/equipamentos/máquinas, deslocamentos, impostos, taxas, contribuições fiscais e sociais, mão de obra (pessoal), administração e lucros, deslocamento, estadia e alimentação de seu pessoal utilizado, toner, seguros, manutenção, peças, assim como qualquer outra despesa acessória necessária à execução do objeto não especificada anteriormente.

5.1.2. Descrição detalhada dos itens, contendo as informações de acordo com as especificações constante do Termo de Referência **ANEXO I** deste Edital, indicando no que for aplicável, especificar quando solicitado o modelo, prazo de validade ou de garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

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

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

5.6. Os licitantes devem respeitar: os preços máximos estabelecidos no Edital e Termo de Referência bem como as normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

OBS. 1: Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço unitário e preço total de cada item até, no máximo, **duas casas decimais após a vírgula**, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual aquisição ou contratação.

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

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

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

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

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

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do Item.

6.5.2. O percentual mínimo ou o valor mínimo entre cada lance será informado quando o processo for cadastrado no Portal de Compras Públicas, em relação aos lances intermediários e em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

6.5.3. Quando for solicitada, por meio do portal, a readequação da proposta e deverá ser realizado o relançamento dos itens da planilha. O percentual aplicado sobre o valor global deverá ser replicado proporcionalmente em cada item que compõe a planilha de forma a evitar manipulações indevidas.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

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

6.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observadas as regras deste edital.

6.9. A etapa competitiva, de envio de lances da sessão pública, terá duração inicial de 10 (dez) minutos de disputa, com 02 (dois) minutos de prorrogação de cada lance dado após o 8º (oitavo) minuto.

6.10. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

6.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.15. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

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

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

6.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60º, da Lei nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, estabelecida no §1º do mesmo artigo.

6.24. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

6.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital, de acordo com o artigo 61, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

6.25.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

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

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 – TCU – Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço inexecuível.

7.2.1. Considera-se inexecuível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração, nos termos do artigo 59, III e §3º, da Lei Federal 14.133/2021.

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

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

7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar (folders, catálogos, manuais, registros entre outros), por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

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

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

7.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

8.1. A proposta final, ou seja a **PROPOSTA READEQUADA** do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada **no prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e **deverá:**

8.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, **de forma clara e detalhada**, isenta de emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, identificadas com o nome da licitante, sendo a última folha datada e assinada, pelo seu proponente ou representante legal;

8.1.2. Conter a razão social da empresa, endereço atualizado, CNPJ, telefone, fax, e-mail, este último se houver para contato, bem como, nome, CPF, cargo do representante da empresa que firmará contrato com a administração, e dados bancários para fins de pagamento;

8.1.3. Indicação completa do bem, **com a descrição completa de cada item indicando a MARCA e MODELO do item ofertado que devem estar de acordo com o descritivo exigido no Termo de Referência**, preço unitário da cópia e total, indicados em moeda nacional, algarismos arábicos, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como todas e quaisquer despesas acessórias necessárias à perfeita execução do objeto desta licitação;

8.1.4. DECLARAÇÃO, conforme **ANEXO III** deste Edital, de possuir condições para a entrega dos bens do objeto ofertado no presente procedimento licitatório nas condições e nos prazos, tão logo seja solicitado.

8.2. Declarar expressamente em sua proposta comercial compreende 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, conforme disposto no parágrafo § 1º art. 63 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

8.3. Conter prazo mínimo de **validade da proposta que é de 60 (sessenta) dias** contados da data estipulada para sua entrega

8.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso.

8.2.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos

8.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.4. A proposta deverá obedecer ao(s) termo(s) deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

8.5. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

OBSERVAÇÃO. O(s) vencedor(es), deverão inserir todo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no **item 9.**, em até **24 (vinte quatro) horas**, após a solicitação do pregoeiro no sistema no prazo de até duas (02) horas, em conformidade com o previsto no artigo 63. Inciso II da Lei Federal 14.133/2021.

9. DA HABILITAÇÃO:

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Possuir cadastro no Portal de Compras Pública ou do SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU** (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

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

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

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

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

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

9.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.**

9.5.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data de abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta inicial, a respectiva documentação.

9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

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

9.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.9. Ressalvado o disposto no **item 4**, os licitantes **deverão encaminhar**, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.9.1. DECLARAÇÃO QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/02 (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

9.9.2. DECLARAÇÃO QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 18, INCISO XII, DA LEI FEDERAL Nº 12.708/2012, conforme o modelo. (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

9.9.3. DECLARAÇÃO QUE CUMPRE COM AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL, previstas em lei e em outras normas específicas. (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

9.9.4 DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE para as empresas que pretendem se beneficiar neste certame do regime diferenciado e favorecido previsto na LC 123/2006 e suas alterações (quando for o caso), subscrita e assinada pelo profissional contábil com registro no Conselho Competente e pelo representante legal, (**Modelo de Declaração – ANEXO V neste edital**).

9.9.4. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência

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

9.9.4.1.. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

9.9.4.2. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, bem como da **cópia de documento de identidade** do dirigente, proprietário ou sócio da empresa.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

9.9.5. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J.);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) **Prova de regularidade para com a União, Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante**, através de certidões expedidas Pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade, expresso na própria certidão ou, na hipótese das certidões não trazerem o prazo de validade, que elas tenham sido expedidas há, no máximo, 90 (noventa) dias, composta de:
 - c1) Certidão negativa de débito relativa aos tributos federais e à dívida ativa da união, nela abrangidas as contribuições sociais administradas pela Secretaria da Receita Federal;
 - c2) Certidão Negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado;
 - c3) Certidão Negativa expedida pela Prefeitura Municipal da sede do licitante.
- d) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), dentro do seu período de validade.
- e) Prova de inexistência de **débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.9.6. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:

- a) **Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, no caso de não constar na certidão o seu prazo de validade, a mesma deverá ter sido emitida há menos de sessenta dias da data de apresentação dos documentos.

9.9.7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) 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.

9.10. No caso de algum documento, ser assinado por procurador deverá ser apresentado também:

- a) Instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida ou assinado digitalmente através de certificado digital (ICP-Brasil), em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para formular propostas, dar lances, bem como praticar todos os demais atos inerentes ao certame;
- b) cópia de documento de identidade do procurador.

9.11. Para as declarações que não constarem prazo de validade será considerado o prazo de **60 (sessenta) dias a contar da data de emissão.**

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

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

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

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

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

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

10. RECURSOS:

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

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

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

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

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

11.1.3. Quando a autoridade superior determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades.

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

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

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

12. DA AJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

12.2. Na ausência de recurso, caberá a pregoeira adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS:

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE:

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente .

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

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido **no prazo de 05 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/22 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação será estipulado no contrato administrativo, podendo ser prorrogado, por acordo entre as partes conforme o prazo previsto na Lei 14.133/21.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este edital.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

18.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

19. DO PAGAMENTO:

19.1. As regras acerca do pagamento são estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

20.1.1. deixar de entregar documentação exigida no certame;

20.1.2. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.3. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.4. apresentar documentação falsa;

20.1.5. fraudar a licitação ou praticar ato ilícito com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

20.1.6. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

20.1.7. não manter a proposta;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2. Multa conforme previsto no § 3º, Art. 156 da Lei 14.133/2021;

20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

20.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

20.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, O Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente na legislação municipal.

20.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.10. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estarão previstas em Contrato Administrativo.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

21.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, diretamente no sistema eletrônico através do endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

21.2. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, cadastrados no site do Portal de Compras www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

21.3. Não serão consideradas alegações de não entendimento ou de interpretação errônea das condições fixadas para esta Licitação, após o prazo definido no **subitem 21.1**.

21.4. Os dias úteis referidos nos prazos constantes do **subitem 21.1** serão considerados até o horário de expediente do Centro Administrativo, ou seja, das 07h30min às 12h00min e das 13h00min às 16h30min de segunda a sexta-feira. Os pedidos encaminhados após o referido horário serão consideradas como recebidas no dia útil seguinte.

21.5. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado adequadamente para responder pela proponente.

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

21.6. Caberá a Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

21.7. Acolhida à petição contra o Edital, será designada nova data e novo horário para a realização do certame.

21.8. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços indicados no Edital.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

21.9. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.10. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário interiormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

22.5. Em qualquer fase deste procedimento licitatório, a pregoeira e a sua equipe de apoio poderão promover diligências e inclusive solicitar a apresentação de documentos às licitantes, com o intuito de melhor instruir o procedimento licitatório.

22.6. Não será concedido, em hipótese alguma, prazo para apresentação de documentação e proposta exigidas neste Edital e não apresentadas nos termos do **item 4**.

22.7. Não serão admitidas, em qualquer momento, substituições de propostas ou documentos anexados à habilitação.

22.8. Não serão aceitas propostas em desacordo com as normas, cláusulas e condições, pertinentes ao presente Procedimento Licitatório e ao objeto ora licitado.

22.9. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

22.10. Em qualquer fase deste procedimento licitatório, a pregoeira e a sua equipe de apoio poderão promover diligências e inclusive solicitar a apresentação de documentos às licitantes, com o intuito de melhor instruir o procedimento licitatório.

22.11. A participação no presente Procedimento Licitatório, implicará em plena aceitação aos termos, cláusulas e condições deste Edital, bem como das normas administrativas vigentes.

22.12. A licitante deverá manter durante o período de vigência do contrato, todas as condições exigidas na fase de habilitação.

22.13. A autoridade competente, após encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades, revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, proceder à anulação da licitação, ou adjudicar o objeto e homologar a licitação. (art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021).

22.14. A autoridade competente para homologar, revogar ou anular o presente Procedimento Licitatório é o Prefeito Municipal.

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

22.16. 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.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração**

22.17. As decisões da pregoeira serão comunicadas diretamente aos interessados, durante a Sessão Virtual e lavradas em ata.

22.18. Não serão consideradas alegações de não-entendimento ou de interpretação errônea das condições da licitação fixadas neste Edital.

22.19. 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.

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

22.21. 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.

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

22.23. A empresa vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões efetuadas pela CONTRATANTE no limite de vinte e cinco por cento (25%) da quantidade adjudicada, fundamentado no Art. 125 da Lei Federal 14.133/2021.

22.24. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

22.25. Quaisquer informações devem ser solicitadas diretamente ou por escrito, ao Município de Jaguari, RS, Setor de Compras e Licitação, sito na Praça Gilson Carlos Reginato, s/nº, Bairro Centro, Jaguari, RS, **primeiro pelo <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>** e também pelo e-mail licitar@jaguari.rs.gov.br, no horário compreendido das 07h30min às 12h00min e às 13h00min às 16h30min, de segunda a sexta-feira., **com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data marcada para a Sessão Virtual.**

22.26. Este edital encontra-se à disposição dos interessados nos sites <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e www.jaguari.rs.gov.br ou no site do TCERS na aba Licitação Cidadão e, ainda poderá ser fornecido, mediante solicitação através do E-mail licitar@jaguari.rs.gov.br, em horário de expediente deste Município, também fica disponível no PNCP através da publicação pelo Portal de Compras Públicas.

22.27. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

22.28. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

22.29. Fica eleito, de comum acordo entre as partes, o Foro da Comarca de Jaguari - RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da(s) notas(s) de empenho(s) decorrente(s) , com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

22.30. Integram o presente Edital, na forma de anexo, os seguintes documentos:

- a) **ANEXO I** – Termo de Referência;
- b) **ANEXO II** – Modelo de Proposta Financeira
- c) **ANEXO III** – Declaração de possuir condições de execução do objeto licitado nas condições e prazo ofertados;
- e) **ANEXO IV** – Modelo de Declaração Conjunta;
- f) **ANEXO V** – Modelo de Declaração Enquadramento como ME ou EPP;
- g) **ANEXO VI** – Minuta de Contrato Administrativo;

Jaguari (RS), 24 de março de 2026.

Este edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica. Em ____/____/____.

Assessor Jurídico

IGOR ROSA TAMBARA
Prefeito Municipal



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: Consiste na aquisição de diversos materiais permanentes, equipamentos, mobiliários e utensílios de copa e cozinha (1ª etapa) para implantação do Projeto “Programa Prato Gaúcho” - Processo nº 25/2100-0003318-5 – Termo de Convenio - FPE nº. 4496/2025 destinado ao município de Jaguari, e demais recursos vinculados da Saúde conforme as especificações técnicas e quantitativos, conforme segue neste Termo.

1.2. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS ITENS DO OBJETO E VALORES ESTIMADOS:

1.1. Diante de Termo de Convênio nº. FPE 4496/2025 que foi celebrados entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Desenvolvimento Social e o Município de Jaguari, objetivando a efetivação do Projeto “Programa Prato Gaúcho”, conforme processo nº 25/2100-0003318-5, se faz necessário a aquisição dos itens na tabela abaixo para a implantação do referido Projeto no município. Segue abaixo referência mínimas do descritivo dos itens:

Item	Descrição mínima dos itens	Quant	Unid	Valor Unitário (R\$)
01	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	01	Unid	1.340,00
02	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	01	Unid	32,74
03	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.	02	Unid	1.956,33
04	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 balanceada dinamicamente; Rotação: Mínimo 1.700 RPM; Nível de ruído: Máximo 70 dB; Acessórios obrigatórios: Manual de instruções em português e kit de fixação. 220v	02	Unid	853,29
05	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.	01	Unid	5.127,00
06	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), 02monofásico; Peso aproximado: 22 kg; Dimensões mínimas: 590 x 325 x 520 mm (A x L x 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.	01	Unid	4.011,63
07	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 4 kg;	02	Unid	339,91
08	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	02	Unid	3.314,71



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

	como chuventos, 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).			
09	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	01	Unid	2.960,24
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).	04	Unid	353,37
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 termpar; 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;	02	Unid	3.413,79
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 fosfatizada; 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.	01	Unid	2.774,50
13	FREEZER HORIZONTAL COM DUAS PORTAS CAPACIDADE DE 534 LITROS Especificações mínimas: Freezer modelo horizontal, capacidade de 534 litros, 02 portas, cor branco, 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.	01	Unid	3.734,66
14	Freezer Vertical 550 L, Degelo Automático. Tensão 110V/220V	01	Unid	4.995,61
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	01	Unid	595,42
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	02	Unid	213,30
17	Liquidificador Industrial em inox, de baixa rotação. Capacidade 6 litros. 220v	01	Unid	1.595,91
18	Mesa de trabalho, aço inox 1,90x70x70CM. Total inox 304.	03	Unid	1.549,15
19	Pia, Tipo Lavatório De Mãos, Para Higienização Mãos Na Cozinha total inox	01	Unid	310,00
20	Refrigerador - Frost free, com capacidade de 480 litros. Tensão 220V.	02	Unid	3.914,93
21	Pia aço inox industrial c/ paineleiro 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; paineleiro inferior; capacidade aprox. de carga da mesa: 300kg; capacidade aprox.. de carga do paineleiro: 100kg; tempo e paineleiro reforçado; pés ajustável; obs: deverá ser entregue montada.	02	Unid	2.909,94
22	Gerador de Energia a Diesel com potência mínima de Saída de 6,5 VA	01	Unid	8.635,27
23	Reservatório de água em fibra de vidro com capacidade de 5000 litros, com tampa.	02	Unid	2.288,79
24	Ar condicionado Split completo 24000 BTUS quente/frio (com kit completo de instalação + serviço de Instalação).	01	Unid	4.682,38
25	Torneira cromada, aplicação: copa e cozinha, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo: metal, tipo: bico alta	03	Unid	555,97
26	Aquecedor De Agua A Gás vazão: 32,5l/min, tipo do gás: glp, potência nominal: 46.143	01	Unid	4.721,00
27	CILINDRO DE GÁS GLP P 45 OU BOTIJÃO DE LARGA ESCALA	02	Unid	929,26
28	Extintor de incêndio tipo portátil 6kg para uso comercial e residencial. Cilindro com validade para 5 anos e o líquido com validade para 1 ano. Acompanha suporte e placa de identificação.	01	Unid	196,04
29	IDENTIDADE VISUAL - Placa de Fachada Dimensão: 2x1m	01	Unid	800,00
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.	01	Unid	5.552,80
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. Painel de controle digital com funções pré-programadas. Timer. Relógio. Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de	02	Unid	957,39



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

	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.			
32	Aspirador de pó com controle sucção potência mínima de 2000W, 220v	01	Unid	865,00
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.	01	Unid	2.092,30
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.	03	Unid	1.151,06
35	Mixer de Alimentos multiuso, 350w 220volts	02	Unid	138,33
36	Bandeja plástica multiuso: em propileno pp na cor branco leitoso, capacidade 7 litros	20	Unid	13,60
37	Bacia de inox pequena, diâmetro (28 cm a 49 cm)	20	Unid	25,67
38	Bacia de plástico resistente, cor branca ou transparente, capac. (13,5 L a 19,5L)	20	Unid	24,20
39	BALDE 10 LITROS, PLÁSTICO RESISTENTE, COM ALÇA DE METAL	06	Unid	9,32
40	Bule de alumínio 2L com alça e tampa	02	Unid	45,97
41	Caixas organizadoras plásticas de cor transparente 25 litros com tampa	10	Unid	58,36
42	Caixa Plástica material: polietileno, comprimento: 560, largura: 360, altura: 310, aplicação: transporte de materiais, cor: azul, características adicionais: empalhável, tipo: vazada, capacidade: 60 CAIXA PLÁSTICA VAZADA, 60 LITROS - Caixa vazada tipo hortifrutí, em polietileno de alta densidade, empalhável e encaixável. Capacidade 60 litros. Medidas aproximadas: 310 x 555 x 365 mm (A x C x L).	20	Unid	51,07
43	Caixa plástica transparente, com tampa, medidas mínimas 40 x 30 x 13 cm – para uso diversos	10	Unid	34,44
44	Caneca de alumínio 01L com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bi direcionador.	04	Unid	22,70
45	Leiteira/ caneca em alumínio. Capacidade 5 litros, com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bidirecionador, dimensões aproximadas: altura: 18cm e diâmetro: 20cm.	02	Unid	66,80
46	Çaçarola de alumínio, capacidade (30 l), com diâmetro de 50cm de espessura, altura de 18,0 cm	06	Unid	288,12
47	Chaira ½ x 10	01	Unid	33,99
48	Chaleira de inox grande, material reforçado. Capacidade 7 litros.	04	Unid	129,61
49	Colher de polietileno branca 55 cm	08	Unid	36,58
50	Colher de servir em aço inoxidável, (32 x 6 cm; 46 x 7 cm)	06	Unid	17,69
51	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm	08	Unid	12,24
52	Colher de sopa em inox, espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 18 cm, com cabo em inox	10	Unid	3,16
53	Concha em aço inoxidável, (30 x 8 cm a 48 x 11 cm)	04	Unid	28,10
54	Concha industrial, em alumínio, 52 x 14 cm	06	Unid	22,74
55	Descascador de legumes manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas 14 x 5 cm	04	Unid	13,46
56	Escorredor de massa industrial de alumínio, com diâmetro de (42 a 50 cm)	04	Unid	121,03
57	Escumadeira aramada, (50 x 16 cm a 58 x 22 cm)	02	Unid	36,48
58	Escumadeira industrial, em alumínio, medindo (60 x 16 cm a 78 x 20 cm)	02	Unid	24,79
59	Espátula 9 a 12 cm de largura	03	Unid	18,53
60	Faca para carne em aço inoxidável, com cabo de polietileno, fio liso. Compr. mínimo (33 cm a 38 cm, largura 5 cm)	06	Unid	58,12
61	Faca para legumes, (12 cm a 21cm), com cabo polietileno	10	Unid	9,97
62	Faca para mesa em aço inoxidável inteiriço, com ponta arredondada, medindo 2 cm x 20 cm	10	Unid	7,42
63	Faca de mesa com serrilhado e cabo de propileno/madeira com as seguintes medidas 2 x 20cm	10	Unid	1,69
64	Faca para pão, cabo de polietileno e lâmina em aço inox, fio serrilhado, comp. aprox. 30 cm, largura 2 cm.	02	Unid	18,72
65	Frigideira com cabo baquelite 26 cm antiaderentes	04	Unid	70,26
66	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 39 cm de diâmetro	03	Unid	128,51
67	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 26 cm de diâmetro	03	Unid	70,26
68	Funil plástico diâmetro 15 cm	02	Unid	4,96
69	Garfo de mesa em inox, espessura mínima 1,0 mm, comprimento mín. 19 cm, totalmente em inox, 4 dentes	10	Unid	5,17
70	Garfo industrial trinchante em alumínio, comprimento 48 cm	02	Unid	21,05
71	Garrafa térmica 1,8L de pressão, com alça, ampola de vidro, corpo plástico	10	Unid	81,98



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

72	Jarra plástica para suco 2L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 02 litros	02	Unid	18,19
73	Jarra plástica para suco 4L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 04 litros	04	Unid	29,24
74	Leiteira de alumínio pequena 15 x 11 cm	04	Unid	33,95
75	Lixeira de (60 a 100L) em plástico reforçado, cor branca, acionamento por pedal	04	Unid	206,40
76	Pallets plásticos (60 x 100 cm a 50 x 50 cm)	08	Unid	60,18
77	Panela de pressão industrial 20L	04	Unid	507,52
78	Panela industrial de alumínio, tipo caçarola (17 a 20 litros)	06	Unid	242,12
79	Panela industrial de alumínio, tipo caldeirão 30 cm a 61 cm, com alça de alumínio	04	Unid	341,56
80	Pegador de massa para buffet em aço inoxidável, com 29 cm de comprimento	06	Unid	16,63
81	Peneira em aço inoxidável, com diâmetro de 44 cm	04	Unid	21,39
82	Picador de legumes (aranha), com corpo de alumínio fundido e esmaltado, navalha em inox, altura 17 mm, macho em plástico rígido.	01	Unid	179,39
83	Conjunto de potes redondo plástico 500ml, 11,2.8 l, 3.2l material de polipropileno (pp) de alta qualidade e livre de bpa.	10	Unid	23,17
84	Pratos brancos porcelana	10	Unid	18,69
85	Ralador Inox 4 lados	02	Unid	21,40
86	Suporte para papel toalha	04	Unid	42,65
87	Suporte para sabonete líquido	08	Unid	30,05
88	Tábua de polietileno 50 x 30 cm	10	Unid	88,62
89	Termômetro alimentar Digital, com calibração	01	Unid	45,93
90	Termômetro tipo espeto 97 x 30 x 23 mm (-50 a + 300°C, resolução 1°C)	01	Unid	38,25
91	Vassoura de nylon com cabo 1,40 mts.	06	Unid	11,38
92	Jogo de viandas /marmidas plásticas térmicas - com 5 repartições, capacidade 1,5 litros, conteúdo da embalagem: (se modalidade sem refeitório) 3 Pratos Sem Divisão Interna. 1 Prato Com Divisão Interna Dupla. 1 Prato Com Divisão Interna Tripla. 1 Tampa	250	Unid	57,00
93	Rodo com cabo 60 cm	04	Unid	13,84
94	Pá de lixo cabo com 120 cm	02	Unid	9,95
95	Pano de copa liso, tamanho, 50cm X 68cm, 100% algodão, na cor branco, alvejado com bainha em toda a volta	30	Unid	3,22
96	Chaleira elétrica em aço inox. Capacidade 1,8 litros.	06	Unid	59,30
97	Avental impermeável de plástico ou vinil para cozinha	04	Unid	12,12
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.	02	Unid	91,17
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	08	Par	71,13
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,	20	Unid	59,50
101	BALDE COM CENTRÍFUGA ACOPLADA (TIPO MOP) COM ESFREGÃO: Balde em plástico resistente, com dois compartimentos e sistema de rotação (válvula de deságue/centrífuga) para remover 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 refs acopláveis.	06	Unid	106,67
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.	10	Unid	39,35
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)	10	Unid	56,57
104	Escorredor de louça , material aço inoxidável, capacidade 16 pratos.	02	Unid	87,33
105	Travessa de vidro retangular com tampa plástica 5l, altura: 7 cm x largura: 24,9 cm x comprimento: 40,4 cm peso: 2,1 kg	10	Unid	47,63
106	Martelo batedor carne - polietileno 70,00mm x 40,00mm x 230,00mm	02	Unid	28,89
107	Copo De Vidro capacidade: 350ml, cor: incolor, tipo uso: água.	10	Unid	8,66
108	Forma de gelo , TIPO: 15 tubos, MATERIAL: Silicone, FORMATO: Retangular	15	Unid	13,75



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

109	Abridor de lata.	02	Unid	7,03
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, 1/2 copo 125ml, 1 copo 250ml.	10	Unid	22,86
111	Espeto para churrasco, em inox, cabo de madeira, com no mínimo 85 cm.	30	Unid	26,44
112	Esponja de limpeza tipo dupla face, medindo 100mmx71mmx20mm com formato retangular, espuma de poliuretano e fibra sintética com material abrasivo, durabilidade mínima em uso: 4(quatro) semanas	500	Unid	0,63
113	Luva descartável de vinil tam. M, caixa com 100 unid, ligeiramente pulverizada com pó de amido, impermeável, cor branca. Indicada para preparação e manipulação de alimentos.	40	Cx	14,25
114	Rolo Bobina Plástico Filme PVC multiuso, esticável 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.	40	Unid	28,32
115	Papel alumínio. Rolo 30 cm x 100 m - rolo	20	Unid	41,74
116	Bobina panos microfibras multiuso rolo c/600 panos 30cmx300m	20	Rolo	103,48
117	Pano de chão tipo saco alvejado. apresentação: tamanho 53x80cm. características: na cor branca. em conformidade com o inmetro.	50	Unid	5,86
118	ESPONJA DE LÃ DE AÇO Embalagem: Pacote com 8 unidades de 60 g Limpa superfícies, dá brilho e remove as sujeiras mais difíceis, sem riscar. É higiênica e ecológica, pois se degrada, vira ferrugem e desaparece na natureza, sem deixar resíduos, sem acumular bactérias e sem agredir a natureza. Composição: aço carbono	100	Pcte	3,01
119	Touca sanfonada descartável, tamanho único, pacote com 100 unidades.	40	Unid	7,01
120	Esfregão de aço, nº02, grossa 25g, Ideal para limpeza de peças de aço, alumínio	100	Unid	1,60
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.	100	Pcte	29,87
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	50	Unid	30,49
123	Luva em latex 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.	100	Unid	6,89

1.2. Caso haja alguma divergência entre o item lançado no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas e o Termo de Referência, considerar as especificações contidas no Termo de Referência.

1.3. Não serão homologados os itens que estiverem com valores superiores ao máximo de referência e, o Município poderá diligenciar junto a empresa vencedora solicitando o envio de folders ou catálogos de alguns itens ofertados, caso achar conveniente e necessário .

1.4. Todos os equipamentos ou materiais deverão atender às normas técnicas e sanitárias vigentes, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS/RS) e demais legislações correlatas.

1.5. Os equipamentos e materiais permanentes deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, devendo ser entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento, dentro do prazo contratual, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jaguari/RS.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Trata-se de uma iniciativa estratégica que visa garantir suporte técnico e financeiro para a implantação, ampliação e fomento de Cozinhas Comunitárias no âmbito do Programa Prato Gaúcho (PPG). As cozinhas comunitárias exercem papel essencial na promoção da saúde, melhorias no consumo alimentar e fortalecimento da segurança alimentar e nutricional da população, constituindo instrumento fundamental para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada.

2.2. A Cozinha Comunitária do Município de Jaguari/RS será instalada em local anexo ao CRAS, situado na rua Prefeito Davi Machado, 525 Centro, local que atende às exigências de acessibilidade, infraestrutura e integração com outros serviços públicos do território. O objetivo principal do programa é fornecer alimentação de qualidade, segura e em quantidades adequadas para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, por meio do preparo e distribuição de refeições diárias acondicionadas em viandas térmicas retornáveis. O programa deverá ofertar refeições gratuitas de segunda a sexta-feira, das 11h00 às 12h00, atendendo às metas estabelecidas pela SEDES/RS:

2.2.1. Meta diária: 100 refeições, podendo chegar até 200 refeições./ Meta semanal: 500 refeições, podendo chegar até 1.000 refeições./ Meta mensal: 2.000 refeições, podendo chegar até 4.000 refeições./ Meta Semestral: 12.000 refeições, podendo chegar até 24.000 refeições.

2.2.2. Cada cozinha comunitária deve entregar, de forma contínua e sistemática, as refeições previstas, respeitando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e as diretrizes do SISAN.

2.3. Além da oferta de refeições, o Programa visa:

- Promover a agricultura familiar: incentivando a aquisição de alimentos cultivados por produtores locais.
- Reduzir desperdícios: com aproveitamento integral dos alimentos pelo menos 1 vez por semana.
- Realizar Educação Alimentar e Nutricional: mediante ações mensais destinadas aos beneficiários e equipe.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

- Fortalecer o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional: com implantação e/ou fortalecimento de CAISAN, COMSEA e Plano Municipal de SAN.

2.4. A localização escolhida anexa ao CRAS e próxima à via principal do município favorece o acesso dos usuários sem necessidade de deslocamento por transporte, estando em área segura, fora de zonas de risco e com infraestrutura adequada de água, energia e saneamento.

2.5. A implantação observará integralmente as normas da ANVISA, CEVS/RS, legislação sanitária, requisitos de prevenção a incêndios e demais regulamentos aplicáveis.

2.6. Fatores a serem observados na localização e implantação da cozinha:

- Identificar com a Vigilância Socioassistencial os bairros e territórios com mais famílias em vulnerabilidade social com indicadores do CADÚnico;

- O local deverá possuir infraestrutura urbana básica: rede pública de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para águas pluviais e esgotamento sanitário (ou construção de fossa séptica);

- Garantir a implantação em áreas seguras contra novas enchentes e desastres, fora das zonas de risco de inundações e deslizamentos, utilizando como base o Mapa Único Plano Rio Grande (MUP-RS);

- Priorizar a implantação da cozinha comunitária em regiões com grande número de pessoas afetadas por desastres naturais, de alta vulnerabilidade social, baixa renda e alta densidade demográfica;

- A Cozinha Comunitária deverá estar localizada em áreas livres de odores indesejáveis, fumaça, poeira ou outros contaminantes;

- O imóvel destinado à cozinha comunitária poderá ser próprio ou alugado e deverá possuir acessibilidade, estrutura apropriada, além de condições sanitárias e seguras. É necessário também que o imóvel esteja em conformidade com as normas vigentes de prevenção e combate a incêndio, dedicando especial atenção a esses regulamentos;

- Priorizar a implantação próxima a outros equipamentos públicos para viabilizar ações integradas no território e próxima a vias principais para facilitar a logística e o acesso;

- A localização deste equipamento público deve possibilitar que os usuários não precisem utilizar meios de transporte para se deslocarem durante o horário de almoço e/ou jantar;

- Utilizar materiais resistentes, de baixa manutenção, disponíveis na região e de baixa pegada de carbono;

- Buscar soluções adequadas de isolamento térmico para melhorar as condições de habitabilidade;

- Adotar pisos e paredes fáceis de higienizar e resistentes à umidade;

- Instalar dispositivos economizadores de água (torneiras e descargas de baixo consumo);

- Poderá ser criado hortas comunitárias para abastecimento sustentável e educação alimentar e nutricional;

- Garantir um estoque emergencial de alimentos não perecíveis para situações de crise climática;

- Planejar um layout flexível para adaptar a cozinha comunitária a diferentes usos (oficinas, emergências, distribuição de alimentos);

- Certificar-se de que a infraestrutura suporte geradores ou baterias solares para emergências.

2.7. A instalação de cozinhas deve estar em conformidade com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS) para garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos consumidores. Elas estabelecem requisitos e recomendações para serviços de alimentação e a garantia da qualidade dos produtos ofertados. Seguem algumas legislações importantes:

- RDC 216/2004 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, como higiene pessoal, instalações, equipamentos, armazenamento e transporte de alimentos;

- RDC 52/2014 atualiza a RDC 216/2004 e dispõe sobre requisitos de boas práticas para serviço de alimentação, incluindo cozinhas industriais;

- Portaria SES 799/2023 Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

- Resolução CFN 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

2.8. Além disso, é necessário cumprir: demais leis federais, estaduais e municipais que complementam estas normas específicas. Ainda, atentar para demais exigências de alvarás sanitários e/ou de segurança contra incêndio.

2.9. Área mínima necessária para a instalação de cozinhas comunitárias

Estrutura física	Refeições / Viandas
Área recepção e higiene dos alimentos	x
Dispensa de alimentos	x
Áreas de pré-preparo de alimentos	x
Áreas de preparo de alimentos	x
Depósitos de lixo seco e orgânico	x
Depósito de material de limpeza	x
Pia, tipo lavatório, para higienização das mãos na cozinha	x



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

Bancada e pia de higienização de louças e utensílios de cozinha	x
Área de distribuição e entrega das Viandas	x
Vestiário e sanitários para funcionários	x
Janelas para o externo cozinha, despensa, refeitório e sanitários	x
Gerador de Energia a Diesel com potência mínima de Saída de 6,5 VA	x
Reservatório de água em fibra com capacidade de 5000 litros	x

2.10. Modalidade de acesso: Refeições em viandas plásticas térmicas retornáveis: o beneficiário receberá a refeição em vianda térmica para consumir no seu domicílio.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Diante de Termo de Convênio nº. FPE 4496/2025 que foi celebrados entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Desenvolvimento Social e o Município de Jaguari, objetivando a efetivação do Projeto “programa prato gaúcho”, conforme processo nº 25/2100-0003318-5, se faz necessário a aquisição dos itens na tabela abaixo para a implantação do referido Projeto no município.

3.2. Destaca-se que os materiais, 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.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

4.1. A presente solução tem por objetivo atender às demandas do Termo de Convênio nº. FPE 4496/2025 que foi celebrados entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Desenvolvimento Social e o Município de Jaguari, e a referida aquisição será realizada mediante Pregão Eletrônico, conforme previsto no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre a utilização dessa modalidade para a contratação de bens ou serviços comuns, garantindo maior eficiência, transparência e competitividade ao processo.

4.2. Trata-se da celebração de convênio do Programa Prato Gaúcho (PPG) Cozinhas Comunitárias, com o objetivo de aportar recursos financeiros para a implantação e funcionamento da Cozinha Comunitária de Jaguari/RS, bem como para o apoio ao custeio das refeições destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

4.3. A iniciativa contempla a estruturação do espaço físico, a aquisição de utensílios, equipamentos e gêneros alimentícios, e a organização dos processos de preparo e distribuição das refeições, observando as normas de boas práticas em serviços de alimentação, conforme as regulamentações da ANVISA e do CEVS/RS.

4.4. O ciclo de vida do objeto abrange desde a implantação inicial e o início das atividades da cozinha, passando pelo período de execução e monitoramento do convênio, até a fase de sustentabilidade e continuidade do serviço após o término do apoio financeiro estadual.

4.5. Após o prazo de vigência do convênio, o Município de Jaguari se compromete a dar continuidade à oferta das refeições produzidas pela Cozinha Comunitária, assegurando o custeio municipal das atividades e a manutenção dos equipamentos adquiridos, a fim de garantir a permanência do atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade.

4.6. Além disso, o município buscará novas fontes de financiamento junto aos governos estadual e federal, por meio de programas, convênios e transferências voluntárias, visando ao cofinanciamento e fortalecimento da política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no território, assegurando a sustentabilidade do serviço e a ampliação da cobertura de atendimento.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO / AQUISIÇÃO:

5.1. Conforme previsto no Edital do Programa Prato Gaúcho (PPG) Cozinhas Comunitárias, não se aplica a utilização dos recursos do convênio para fins de contratação de pessoal, serviços técnicos especializados ou terceirização de mão de obra. A execução do objeto limita-se à aquisição de bens e materiais, não havendo previsão de despesas com pessoal, contratação de serviços ou subcontratação. Os materiais e equipamentos a serem adquiridos deverão atender às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, bem como às normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

6. DOS ITENS DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS:

6.1. Serão licitados os equipamentos e materiais permanentes necessários à implantação e operação da Cozinha Comunitária do Programa Prato Gaúcho no município de Jaguari/RS, conforme as especificações técnicas e quantidades apresentadas na tabela a seguir. Os equipamentos compreendem itens essenciais ao preparo, armazenamento e conservação dos alimentos, devendo atender aos requisitos de qualidade, segurança e eficiência operacional estabelecidos nas normas da ANVISA, CEVS/RS e RDC nº 216/2004, garantindo boas práticas de manipulação e a integridade das refeições fornecidas às famílias beneficiárias. A contrapartida do município consistirá na compra de quaisquer materiais e equipamentos necessários.

6.2. Os equipamentos permanentes licitados deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, manuais em português e certificação junto aos órgãos competentes, sendo entregues no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, devidamente testados e em pleno funcionamento.

6.3. Todos os itens listados são essenciais para garantir o pleno funcionamento do serviço, o atendimento às normas sanitárias e o bem estar dos trabalhadores, assegurando a prestação de um serviço eficiente, seguro e humanizado, em conformidade com as diretrizes do Programa



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

Prato Gaúcho.

6.3.1. O ar-condicionado Split 24.000 BTUs (quente/frio), por exemplo, será instalado exclusivamente nas áreas de trabalho da equipe, com a finalidade de garantir condições ambientais adequadas em um espaço que envolve alta temperatura, uso constante de equipamentos térmicos e grande circulação de pessoas. A climatização adequada é requisito de ergonomia e segurança laboral, reduzindo riscos de exaustão térmica e contribuindo para a manutenção da qualidade higiênico-sanitária do ambiente.

6.3.2. A lavadora de roupas do tipo lava e seca será utilizada para a higienização de panos de prato, aventais, jalecos e uniformes da equipe, atendendo às exigências de limpeza constantes da RDC nº 216/2004 e das boas práticas de manipulação de alimentos. A higienização regular desses itens reduz significativamente o risco de contaminação cruzada, garantindo maior controle sanitário durante o preparo das refeições.

6.3.3. O aspirador de pó se destina à limpeza de cantos, frestas e áreas de difícil acesso que não podem ser adequadamente higienizadas apenas com limpeza manual e produtos líquidos. Esse equipamento auxilia na remoção de partículas sólidas, resíduos secos, poeiras acumuladas em rodapés, motores de equipamentos e em áreas próximas a instalações elétricas, assegurando um ambiente mais seguro e conforme as normas sanitárias.

6.3.4. A lavadora de alta pressão é necessária para a limpeza geral da cozinha, especialmente em pisos de alto tráfego, ralos, áreas externas adjacentes, paredes laváveis e superfícies que acumulam gordura ou sujidade resistente. Esse tipo de limpeza profunda é imprescindível para manter o espaço em conformidade com os padrões de higienização recomendados para cozinhas industriais e serviços de alimentação de grande porte.

6.3.5. Os carrinhos de serviço, por sua vez, são fundamentais para a organização, o armazenamento temporário e a movimentação de utensílios, panelas e, especialmente, das viandas cheias que serão distribuídas. Seu uso reduz o risco de acidentes, evita o transporte manual excessivo de cargas, melhora a logística interna e contribui para a qualidade e segurança da distribuição das refeições.

6.4. Dessa forma, todos os itens descritos assim como os demais equipamentos cotados são indispensáveis ao funcionamento eficiente da Cozinha Comunitária, garantindo padronização, segurança sanitária, ergonomia aos trabalhadores, qualidade no preparo das refeições e conformidade com as exigências legais vigentes.

7. DOS ITENS DE UTENSÍLIOS:

7.1. Serão licitados os itens que compõem a tabela a seguir, conforme as especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos pelo Programa Prato Gaúcho, observando os critérios de qualidade, segurança e adequação para uso em serviços de alimentação coletiva. A contrapartida do Município de Jaguari compreenderá o custeio de quaisquer utensílios, materiais ou insumos complementares que se fizerem necessários para o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária e para a execução das atividades do Programa.

7.2. Todos os utensílios licitados deverão atender às normas sanitárias e técnicas vigentes, especialmente as estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Portaria SES nº 799/2023 e demais legislações correlatas, garantindo durabilidade, segurança, facilidade de limpeza e adequação ao preparo e acondicionamento dos alimentos. Todos os utensílios listados na tabela acima foram cuidadosamente selecionados para assegurar o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária do Programa Prato Gaúcho, atendendo tanto às necessidades operacionais do preparo das refeições quanto às condições de trabalho adequadas aos servidores que atuarão no equipamento público. Cada item foi pensado de forma integrada para garantir eficiência, segurança sanitária, agilidade nos processos, organização dos insumos e conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos, conforme preconizado pela ANVISA, pela Portaria SES nº 799/2023 e demais normativas vigentes.

7.3. Os utensílios serão utilizados exclusivamente nas atividades da Cozinha Comunitária, contemplando desde o pré-preparo, preparo e cocção, até a finalização, acondicionamento e distribuição das refeições às famílias beneficiárias. Ressalta-se que a escolha dos materiais priorizou durabilidade, resistência, facilidade de higienização e adequação técnica para uso intensivo em serviços de alimentação coletiva.

7.4. Quanto ao item referente à Identidade Visual, o valor apresentado corresponde a uma estimativa preliminar, necessária apenas para fins de planejamento orçamentário. Destaca-se que a Equipe Técnica da SEDES encaminhará posteriormente os logotipos oficiais, bem como o padrão de aplicação obrigatório em uniformes, aventais, jalecos, etiquetas, placas de identificação e demais elementos de comunicação visual exigidos pelo Programa Prato Gaúcho. Caso o valor final da identidade visual após definição dos modelos, quantidades e especificações oficiais ultrapasse a estimativa aqui inserida, o Município de Jaguari se compromete a custear integralmente o valor excedente, garantindo o cumprimento das determinações da SEDES e a padronização visual adequada do equipamento público.

7.5. Dessa forma, reafirma-se que todos os utensílios e materiais previstos são de caráter indispensável, atendendo às demandas práticas, sanitárias, estruturais e operacionais necessárias para a implantação e funcionamento contínuo da Cozinha Comunitária do Programa Prato Gaúcho no município.

8. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA EXECUÇÃO/RECEBIMENTO DOS MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

8.1. O fornecimento dos equipamentos, utensílios ocorrerá mediante processo licitatório conduzido pelo Município de Jaguari/RS, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normativas aplicáveis.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

8.2. Os equipamentos, materiais permanentes e os utensílios serão entregues de forma única, **no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato**, no endereço da Cozinha Comunitária vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social, sem qualquer ônus para ao Município.

8.2. O prazo para entrega dos bens poderá ser prorrogado, uma única vez, por prazo não superior a trinta (30) dias, mediante acordo formal entre as partes, justificadas as razões da prorrogação.

8.3. Os equipamentos e materiais permanentes deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, devendo ser entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento, dentro do prazo contratual, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jaguari/RS.

8.4. Durante o prazo de vigência da garantia, dos itens desse objeto que apresentar vícios, defeitos ou incorreções, deverão ser reparados e corrigidos, sem ônus para a contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.

8.5. Os bens serão recebidos:

8.5.1. Provisoriamente, para efeitos de posterior verificação, no prazo de 02 (dois) dias, onde será atestada pelo fiscal à conformidade do objeto com as especificações constantes na Cláusula Primeira deste Contrato;

8.5.2. Definitivamente, decorrido o prazo de 02 (dois) dias após a entrega provisória dos itens.

9. DO GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

9.1. O gerenciamento e a fiscalização das entregas, decorrentes do objeto do Edital, caberá ao servidor fiscal designado formalmente no contrato a ser celebrado, que determinará o que for necessário para regularizar faltas e/ou omissões, nos termos do art. 117 da Lei federal nº 14.133/2021.

9.2. Ficarão reservados, à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previsto no edital e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

9.3. As decisões, que ultrapassem a competência do fiscal do Município, deverão ser solicitadas, formalmente, pela **CONTRATADA** à Autoridade Máxima, em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

9.4. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jaguari/RS, responsável pela gestão do convênio e pela supervisão das etapas de aquisição, entrega, instalação e utilização dos bens, bem como do fornecimento e controle dos gêneros alimentícios que serão licitados.

9.5. O acompanhamento da execução ocorrerá de forma contínua, com verificação documental, física e funcional dos materiais e equipamentos entregues, além do registro das entregas dos gêneros alimentícios que serão licitados em planilhas de controle assinadas pelo responsável técnico. A comunicação entre a gestão municipal e as empresas contratadas será formalizada por meio de ofícios, e-mails institucionais e registros administrativos, garantindo a rastreabilidade de todas as ações e decisões relacionadas à execução do objeto.

9.5.1. A fiscalização será exercida por servidores designados por portaria, com a devida competência técnica e administrativa, que atuarão como Gestor do Convênio, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nas normativas municipais. Ficando já descritas as seguintes responsáveis: Servidora Coordenadora do CRAS Srª Luciana Crivelaro e a Servidora Psicóloga Srª Zilda Terezinha de Lima May.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

10.1. O compromisso de execução estará caracterizado após emissão de contrato administrativo para assinatura após a homologação dos itens e após será emitida nota de empenho que será enviado para as empresas vencedoras que deverão dar o recebimento nos mesmos e cumprir imediatamente com o prazo de entrega dos itens de acordo com o edital e seus anexos.

10.2. O acompanhamento da execução e o pagamento das despesas referentes à implantação e ao custeio da Cozinha Comunitária ocorrerão em conformidade com as normas estabelecidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado do Rio Grande do Sul (SEDES/RS), pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas regras do Convênio PPG Cozinhas Comunitárias.

10.3. FASE DE IMPLANTAÇÃO:

10.3.1. Durante a etapa de implantação, o pagamento dos bens e materiais (utensílios, equipamentos e mobiliários) será realizado mediante comprovação de entrega integral dos itens descritos nas planilhas anexas, acompanhada da nota fiscal, termo de recebimento provisório e definitivo, devidamente assinados pelo Gestor do Convênio e pelos Fiscais designados.

10.3.2. O recebimento provisório será realizado no ato da entrega dos bens, mediante verificação de quantidade, integridade e conformidade com as especificações técnicas. Após a conferência e validação do funcionamento dos equipamentos, será emitido o Termo de Recebimento Definitivo, que constituirá documento essencial para a liquidação da despesa.

10.3.3. A SEDES/RS somente efetivará o repasse dos recursos da implantação após o envio e aprovação da documentação comprobatória no Sistema FPE, incluindo o nota fiscal, termo de recebimento e registros fotográficos da estrutura implantada.

10.4. Fase de Custeio (gêneros alimentícios, que serão licitados posteriormente)

10.5. O pagamento será realizado trinta (30) dias a contar da entrega do termo de recebimento definitivo do(s) item(ns), em conta bancária específica do convênio, obedecendo aos princípios de transparência, controle e rastreabilidade dos recursos públicos. Segue os

DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA LIQUIDAÇÃO:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

10.5.1. Para cada despesa, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

10.5.2. Nota fiscal emitida em nome do Município de Jaguari/RS, com CNPJ e endereço da Secretaria Municipal de Assistência Social;

10.5.3. Termo de recebimento provisório e definitivo, assinado pelos fiscais designados;

10.5.4. Cópia do empenho e comprovante de pagamento;

10.5.5. Registro fotográfico da entrega e/ou instalação dos bens;

10.5.6. Relatório de execução física e financeira do convênio;

10.5.7. Planilha de controle das refeições servidas (fase de custeio a ser licitada posteriormente).

10.6. Os licitantes vencedores, quando do recebimento das parcelas, deverão observar e subordinar-se às normas contidas na Lei Federal nº 9.711/98, bem como na Instrução Normativa nº 100/03 do INSS, as quais estabelecem retenções fiscais, por parte da Tomadora de Serviços no ato de pagamento das parcelas. Caso a empresa contratada for optante pelo SIMPLES deverá apresentar Declaração fornecida pela Receita Federal, informando esta opção, durante a vigência do contrato. A retenção de Imposto de Renda, de acordo com o art. 158 Inciso I da CF/88, dar-se-á na forma do ANEXO I – TABELA DE RETENÇÃO, da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012 e Decreto Municipal nº 021/2022.

11. DO PREÇO E DO REAJUSTE:

11.1. O preço dos itens deverá ser expresso em reais.

11.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços caso ocorra o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 124, Inciso II, alínea “d” da Lei 14.133/21.

11.3. No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente ao Município de Jaguari, apresentando todas as devidas comprovações necessárias.

11.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

11.5. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado.

11.6. Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, cabendo ao Município convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

11.7. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação do Contrato ou Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

11.8. Havendo alteração de preços dos produtos/itens tabelados por órgãos oficiais competentes ou nos casos de incidência de novos impostos ou taxas ou de alteração das alíquotas dos já existentes, os preços registrados poderão ser atualizados de conformidade com as modificações ocorridas, conforme dispõe o art. 124, II, “d”, da Lei 14.133/21.

11.8.1. Na hipótese prevista acima, deverá ser mantida a diferença apurada entre o preço originalmente constante na proposta original, o objeto do registro e o preço da tabela da época.

11.8.2. Em relação aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro com fundamento conforme dispõe o art. 124, II, “d”, da Lei 14.133/21, e que eventualmente venham a ser formulados, salienta-se que a empresa vencedora **não deverá majorar o lucro estabelecido em seu preço final na sessão de lances.**

11.9. Sendo prorrogado a vigência do Contrato, a partir do 12º (décimo segundo) mês, haverá reajuste com base no índice acumulado do IPCA nos últimos 12 (doze) meses, podendo a Administração Municipal, utilizar outro índice que venha a substituí-lo.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

12.1. DA CONTRATADA:

12.1.1. Entregar os bens de acordo com as especificações e prazos do presente Edital;

12.1.2. Ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à necessária e perfeita execução do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições para fiscais, empréstimos compulsórios, para a perfeita entrega do objeto no município de Jaguari.

12.1.3. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

12.1.4. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização designada pela CONTRATANTE.

12.1.5. Prestar assistência do bem durante o prazo de vigência da garantia, quando apresentar defeitos ou incorreções, sem ônus para a contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

12.1.6. Substituir, em um prazo máximo de até dez(10) dias corridos, o bem que apresentar defeitos sistemáticos de fabricação, devidamente comprovados pela frequência com que as ocorrências técnicas corretivas tenham sido realizadas nas concessionárias do fabricante, durante a vigência da garantia.



12.2. DO CONTRATANTE:

12.2.1. Reservar, à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com a aquisição dos bens, desde que não acarrete ônus para a Administração, ou modificação das obrigações.

12.2.2. Efetuar o pagamento à(s) licitante(s) vencedora(s), de acordo com as condições, preços e prazos estabelecidos no Edital.

12.2.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.2.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

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

12.2.6. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Edital.

13. DETALHAMENTO DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E PESQUISA DE PREÇOS

13.1. A estimativa de valor da presente contratação foi elaborada em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando critérios de transparência, economicidade e compatibilidade com os preços praticados no mercado e em contratações públicas similares.

13.2. Para a definição dos valores de referência, foram considerados os seguintes parâmetros:

- consultas a bancos de dados oficiais de contratações públicas, incluindo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), CELIC/RS e LicitaCon/TCE-RS;
- tabelas referenciais da SEDES/RS constantes dos ANEXOS 4, 5 E 6 do edital estadual, que apresentam sugestões de valores e quantidades médias para utensílios, equipamentos e gêneros alimentícios.

13.3. A metodologia de pesquisa contemplou a obtenção de no mínimo três (3) cotações por item, sempre que possível, priorizando fornecedores distintos, e observando a data de coleta e validade das propostas.

13.4. O valor total estimado da contratação está detalhado nas planilhas anexas a este documento, discriminando os custos relativos à implantação e ao custeio da Cozinha Comunitária, conforme orientações da Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDES/RS).

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA / CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta de dotação orçamentária específica a ser criada no orçamento do Município de Jaguari/RS, destinada à execução do Convênio do Programa Prato Gaúcho Cozinhas Comunitárias, firmado entre o Município e a Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado do Rio Grande do Sul (SEDES/RS).

14.2. As despesas serão executadas conforme o plano de aplicação aprovado no convênio e observarão as normas de execução orçamentária e financeira estabelecidas pela Lei Federal nº 4.320/1964, pela Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), pela Lei Federal nº 14.133/2021, e demais legislações aplicáveis à administração pública municipal.

14.3. As despesas decorrentes, ficarão por conta da(s) seguinte(s) rubrica(s) orçamentária(s):

- 10. SECRETARIA MUNICIPAL DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA
- 2.010: PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
- 3.3.90.30.00.00.00.00.0000: Material de Consumo (576)
- 4.4.90.52.00.00.00.00.00.0000: Equipamentos e Material Permanente - (585)

15. DECLARAÇÃO:

15.1. Este termo de referência foi elaborado de acordo com a Lei nº 14.133/2021 e os orçamentos que o embasaram ficarão à disposição da concedente e dos controles interno e externo pelo período de cinco anos, contados da publicação da decisão referente ao julgamento das contas dos administradores responsáveis pelo convênio.

Secretaria Municipal Desenvolvimento Social e Cidadania /// Jaguari,RS, Março de 2026



ANEXO II

MODELO

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO nº. ___/2026 - PROCESSO ADMINISTRATIVO nº. ___/2026

AO MUNICÍPIO DE JAGUARI - RS
Prezados Senhores,

A Empresa....., com sede na Rua/Av., nº., CEP:, Cidade de....., - UF:, inscrita no CNPJ sob nº., abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente Pregão Eletrônico, propõe a esse Município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente PROPOSTA COMERCIAL, nas seguintes condições:

Item	Detalhamento e especificação contendo as características dos itens adquiridos	Quant	Unid	MARCA e MODELO	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	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	01	Unid			
02	Balança de Precisão Digital para Cozinha. Divisão mínima (resolução): 1 g; Display: Digital em LED ou LCD ou iluminação interna e dígitos de fácil leitura; Funções: Tara, zeragem automática, desligamento automático, indicação de sobrecarga e de bateria fraca; 220v	01	Unid			
03	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.	02	Unid			
04	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 balanceada dinamicamente; Rotação: Mínimo 1.700 RPM; Nível de ruído: Máximo 70 dB; Acessórios obrigatórios: Manual de instruções em português e kit de fixação. 220v	02	Unid			
05	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.	01	Unid			
06	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), 02monofásico; Peso aproximado: 22 kg; Dimensões mínimas: 590 x 325 x 520 mm (A x L x 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.	01	Unid			



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

07	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 4 kg;	02	Unid			
08	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).	02	Unid			
09	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	01	Unid			
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).	04	Unid			
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;	02	Unid			
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 fosfatizada; 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.	01	Unid			
13	FREEZER HORIZONTAL COM DUAS PORTAS CAPACIDADE DE 534 LITROS Especificações mínimas: Freezer modelo horizontal, capacidade de 534 litros, 02 portas, cor branco, 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.	01	Unid			
14	Freezer Vertical 550 L, Degelo Automático. Tensão 110V/220V	01	Unid			
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	01	Unid			
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	02	Unid			
17	Liquidificador Industrial em inox, de baixa rotação. Capacidade 6 litros. 220v	01	Unid			
18	Mesa de trabalho, aço inox 1,90x70x70CM. Total inox 304.	03	Unid			



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

19	Pia, Tipo Lavatório De Mãos, Para Higienização Mãos Na Cozinha total inox	01	Unid			
20	Refrigerador - Frost free, com capacidade de 480 litros. Tensão 220V.	02	Unid			
21	Pia aço inox industrial c/ paineleiro 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; paineleiro inferior; capacidade aprox. de carga da mesa: 300kg; capacidade aprox. de carga do paineleiro: 100kg; tampo e paineleiro reforçado; pés ajustável; obs: deverá ser entregue montada.	02	Unid			
22	Gerador de Energia a Diesel com potência mínima de Saída de 6,5 VA	01	Unid			
23	Reservatório de água em fibra de vidro com capacidade de 5000 litros, com tampa.	02	Unid			
24	Ar condicionado Split completo 24000 BTUS quente/frio (com kit completo de instalação + serviço de Instalação).	02	Unid			
25	Torneira cromada, aplicação: copa e cozinha, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo: metal, tipo: bico alta	03	Unid			
26	Aquecedor De Agua A Gás vazão: 32,5l/min, tipo do gás: glp, potência nominal: 46.143	01	Unid			
27	CILINDRO DE GÁS GLP P 45 OU BOTIJÃO DE LARGA ESCALA	02	Unid			
28	Extintor de incêndio tipo portátil 6kg para uso comercial e residencial. Cilindro com validade para 5 anos e o líquido com validade para 1 ano. Acompanha suporte e placa de identificação.	01	Unid			
29	IDENTIDADE VISUAL - Placa de Fachada Dimensão: 2x1m	01	Unid			
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.	01	Unid			
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. Painel 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.	02	Unid			
32	Aspirador de pó com controle sucção potência mínima de 2000W, 220v	01	Unid			
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.	01	Unid			
34	Carrinho de serviço em aço inox c om 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.	03	Unid			
35	Mixer de Alimentos multiuso, 350w 220volts	02	Unid			
36	Bandeja plástica multiuso: em propileno pp na cor branco leitoso, capacidade 7 litros	20	Unid			
37	Bacia de inox pequena, diâmetro (28 cm a 49 cm)	20	Unid			
38	Bacia de plástico resistente, cor branca ou transparente, capac. (13,5 L a 19,5L)	20	Unid			
39	BALDE 10 LITROS, PLÁSTICO RESISTENTE, COM ALÇA DE METAL	06	Unid			
40	Bule de alumínio 2L com alça e tampa	02	Unid			
41	Caixas organizadoras plásticas de cor transparente 25 litros com tampa	10	Unid			
42	Caixa Plástica material: polietileno, comprimento: 560, largura: 360, altura: 310, aplicação: transporte de materiais, cor: azul, características adicionais: empalhável, tipo: vazada, capacidade: 60 CAIXA PLÁSTICA VAZADA, 60 LITROS - Caixa vazada tipo hortifrutí, em polietileno de alta densidade, empalhável e encaixável. Capacidade 60 litros. Medidas aproximadas: 310 x 555 x 365 mm (A x C x L).	20	Unid			
43	Caixa plástica transparente, com tampa, medidas mínimas 40 x 30 x 13 cm – para uso diversos	10	Unid			
44	Caneca de alumínio 01L com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bi direcional.	04	Unid			



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

45	Leiteira/ caneca em alumínio. Capacidade 5 litros, com cabo de madeira reforçado, com 2 pontos de fixação, com bico bidirecional, dimensões aproximadas: altura: 18cm e diâmetro: 20cm.	02	Unid			
46	Caçarola de alumínio, capacidade (30 l), com diâmetro de 50cm de espessura, altura de 18,0 cm	06	Unid			
47	Chaira ½ x 10	01	Unid			
48	Chaleira de inox grande, material reforçado. Capacidade 7 litros.	04	Unid			
49	Colher de polietileno branca 55 cm	08	Unid			
50	Colher de servir em aço inoxidável, (32 x 6 cm; 46 x 7 cm)	06	Unid			
51	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm	08	Unid			
52	Colher de sopa em inox, espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 18 cm, com cabo em inox	10	Unid			
53	Concha em aço inoxidável, (30 x 8 cm a 48 x 11 cm)	04	Unid			
54	Concha industrial, em alumínio, 52 x 14 cm	06	Unid			
55	Descascador de legumes manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas 14 x 5 cm	04	Unid			
56	Escurridor de massa industrial de alumínio, com diâmetro de (42 a 50 cm)	04	Unid			
57	Escumadeira aramada, (50 x 16 cm a 58 x 22 cm)	02	Unid			
58	Escumadeira industrial, em alumínio, medindo (60 x 16 cm a 78 x 20 cm)	02	Unid			
59	Espátula 9 a 12 cm de largura	03	Unid			
60	Faca para carne em aço inoxidável, com cabo de polietileno, fio liso. Compr. mínimo (33 cm a 38 cm, largura 5 cm)	06	Unid			
61	Faca para legumes, (12 cm a 21cm), com cabo polietileno	10	Unid			
62	Faca para mesa em aço inoxidável inteiriço, com ponta arredondada, medindo 2 cm x 20 cm	10	Unid			
63	Faca de mesa com serrilhado e cabo de propileno/madeira com as seguintes medidas 2 x 20cm	10	Unid			
64	Faca para pão, cabo de polietileno e lâmina em aço inox, fio serrilhado, comp. aprox. 30 cm, largura 2 cm.	02	Unid			
65	Frigideira com cabo baquelite 26 cm antiaderentes	04	Unid			
66	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 39 cm de diâmetro	03	Unid			
67	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 26 cm de diâmetro	03	Unid			
68	Funil plástico diâmetro 15 cm	02	Unid			
69	Garfo de mesa em inox, espessura mínima 1,0 mm, comprimento mín. 19 cm, totalmente em inox, 4 dentes	10	Unid			
70	Garfo industrial trinchante em alumínio, comprimento 48 cm	02	Unid			
71	Garrafa térmica 1,8L de pressão, com alça, ampola de vidro, corpo plástico	10	Unid			
72	Jarra plástica para suco 2L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 02 litros	02	Unid			
73	Jarra plástica para suco 4L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 04 litros	04	Unid			
74	Leiteira de alumínio pequena 15 x 11 cm	04	Unid			
75	Lixeira de (60 a 100L) em plástico reforçado, cor branca, acionamento por pedal	04	Unid			
76	Pallets plásticos (60 x 100 cm a 50 x 50 cm)	08	Unid			
77	Panela de pressão industrial 20L	04	Unid			
78	Panela industrial de alumínio, tipo caçarola (17 a 20 litros)	06	Unid			
79	Panela industrial de alumínio, tipo caldeirão 30 cm a 61 cm, com alça de alumínio	04	Unid			
80	Pegador de massa para buffet em aço inoxidável, com 29 cm de comprimento	06	Unid			
81	Peneira em aço inoxidável, com diâmetro de 44 cm	04	Unid			
82	Picador de legumes (aranha), com corpo de alumínio fundido e esmaltado, navalha em inox, altura 17 mm, macho em plástico rígido.	01	Unid			
83	Conjunto de potes redondo plástico 500ml, 1,2.8 l, 3.2l material de polipropileno (pp) de alta qualidade e livre de bpa.	10	Unid			
84	Pratos brancos porcelana	10	Unid			



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

85	Ralador Inox 4 lados	02	Unid			
86	Suporte para papel toalha	04	Unid			
87	Suporte para sabonete líquido	08	Unid			
88	Tábua de polietileno 50 x 30 cm	10	Unid			
89	Termômetro alimentar Digital, com calibração	01	Unid			
90	Termômetro tipo espeto 97 x 30 x 23 mm (-50 a + 300°C, resolução 1°C)	01	Unid			
91	Vassoura de nylon com cabo 1,40 mts.	06	Unid			
92	Jogo de viandas /marmitas plásticas térmicas - com 5 repartições, capacidade 1,5 litros, conteúdo da embalagem: (se modalidade sem refeitório) 3 Pratos Sem Divisão Interna. 1 Prato Com Divisão Interna Dupla. 1 Prato Com Divisão Interna Tripla. 1 Tampa	250	Unid			
93	Rodo com cabo 60 cm	04	Unid			
94	Pá de lixo cabo com 120 cm	02	Unid			
95	Pano de copa liso, tamanho, 50cm X 68cm, 100% algodão, na cor branco, alvejado com bainha em toda a volta	30	Unid			
96	Chaleira elétrica em aço inox. Capacidade 1,8 litros.	06	Unid			
97	Avental impermeável de plástico ou vinil para cozinha	04	Unid			
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.	02	Unid			
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	08	Par			
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,	20	Unid			
101	BALDE COM CENTRÍFUGA ACOPLADA (TIPO MOP) COM ESFREGÃO: Balde em plástico resistente, com dois compartimentos e sistema de rotação (válvula de deságue/centrífuga) para remover 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 telescópico que estendido deve alcançar no mínimo 120cm. Deve acompanhar no mínimo 02 refis acopláveis.	06	Unid			
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.	10	Unid			
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)	10	Unid			
104	Escorredor de louça , material aço inoxidável, capacidade 16 pratos.	02	Unid			
105	Travessa de vidro retangular com tampa plástica 5l, altura: 7 cm x largura: 24,9 cm x comprimento: 40,4 cm peso: 2,1 kg	10	Unid			
106	Martelo batedor carne - polietileno 70,00mm x 40,00mm x 230,00mm	02	Unid			
107	Copo De Vidro capacidade: 350ml, cor: incolor, tipo uso: água.	10	Unid			
108	Forma de gelo , TIPO: 15 tubos, MATERIAL: Silicone, FORMATO: Retangular	15	Unid			
109	Abridor de lata.	02	Unid			
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, 1/2 copo 125ml, 1 copo 250ml.	10	Unid			
111	Espeto para churrasco, em inox, cabo de madeira, com no mínimo 85 cm.	30	Unid			
112	Esponja de limpeza tipo dupla face, medindo 100mmx71mmx20mm com formato retangular, espuma depoliuretano e fibra sintética com material abrasivo, durabilidade mínima em uso: 4(quatro) semanas	500	Unid			
113	Luva descartável de vinil tam. M, caixa com 100 unid, ligeiramente	40	Cx			



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

	pulverizada com pó de amido, impermeável, cor branca. Indicada para preparação e manipulação de alimentos.				
114	Rolo Bobina Plástico Filme PVC multiuso, esticável 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.	40	Unid		
115	Papel alumínio. Rolo 30 cm x 100 m - rolo	20	Unid		
116	Bobina panos microfibra multiuso rolo c/600 panos 30cmx300m	20	Rolo		
117	Pano de chão tipo saco alvejado. apresentação: tamanho 53x80cm. características: na cor branca. em conformidade com o inmetro.	50	Unid		
118	ESPONJA DE LÃ DE AÇO Embalagem: Pacote com 8 unidade de 60 g Limpa superfícies, dá brilho e remove as sujeiras mais difíceis, sem riscar. É higiênica e ecológica, pois se degrada, vira ferrugem e desaparece na natureza, sem deixar resíduos, sem acumular bactérias e sem agredir a natureza. Composição: aço carbono	100	Pcte		
119	Touca sanfonada descartável, tamanho único, pacote com 100 unidades.	40	Unid		
120	Esfregão de aço, nº02, grossa 25g. Ideal para limpeza de peças de aço, alumínio	100	Unid		
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.	100	Pcte		
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	50	Unid		
123	Luva em latex 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.	100	Unid		

OBS: O Município poderá diligenciar junta a empresa vencedora e solicita juntamente com a proposta readequada o envio de folders ou catálogos de alguns itens ofertados, quando necessário .

- 1) A presente proposta de preços tem **validade de sessenta (60) dias**, a partir da data de abertura do presente edital.
- 2) **Declaramos que** estamos de acordo com os termos do edital e seus Anexos e que acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídas todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação incluindo transporte, instalação, frete, seguro, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, inclusive despesas de viagem do pessoal técnico se necessário, lucro e entre outros custos diretos e indiretos bem como todos os outros ônus federais, estaduais e/ou municipais indispensáveis para o cumprimento do objeto da presente licitação.
- 3) **Declaramos** conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação e que possuímos todas as condições para a execução do objeto ofertado no presente Procedimento Licitatório, tão logo seja homologado o presente processo licitatório
- 4) **Declaramos que** atendemos a todas as características mínimas exigidas, bem como cumprimos com todos os requisitos de habilitação exigidos do presente Edital Pregão Eletrônico nº. 0xxx/2026.
- 5) **Declaramos que. os equipamentos e materiais permanentes deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, devendo ser entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento, dentro do prazo contratual, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jaguari/RS.**
- 6) **Dados Bancários:** Banco do Agência nº. Conta nº.
- 7) **Indicar o nome do Responsável para a assinatura do Contrato e possíveis providências:**

Sr.(Sócio-Diretor ou representante) RG:..... CPF:.....TelefoneCelular: E-mail

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante Legal.

NOME DA EMPRESA _____

CNPJ Nº.: _____



ANEXO III

MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0.../2026

DECLARAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF sob o nº _____ **D E C L A R A**, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 0xxx/2026**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que possui condições para a entrega dos bens descritos no objeto do presente procedimento licitatório nas condições e nos prazos.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante Legal.

NOME DA EMPRESA _____

CNPJ N°.: _____



ANEXO IV

MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0.../2026

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____ através de seu representante legal infra-assinado, **D E C L A R A**, sob as penas da Lei, e para fins de contratação com o Município de Jaguari, que:

1) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos, deverá informar tal situação no mesmo documento).

2) que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3) que conhecemos as especificações do objeto, e que, concordamos com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação.

4) que cumprimos com as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5) para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr. (a) _____, Portador(a) do RG sob nº _____ e CPF nº _____, cuja função/cargo é _____ (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

6) que não possuímos nenhum sócio, ligado ao Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores ou Secretários Municipais, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o terceiro grau, ou por adoção, bem como também não possuímos em nosso quadro social, nenhum Servidor do Município.

7) que a empresa não contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 13 do STF (Supremo Tribunal Federal).

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante Legal.

NOME DA EMPRESA _____

CNPJ N°.: _____



ANEXO V
MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0.../2026

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE (quando for o caso)**

A empresa _____, inscrita no CNPJ no _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. (a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, ou do seu contador, o (a) Sr. (a) _____, portador do CRC nº _____, **DECLARA**, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº ____/2026**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e suas alterações;

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º. do artigo 3º. da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2026.

(representante legal)

(profissional contábil)

Nº Registro no Conselho Competente

Obs: Assinalar com um "X" a condição da empresa. Esta declaração deverá ser entregue ao Presidente da Comissão de Licitações, após a abertura da Sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Documentos de Habilitação) exigidos nesta licitação, apenas pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto Lei Complementar nº 123 de 2006.



ANEXO VI

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº. 0...../2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0.../2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 0.../2026

“CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE TRATA DA AQUISIÇÃO DE DIVERSOS MATERIAIS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA (1ª ETAPA) PARA IMPLANTAÇÃO DO PROJETO “PROGRAMA PRATO GAÚCHO” - PROCESSO Nº 25/2100-0003318-5 – TERMO DE CONVENIO - FPE Nº. 4496/2025 DESTINADO AO MUNICÍPIO DE JAGUARI.”

O **MUNICÍPIO DE JAGUARI/RS**, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ/MF n.º 87.572.046/0001-63, com sede administrativa à Praça Gilson Carlos Reginato, s/nº, Bairro Centro, Jaguari, RS, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **IGOR ROSA TAMBARA**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, com sede na cidade de _____, na Rua _____, nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente instrumento particular de Contrato. As partes acima identificadas celebram em comum acordo de vontades, o presente Instrumento Contratual, tudo conforme consta no **Processo Licitatório Modalidade Pregão Eletrônico nº 0xxx/2026** que será regido pelas cláusulas e disposições seguintes, tendo como fundamentação o Artigo 89 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e supletivamente com as normas legais de direito privado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O objeto do presente contrato trata da aquisição de diversos materiais equipamentos e utensílios de copa e cozinha (1ª etapa) para implantação do Projeto “Programa Prato Gaúcho” - Processo nº 25/2100-0003318-5 – Termo de Convenio - FPE nº. 4496/2025 destinado ao município de Jaguari, de acordo Termo de Referência como se aqui em linhas estivesse transcrito.

Item	Especificação do(s) item(ns) com as características detalhadas	Qtd	Unid	MARCA MODELO	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01						
02						

Parágrafo Primeiro: Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão e seus Anexos, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO:

5.1. O fornecimento dos equipamentos, utensílios ocorrerá mediante processo licitatório conduzido pelo Município de Jaguari/RS, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normativas aplicáveis.

5.2. Os equipamentos, materiais permanentes e os utensílios serão entregues de forma única, **no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato**, no endereço da Cozinha Comunitária vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social, sem qualquer ônus para ao Município.

5.2. O prazo para entrega dos bens poderá ser prorrogado, uma única vez, por prazo não superior a trinta(30) dias, mediante acordo formal entre as partes, justificadas as razões da prorrogação.

5.3. Os equipamentos e materiais permanentes deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, devendo ser entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento, dentro do prazo contratual, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jaguari/RS.

5.4. Durante o prazo de vigência da garantia, dos itens desse objeto que apresentar vícios, defeitos ou incorreções, deverão ser reparados e corrigidos, sem ônus para a contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.

5.5. Os bens serão recebidos:

5.5.1. Provisoriamente, para efeitos de posterior verificação, no prazo de 02 (dois) dias, onde será atestada pelo fiscal à conformidade do objeto com as especificações constantes na Cláusula Primeira deste Contrato;

5.5.2. Definitivamente, decorrido o prazo de 02 (dois) dias após a entrega provisória dos itens.

5.10. A entrega do(s) item(ns) será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do município, designado(s) para esse fim, que realizará(ão) a atestação de conformidade da entrega do(s) item(ns). será permitida a assistência de terceiros.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

3.1. O valor total do(s) equipamento(s) constantes neste contrato é de R\$ (.....), de acordo com a proposta vencedora do presente processo que deu origem a este contrato administrativo, entendido este como preço justo e suficiente para a total execução do presente objeto.

3.2. O compromisso de execução estará caracterizado após emissão de contrato administrativo para assinatura após a homologação dos itens e após será emitida nota de empenho que será enviado para as empresas vencedoras que deverão dar o recebimento nos mesmos e cumprir imediatamente com o prazo de entrega dos itens de acordo com o edital e seus anexos.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

3.3. O acompanhamento da execução e o pagamento das despesas referentes à implantação e ao custeio da Cozinha Comunitária ocorrerão em conformidade com as normas estabelecidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado do Rio Grande do Sul (SEDES/RS), pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas regras do Convênio PPG Cozinhas Comunitárias.

3.4. FASE DE IMPLANTAÇÃO:

3.4.1. Durante a etapa de implantação, o pagamento dos bens e materiais (utensílios, equipamentos e mobiliários) será realizado mediante comprovação de entrega integral dos itens descritos nas planilhas anexas, acompanhada da nota fiscal, termo de recebimento provisório e definitivo, devidamente assinados pelo Gestor do Convênio e pelos Fiscais designados.

3.4.2. O recebimento provisório será realizado no ato da entrega dos bens, mediante verificação de quantidade, integridade e conformidade com as especificações técnicas. Após a conferência e validação do funcionamento dos equipamentos, será emitido o Termo de Recebimento Definitivo, que constituirá documento essencial para a liquidação da despesa.

3.4.3. A SEDES/RS somente efetivará o repasse dos recursos da implantação após o envio e aprovação da documentação comprobatória no Sistema FPE, incluindo o nota fiscal, termo de recebimento e registros fotográficos da estrutura implantada.

3.5. Fase de Custeio (gêneros alimentícios, que serão licitados posteriormente)

3.6. O pagamento será realizado trinta (30) dias a contar da entrega do termo de recebimento definitivo do(s) item(ns), em conta bancária específica do convênio, obedecendo aos princípios de transparência, controle e rastreabilidade dos recursos públicos. Segue os

DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA LIQUIDAÇÃO:

3.6.1. Para cada despesa, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

3.6.2. Nota fiscal emitida em nome do Município de Jaguari/RS, com CNPJ e endereço da Secretaria Municipal de Assistência Social;

3.6.3. Termo de recebimento provisório e definitivo, assinado pelos fiscais designados;

3.6.4. Cópia do empenho e comprovante de pagamento;

3.6.5. Registro fotográfico da entrega e/ou instalação dos bens;

3.6.6. Relatório de execução física e financeira do convênio;

3.6.7. Planilha de controle das refeições servidas (fase de custeio a ser licitada posteriormente).

3.7. Os licitantes vencedores, quando do recebimento das parcelas, deverão observar e subordinar-se às normas contidas na Lei Federal nº 9.711/98, bem como na Instrução Normativa nº 100/03 do INSS, as quais estabelecem retenções fiscais, por parte da Tomadora de Serviços no ato de pagamento das parcelas. Caso a empresa contratada for optante pelo SIMPLES deverá apresentar Declaração fornecida pela Receita Federal, informando esta opção, durante a vigência do contrato.

3.8. A retenção de Imposto de Renda, de acordo com o art. 158 Inciso I da CF/88, dar-se-á na forma do ANEXO I – TABELA DE RETENÇÃO, da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012 e Decreto Municipal nº 021/2022.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA:

4.1. O prazo de vigência do contrato será de **sessenta (60) dias úteis a contar data de sua assinatura.**

Parágrafo Único – O presente contrato poderá ser prorrogado pelo mesmo prazo desde que justificado.

CLÁUSULA QUINTA – DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

5.1. As despesas orçamentárias para o objeto a ser licitado correrão a expensas da Secretaria abaixo descrita, nas seguintes atividades e elementos de despesa vigente na Lei Orçamentária do exercício de 2026:

10. SECRETARIA MUNICIPAL DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANI

2.010: PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

3.3.90.30.00.00.00.00.0000: Material de Consumo (576)

4.4.90.52.00.00.00.00.00.0000: Equipamentos e Material Permanente - (585)

CLÁUSULA SEXTA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES:

6.1. DA CONTRATANTE:

6.1.1. Receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas e da CONTRATADA, perceber o valor ajustado na forma e nos prazos convencionados.

6.1.2. Reservar, à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com a execução dos serviços, desde que não acarrete ônus para a Administração, ou modificação das obrigações.

6.1.3. Efetuar o pagamento à licitante vencedora, de acordo com as condições, preços e prazos estabelecidos no Edital.

6.1.4. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.1.5. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Edital.

6.2. DA CONTRATADA:

6.2.1. Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.2.2. Fazer a entrega de acordo com as especificações, nas quantidades e nos prazos constantes no Edital e seus anexos, bem como no contrato.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

6.2.3. Cumprir fielmente as cláusulas constantes neste instrumento contratual.

6.2.3. Assumir inteira responsabilidade em vigor quanto às obrigações fiscais decorrentes da execução do presente contrato.

6.2.4. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização designada pela CONTRATANTE.

6.2.5. Ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à necessária e perfeita execução do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, para a perfeita entrega/execução no Município de Jaguari, RS.

6.2.6. Responder, diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

6.2.7. A responsabilidade de legalização do veículo junto aos órgão competentes será por conta deste Município.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

7.1. A **CONTRATADA** sujeita-se às seguintes penalidades:

I – Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a **CONTRATADA** que:

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) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

h) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

II – A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o objeto contratado;

b) Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

c) Após o décimo trigésimo dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

d) Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total do objeto;

e) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

f) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;

g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos causados.

h) A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

i) A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO:

8.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO:

9.1. A extinção do contrato observará o disposto nos art. 137, art. 138 e art. 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO: Constituem motivos para rescisão do Contrato:

I – não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II – desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI
Secretaria de Administração

- III – alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV – decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V – caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI – atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII – atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII – razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX – não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

11.1. A lavratura do presente Instrumento de Contrato decorre da realização do edital de Procedimento Licitatório Modalidade Pregão Eletrônico, realizado em conformidade com os preceitos da Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021.

Parágrafo Único – A execução deste Instrumento de Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do Artigo 89, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO:

12.1. Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela entrega dos bens ou pela execução dos serviços, a **CONTRATANTE**, através do servidor designado por Portaria, devidamente designado para essa finalidade. A fiscalização será exercida por servidores designados por portaria, com a devida competência técnica e administrativa, que atuarão como Gestor do Convênio, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nas normativas municipais. Ficando já descritas as seguintes responsáveis: Servidora Coordenadora do CRAS Srª Luciana Crivelaro e a Servidora Psicóloga Srª Zilda Terezinha de Lima May.

Parágrafo Primeiro – O fiscal anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou vícios observados, bem como as demais disposições contantes no art. 117 e parágrafos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Segundo – As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao Prefeito Municipal, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

Parágrafo Terceiro – A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

Parágrafo Quarto – Caberá ao fiscal, representando a **CONTRATANTE**, a atestação das notas fiscais correspondentes aos serviços ou aos bens.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO AUMENTO OU SUPRESSÃO DO FORNECIMENTO:

13.1. No interesse da **CONTRATANTE**, o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de estabelecido no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

14.1. Quanto ao objeto, ocorrendo as hipóteses previstas no artigo 124, inciso II, alínea “d” da Lei nº 14.133/21, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do Contrato, requerido tanto pela contratada, quanto pela contratante, desde que suficientemente comprovado, de forma documental, e de acordo com a Instrução Normativa Municipal nº SCI- 01/2022, o desequilíbrio contratual.

Parágrafo Único: A mera variação do mercado ou impacto decorrente de fatores alheios não é suficiente para determinar a realização de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, sendo essencial a presença de uma das hipóteses previstas no art 124, Inciso II, alínea “d” da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO:

15.1. As partes elegem como competente o Foro da Comarca de Jaguari/RS, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas instrumentais, abaixo firmadas.

Jaguari, RS, __ de _____ de 2026.

PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

EMPRESA _____
CONTRATADA

APROVADO EM ____/____/____

ASSESSORIA JURÍDICA