



PREFEITURA DE
ARROIO DO SAL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 34/2026

ÓRGÃO CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL -RS

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS (LINHAS DOMÉSTICA E INDUSTRIAL) E EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

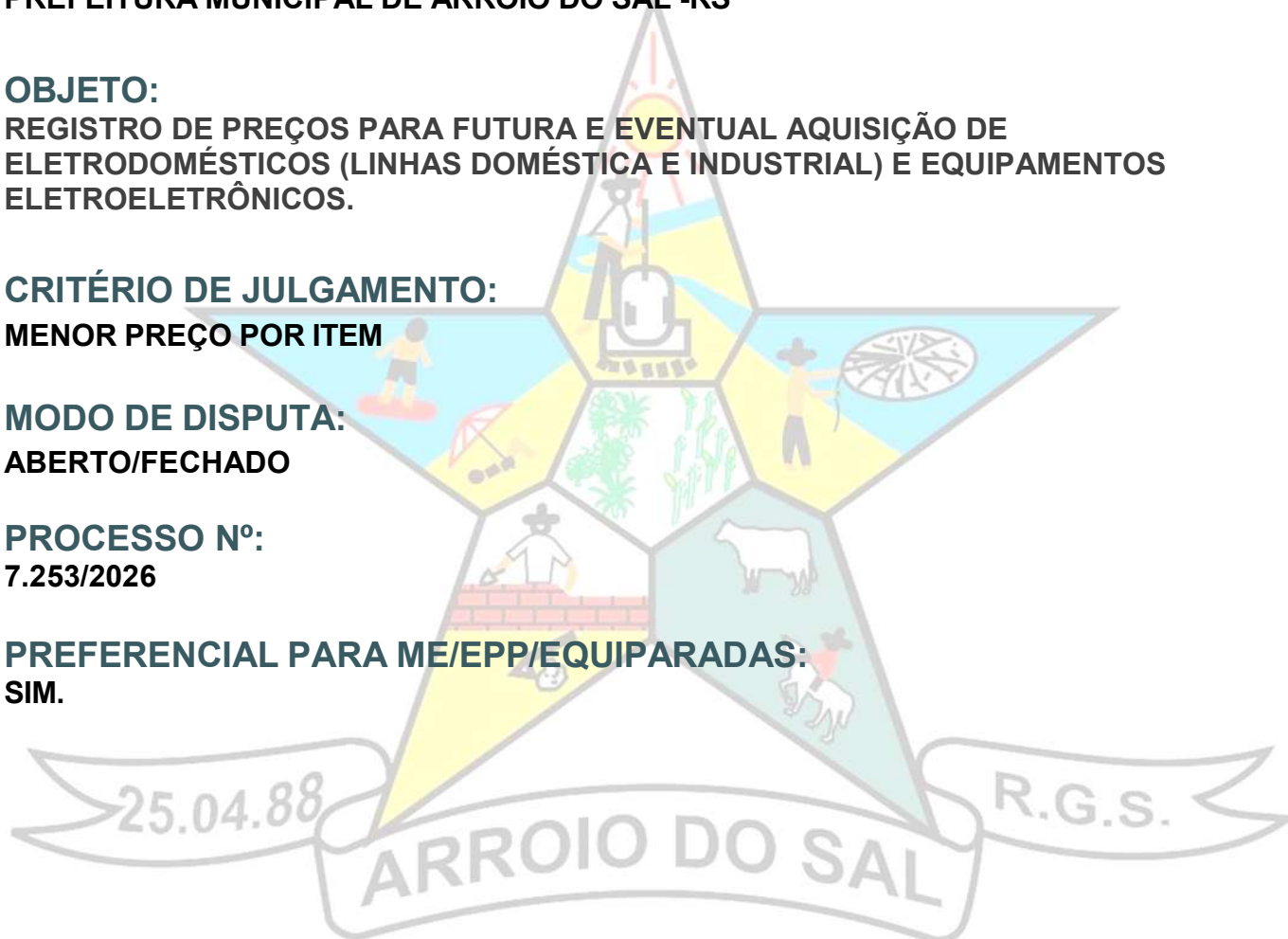
ABERTO/FECHADO

PROCESSO N.º:

7.253/2026

PREFERENCIAL PARA ME/EPP/EQUIPARADAS:

SIM.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 34/2026
(LEI FEDERAL N.º 14.133/2021)

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 7.253/2026

**PREGÃO ELETRÔNICO, DO TIPO
MENOR PREÇO, PARA REGISTRO
DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL
AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS
(LINHAS DOMÉSTICA E INDUSTRIAL) E
EQUIPAMENTOS
ELETROELETRÔNICOS, CONFORME
DESCRITO E ESPECIFICADO NO TERMO
DE REFERÊNCIA.**

PREÂMBULO

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, tendo por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos (linhas doméstica e industrial) e equipamentos eletroeletrônicos, conforme descrito neste edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 10/2023.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: **www.bll.org.br**, no dia 13 de julho de 2026, às 13h30min, podendo as propostas serem enviadas até as 13h, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

Documento assinado digitalmente em 11/06/2026 16:29:17
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/cctpo> para
verificar a autenticidade.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

1. DO OBJETO

Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos (linhas doméstica e industrial) e equipamentos eletroeletrônicos, conforme as condições, quantidades, exigências e especificações estabelecidas pela Secretaria de Educação, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I) apenso a este instrumento.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

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

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico www.bll.org.br, ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br.

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

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

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

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

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

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 deste Edital.

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

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

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

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

3.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

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

3.3. Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4. PROPOSTAS





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

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

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, com a indicação completa do serviço ofertado, incluindo dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.3. As propostas cadastradas no sistema **não poderão** conter qualquer elemento, direto ou indireto, que possibilite a identificação do licitante antes do encerramento da etapa de lances, tais como timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra maneira de identificação.

4.3.1. Para fins de análise do item anterior, considera-se identificação direta ou indireta qualquer informação inserida pelo licitante que permita sua vinculação à proposta apresentada.

4.3.2. A vedação de identificação aplica-se a todos os campos da proposta cadastrada no sistema, inclusive aos campos destinados à descrição do objeto, especificações técnicas, marca/modelo ou quaisquer outros campos de preenchimento livre disponibilizados pela plataforma.

4.3.3. A eventual identificação do licitante na proposta inicialmente cadastrada no sistema não impedirá sua participação na etapa de lances. Contudo, caso seja constatado posteriormente, inclusive por meio do relatório sigiloso gerado pela plataforma eletrônica antes do início da disputa, que a proposta continha elemento capaz de identificar o licitante, a proposta será desclassificada, ainda que após a realização da etapa de lances.

5. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo protocolar, por meio do portal www.bll.org.br em aba própria para estes fins, o pedido até 3 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

certame.

5.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas através da plataforma www.bll.org.br, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

6. VEDAÇÕES

6.1. Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

- a)** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- b)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- d)** pessoa jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- e)** agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

jurídica do licitante.

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

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

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

8.3.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

consignado no registro.

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

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

8.3.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 1,00 (um real), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.3.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

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

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

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

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto/fechado, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

9.2. No modo de disputa aberto/fechado a etapa de envio de lances terá duração de quinze minutos

9.3. Encerrado o prazo previsto no **item 9.2** o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;

9.4. Após a etapa de que trata o **item 9.3**, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais até dez por cento superior àquela, possam ofertar





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o § 2º, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo, observado o disposto no § 3º.

9.5. Encerrada a disputa o sistema ordenará e divulgará os lances.

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

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIO DE DESEMPATE

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

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

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

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

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

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

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

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

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

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

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, no prazo de 15 (quinze) minutos.

11.2 O envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo de 02 (duas) horas.

11.3. Serão desclassificadas as propostas que:

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

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

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

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

12. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, em até 02 (duas) horas, quando solicitado pelo pregoeiro:

12.1. Habilitação Jurídica

- a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
- d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

- e)** Declaração de que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- f)** Declaração de que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- g)** Declaração de 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 Art. 7º, XXXIII, da Constituição;
- h)** Declaração de que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, em conformidade com o Art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- i)** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

12.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- a)** comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- b)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, do domicílio ou sede da proponente;
- c)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- e)** Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f)** Prova de Inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei 12.440 de





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

7 de julho de 2011;

g) Declaração para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

12.3. Habilitação Econômico-Financeira

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias da data designada para a apresentação do documento;

12.4. Habilitação Técnica

a) Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de produtos compatíveis em características com o objeto da presente licitação, com indicação de quantitativos executados, período e contratante;

b) Declaração formal, sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de prestar, durante o prazo de validade do registro de preços, produtos de iguais características aos que se encontram descritos no item 1 deste Edital, em quantidade compreendida entre as informadas como mínimas e máximas.

13. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

13.1. Encerrada a etapa de propostas, o licitante melhor classificado enviará a documentação de habilitação no prazo de 02 (duas) horas.

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

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.2. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

13.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 12.1 para o envio da documentação de habilitação.

13.6. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público.

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

14. DOS RECURSOS

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

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

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

14.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 14.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

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

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

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

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

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

15. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

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

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

competente homologará o procedimento licitatório.

16. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

16.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

16.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

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

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

- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

17. DAS OBRIGAÇÕES

17.1. Constituem Obrigações da Contratada:

17.1.1. A contratada deverá entregar os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, conforme especificações de prazo e local;

17.1.2. Serão de inteira responsabilidade da Contratada todas as consequências decorrentes de sinistros ocasionados pelos veículos de sua propriedade ou em sua posse, incluindo se os produtos ainda em trânsito para entrega ou que ainda não tenha sido considerado recebido pela contratante;

17.1.3. A Contratante poderá a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, realizar vistorias, que considerar necessárias para garantir todas as condições indispensáveis à segurança e operacionalidade dos produtos. Os testes para comprovar o perfeito funcionamento dos produtos são obrigatórios e devem ser acompanhados pelo fiscal do contrato, ou pessoa definida pela contratante e permitido pela contratada, até o período de no mínimo 12 meses, os mesmos se encontrarão em garantia;

17.1.4. Zelar pelo bom uso, limpeza, conservação das instalações e equipamentos de que se serve a equipe em sua área de atuação, que pertençam à Administração ou à própria Contratada;

17.1.5. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente como seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

17.1.6. Zelar pela discricção e integridade durante a execução das entregas nas instalações da contratante;

17.1.7. Relatar a Contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega dos produtos da licitação;

17.1.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

17.1.9. Efetuar troca de produtos, às suas expensas, no prazo de até 48 (Quarenta e oito) horas úteis em caso de defeito de fabricação;

17.1.10. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

a data da entrega dos produtos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a(s) entrega(s), com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações. Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;

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

17.1.12. Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;

17.1.13. Os produtos deverão ter a mesma configuração, marca, e modelos que a contratada se comprometeu a fornecer no certame licitatório;

17.1.14. Em caso de necessidade da contratada terceirizar alguma tarefa ou parte de alguma tarefa, incluindo-se aí FRETE, a responsabilidade sobre a contratação, bem como eventuais custos adicionais ao contrato, serão de responsabilidade da contratada;

17.1.15. Todos os produtos licitados, deverão ser entregues conforme demanda, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratante; NÃO haverá fornecimento de produtos, sem empenho respectivo.

17.1.16. As entregas dos produtos relacionados na contratação, deverão atender todas as demandas do Município de Arroio do Sal/RS, avaliando todas as unidades elencadas no item 2 deste Termo de Referência ("ESTIMATIVAS DA CONTRATANTE");

17.1.17. O valor dos produtos deverão estar incluídos na proposta formalizada para o processo licitatório de acordo com a unidade constante neste Termo;

17.1.18. No preço contratado deverá estar incluído todos os custos de deslocamento, mão-de obra, ferramentas, utensílios, e transporte, e o cumprimento de todas as obrigações que a legislação trabalhista e previdenciária, impostas ao empregador, sem quaisquer ônus ou solidariedade por parte da Administração Municipal, e outros que venham incidir sobre o objeto deste contrato;

17.1.19. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

17.1.20. Assumir a responsabilidade pela totalidade de ônus e encargos (inclusive os fiscais e trabalhistas) resultantes da adjudicação de cada fornecimento desta Licitação. E responsabilizar-se também por todos os encargos e obrigações sociais e trabalhistas previstos





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

na legislação em vigor, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo com este Município;

17.1.21. A contratada, no que se refere a prazos de ENTREGA deverá se basear na descrição do item “9 – PRAZOS / LOCAIS DE ENTREGA”;

17.1.22. Fornecer os produtos no prazo estipulado na quantidade solicitada, entregue nos locais designados pela contratante testados e aprovados pela contratante;

17.1.23. Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega ou uso dos produtos constantes da licitação;

17.1.24. Os produtos deverão ser transportados e entregues por profissionais capacitados;

17.1.25. A contratada ficará obrigada a trocar o produto recusado (s) pelo Município. O mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo;

17.1.26. Constatado o erro, a contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem defeitos resultantes do fornecimento no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a constatação do problema;

17.1.27. Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar à contratante imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua entrega, marca ou modelo de produto;

17.1.28. A contratada assume inteira responsabilidade por todos e quaisquer danos provocados ao contratante, ao seu patrimônio ou a terceiros, decorrentes de atos comissivos e omissivos, praticados por seus sócios, associados, integrantes não sócios, empregados, representantes, prestadores de serviços, prepostos ou colaboradores, por culpa, dolo, negligência ou imprudência na execução da Ata, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade, o ressarcimento ou indenizações cabíveis a preços atualizados. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o contratante reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos, o valor do ressarcimento, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

17.1.29. O recebimento do produto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades, incluindo as verificadas posteriormente;





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

17.1.30. Por ocasião do recebimento dos produtos, a contratante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a contratada a promover as devidas substituições, em prazo hábil a realização do evento pré-agendado e de conhecimento da contratada. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste Termo de Referência, obriga à contratada a efetuar troca do produto após a notificação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus, sem prejuízo da aplicação das medidas legais, referentes ao Termo de Referência, ou contratuais aplicáveis à espécie, incluindo-se aí eventualmente a notificação da empresa, e envio do processo a PAE (Processo Administrativo Especial);

17.1.31. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990); Substituir qualquer colaborador cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios na execução da Ata;

17.1.32. Comunicar à contratante, no prazo máximo de até 10 (dez) dias que antecedem a entrega do produto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a entrega, com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações por Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;

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

17.1.34. A empresa contratada, em hipótese alguma poderá subcontratar, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação. Porém, se necessitar terceirizar total ou parcialmente alguma atividade, deverá se responsabilizar por quaisquer custos adicionais em virtude desta contratação;

17.1.35. Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;

17.1.36. Os produtos deverão ter a mesma configuração, base legal, detalhamento embasado em informações da contratante, a que se comprometeu no certame licitatório;

17.1.37. Os produtos licitados, deverão ser entregues conforme prazo acordado entre as partes, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratada;





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

17.1.38. A contratada se compromete a emitir a respectiva Nota Fiscal no valor correspondente ao acordado no certame licitatório, após a entrega do produto consertado em concordância com a legislação vigente e o empenho enviado, com a respectiva aprovação da contratante;

17.1.39. Não haverá pagamento de nota-fiscal da contratada, antecipada em relação a entrega dos produtos;

17.1.40. A contratada **NÃO** poderá proceder com a entrega dos produtos, sem o respectivo empenho;

17.1.41. O recebimento definitivo dos objetos deste Termo de Referência, não exclui a responsabilidade da contratada quanto aos vícios ocultos;

17.1.42. A contratada deve ter ciência de que a aquisição dos produtos se dará por demanda da contratante, em quaisquer quantidades de unidade e entrega em quaisquer locais dentro dos limites do município em quaisquer datas que venham a ser agendadas e desde que sejam unidades da contratante;

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

17.2. Constituem Obrigações da Contratante

17.2.1. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, nos Termos do Edital, no Termo de Referência e na proposta;

17.2.2. A Secretaria demandante que originou o pedido, deverá se responsabilizar pela fiscalização da entrega do produto, que compõem o objeto desta licitação;

17.2.3. Pagar o valor resultante do fornecimento dos produtos fornecidos, na forma estabelecida nesta ata, em concordância com as rotinas internas da contratante, conforme demanda e prazo acordado neste instrumento contratual;

17.2.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos adquiridos com as especificações constantes deste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento dos mesmos;

17.2.5. Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos entregues, exigindo as eventuais correções que julgar necessárias, até a entrega do produto em perfeitas condições de uso, e estar de acordo com o Termo de





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

Referência e proposta, respeitando o prazo do evento pré-agendado;

17.2.6. Acompanhamento e fiscalização por servidor previamente designado, dos produtos entregues, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

17.2.7. Comunicar à contratada, por escrito, todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega dos produtos, bem como sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos mesmos, para que seja refeito, corrigido ou substituído;

17.2.8. Indicar os locais, datas e horários em que o produto deverá ser entregue e colocado para uso, conforme empenho enviado antecipadamente;

17.2.9. Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado; A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus funcionários, prepostos ou subordinados;

17.2.10. Pela inexecução total ou parcial do contratado dentro do prazo estabelecido, poderá a Contratante aplicar as sanções previstas nos artigos nº 155 a 163 da Lei 14.133/2021, independentemente de procedimento judicial, incluindo notificações e abertura de PAE (Processo Administrativo Especial);

17.2.11. A contratante reserva-se o direito de avaliar, a qualquer momento, a qualidade dos produtos entregues pela contratada, a fim de evidenciar o cumprimento das exigências do Termo de referência e Proposta podendo, quando necessário, solicitar documentos comprobatórios para fins de verificação;

17.2.12. Solicitar, a qualquer tempo, cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;

17.2.13. A contratante deve se responsabilizar pela fiscalização dos produtos entregues;

17.2.14. Aplicar as sanções administrativas previstas neste Termo e na Ata/Contrato.

18. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

18.1 O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 01 (um) ano, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 2 (dois) anos, respeitados os limites dispostos no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.3. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, os quantitativos estimados serão automaticamente renovados para o novo período de vigência, passando a constituir novo limite máximo de contratação para o período prorrogado, independentemente do saldo remanescente do período anterior.

19. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA

19.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

19.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

19.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento.

20. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

20.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

20.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

20.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 30 (trinta)





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

dias.

20.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

20.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

21. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

21.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

21.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

21.3. O registro a que se refere o item 21.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

21.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 21.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

22. DA ADESÃO À ATA

22.1. Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do [art. 23 da Lei](#) Federal n.º 14.133/2021;





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

22.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

22.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item.

22.4. Não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

23. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

23.1. O prazo de entrega dos produtos será de até 12 (doze) dias úteis, a contar do contato da contratante com a contratada e envio do respectivo empenho.

23.2. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

23.3. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

24. PRAZO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

24.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir da entrega total dos itens, mediante apresentação dos seguintes documentos:

a) Nota Fiscal de Produtos, emitida em conformidade com a legislação tributária aplicável.

24.2. Ocorrendo atraso no pagamento por culpa da Contratante, incidirá atualização monetária pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, pro rata die, desde o vencimento até o efetivo pagamento, nos termos do art. 148 da Lei nº 14.133/2021.

24.3. Havendo irregularidade na Nota Fiscal, o prazo de pagamento será suspenso e reiniciado após a regularização pela Contratada.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

25. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

25.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 25.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 5% (cinco por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

25.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 25.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

25.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 25.2 do presente Edital.

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

25.6. A aplicação das sanções previstas no item 25.2 deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

25.7. Na aplicação da sanção prevista no item 25.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

25.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 25.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

25.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 25.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

26.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

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

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

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

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

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

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

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

26.11. São parte integrante do presente edital:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de Declarações

Anexo III – Minuta de ata de registro de preços

Anexo IV – Dados para Elaboração de ata de registro de preços

26.12. Fica eleito o Foro da Comarca de Torres/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Arroio do Sal, 8 de junho de 2026.

KAROLINE LEFFA MITTMANN DE OLIVEIRA
Procuradora Adjunta

LUCIANO PINTO DA SILVA
Prefeito Municipal





TERMO DE REFERÊNCIA

MEMORANDO Nº: 2963/2026

PROCESSO DIGITAL Nº 7253/2026

Secretaria requisitante: EDUCAÇÃO

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO

Tipo de julgamento: Menor preço.

Necessidade da administração: Registro de preços para futura e eventual aquisição de
**ELETRODOMÉSTICOS (Linhas Doméstica e Industrial) E EQUIPAMENTOS
ELETROELETRÔNICOS**

1. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO:

Natureza do objeto – BEM COMUM, descrição e quantitativos abaixo:

1.1) FOGÃO INDUSTRIAL LINHA PMD – TIPO PMD-400 F – 4 BOCAS - Fogão industrial com estrutura reforçada, construído em perfil de aproximadamente 9 cm, equipado com grelhas removíveis medindo aproximadamente 40 x 40 cm, fabricadas em material fundido de alta resistência. Possui registros industriais em latão cromado com regulagem contínua da chama, bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas ou material equivalente, proporcionando maior estabilidade e proteção ao piso. O equipamento deverá possuir 04 (quatro) queimadores duplos, com diâmetro aproximado de 200 mm, fabricados em aço carbono com pintura epóxi ou tratamento anticorrosivo equivalente, resistentes a altas temperaturas e à corrosão, operando com gás de baixa pressão. Estrutura modular e desmontável, permitindo fácil adaptação ao espaço disponível, podendo ser utilizado como fogão central (acesso por todos os lados) ou fogão de encosto (instalado junto à parede). Dimensões aproximadas e peso:

Modelo centro:

- Altura x Largura x Profundidade: aproximadamente 825 x 1105 x 1250 mm;
- Peso aproximado: 75 kg.

Modelo encosto:

- Altura x Largura x Profundidade: aproximadamente 825 x 1105 x 1165 mm;
- Peso aproximado: 75 kg.

Outros requisitos:





- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Compatível com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

1.2) FOGÃO INDUSTRIAL LINHA PMD – TIPO PMD-600 F – 6 BOCAS - Fogão industrial com estrutura reforçada, construído em perfil de aproximadamente 9 cm, equipado com grelhas removíveis medindo aproximadamente 40 x 40 cm, fabricadas em material fundido de alta resistência. Possui registros industriais em latão cromado com regulagem contínua da chama, bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas ou material equivalente, proporcionando maior estabilidade e proteção ao piso. O equipamento deverá possuir 06 (seis) queimadores duplos, com diâmetro aproximado de 200 mm, fabricados em aço carbono com pintura epóxi ou tratamento anticorrosivo equivalente, resistentes a altas temperaturas e à corrosão, operando com gás de baixa pressão. Estrutura modular e desmontável, permitindo fácil adaptação ao espaço disponível, podendo ser utilizado como fogão central (acesso por todos os lados) ou fogão de encosto (instalado junto à parede).

Dimensões aproximadas e peso:

Modelo centro:

- Altura x Largura x Profundidade: aproximadamente 825 x 1605 x 1250 mm;
- Peso aproximado: 110 kg.

Modelo encosto:

- Altura x Largura x Profundidade: aproximadamente 825 x 1605 x 1165 mm;
- Peso aproximado: 109 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;





- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Compatível com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

1.3) FORNO REFRACTÁRIO A GÁS – TIPO PRP-900 G2 S/KG CAPACIDADE

APROXIMADA 230 LITROS: Forno refratário a gás, capacidade aproximada de 230 litros com estrutura externa em aço inox escovado ou acabamento equivalente de alta resistência, equipado com cavalete desmontável com altura aproximada de 80 cm, contendo placas refratárias, sapatas plásticas ou material equivalente, visor em vidro temperado e termômetro indicador de temperatura. O equipamento deverá possuir porta tipo guilhotina, no mínimo 01 (uma) grade, 01 (uma) pedra refratária e câmara interna com suportes para, no mínimo, 02 (dois) níveis de altura. Operação a gás de baixa pressão, com consumo médio aproximado de 0,7 kg/h por queimador, acompanhado de gaveta móvel para apoio e manuseio.

Dimensões aproximadas e peso:

- Dimensões totais (AxLxP): aproximadamente 1480 x 1100 x 1105 mm;
- Dimensões internas da câmara (AxLxP): aproximadamente 275 x 910 x 910 mm;
- Peso aproximado: 84,5 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Compatível com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

1.4) REGULADOR DE GÁS GLP – BAIXA PRESSÃO – ALTA VAZÃO SEM MANÔMETRO:

Regulador de gás GLP de baixa pressão (sem manômetro), destinado à utilização em centrais de gás com botijões tipo P45 ou P90, adequado para alimentação de equipamentos a gás em geral, garantindo funcionamento seguro, estável e capacidade compatível para uso simultâneo de múltiplos equipamentos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:





- Tipo: regulador de baixa pressão para GLP;
- Estágio simples ou duplo, desde que compatível com a aplicação;
- Pressão de saída aproximada de 2,8 kPa (28 a 30 mbar) ou equivalente;
- Vazão mínima de 12 kg/h;
- Conexões de entrada e saída compatíveis com instalações de gás, admitindo-se rosca 1/2" NPT fêmea ou padrão equivalente;
- Compatível com botijões tipo P45 e P90;
- Construção em material resistente e apropriado para uso com GLP;
- Sistema de vedação eficiente, garantindo segurança operacional;
- Funcionamento estável, adequado para variações de consumo e pressão.

Outros requisitos:

- Produto novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Atendimento às normas técnicas vigentes aplicáveis, tais como ABNT NBR 13103, ABNT NBR 14177, ABNT NBR 15526 ou equivalentes;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.5) BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 08

LITROS: Batedeira planetária de uso profissional, destinada ao preparo de massas leves e médias, como bolos, claras em neve, cremes, glacês e preparações similares, adequada para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, panificadoras e confeitarias. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Sistema de mistura planetária;
- Mínimo de 04 (quatro) velocidades;
- Sistema de transmissão por caixa de redução autolubrificante ou tecnologia equivalente;
- Motor com potência mínima de 1/4 CV;
- Alimentação elétrica em 220V;





- Consumo máximo aproximado de 0,20 kW/h;
- Estrutura robusta em aço carbono com pintura epóxi ou tratamento anticorrosivo equivalente;
- Cuba removível em aço inoxidável com capacidade mínima de 08 (oito) litros;
- Tampa e protetor de cuba em policarbonato transparente ou material equivalente resistente, com abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento;
- Sistema de troca de velocidade por inversor de frequência ou tecnologia equivalente;
- Sistema de segurança em conformidade com a NR12;
- Pés antiderrapantes ou sistema equivalente de estabilidade;

Acompanhada de, no mínimo, 03 (três) batedores:

- Tipo raquete;
- Tipo gancho;
- Tipo globo (arame);
- Batedores fabricados em alumínio fundido, aço inoxidável ou materiais equivalentes de alta resistência;
- Componentes removíveis que facilitem a higienização e manutenção.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,70 m;
- Largura: até 0,35 m;
- Profundidade: até 0,55 m;
- Peso aproximado: 27 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;





- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.6) BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 12

LITROS: Batedeira planetária de uso profissional, destinada ao preparo de massas leves e médias, tais como bolos, claras em neve, cremes, glacês e preparações similares, adequada para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, panificadoras e confeitarias.

O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Sistema de mistura planetária;
- Mínimo de 04 (quatro) velocidades;
- Sistema de transmissão por caixa de redução autolubrificante ou tecnologia equivalente;
- Motor com potência mínima de 1/2 CV;
- Alimentação elétrica em 220V;
- Consumo máximo aproximado de 0,38 kW/h;
- Estrutura robusta, adequada para uso profissional contínuo;
- Cuba removível em aço inoxidável com capacidade mínima de 12 (doze) litros;
- Tampa e protetor de cuba em policarbonato transparente ou material equivalente resistente, com abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento;
- Sistema de troca de velocidade por inversor de frequência ou tecnologia equivalente;
- Sistema de segurança em conformidade com a NR12, quando aplicável;
- Pés antiderrapantes ou sistema equivalente de estabilidade;

Acompanhada de, no mínimo, 03 (três) batedores:

- Tipo raquete;
- Tipo gancho;
- Tipo globo (arame);
- Batedores fabricados em alumínio fundido, aço inoxidável ou materiais equivalentes de alta resistência;





- Acabamento com pintura epóxi ou tratamento anticorrosivo equivalente;
- Componentes removíveis que facilitem a higienização e manutenção.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,75 m;
- Largura: até 0,40 m;
- Profundidade/comprimento: até 0,60 m;
- Peso aproximado: 34 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.7) BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 LITROS: Batedeira planetária de uso profissional, destinada ao preparo de massas leves e médias, como bolos, cremes, claras em neve, chantilly e preparações similares, adequada para uso frequente em cozinhas institucionais, panificadoras e confeitarias.

O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Sistema de mistura planetária;
- Mínimo de 03 (três) velocidades com controle eletrônico, compatíveis com uso profissional;
- Motor com potência mínima de 1200W ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Estrutura robusta em aço com pintura protetiva, acabamento anticorrosivo ou material equivalente de alta resistência;
- Cuba (tacho) removível com capacidade mínima de 20 (vinte) litros, fabricada em aço inoxidável ou material equivalente apropriado para uso alimentar;





- Protetor de cuba em grade metálica, policarbonato resistente ou sistema equivalente, com proteção anti-respingos e abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento;
- Sistema de segurança que impeça o funcionamento com a proteção aberta, conforme normas vigentes, incluindo NR-12 ou equivalente;
- Acompanhada de, no mínimo, 03 (três) batedores:
 - o Tipo gancho (massas médias);
 - o Tipo raquete/plano;
 - o Tipo globo (arame) para preparações leves;
- Batedores fabricados em materiais resistentes e próprios para uso alimentar;
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento do motor, como sensor térmico ou tecnologia equivalente;
- Base com pés estáveis, antiderrapantes ou preferencialmente com regulagem de altura;
- Acabamento resistente e apropriado para uso profissional contínuo.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,90 m;
- Largura: até 0,50 m;
- Profundidade: até 0,80 m;
- Peso compatível com a estrutura e capacidade do equipamento.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.





1.8) LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE ALTA ROTAÇÃO – CAPACIDADE MÍNIMA DE 4

LITROS: Liquidificador industrial de alta rotação, destinado ao preparo de sucos, molhos, cremes e preparações similares, adequado ao uso contínuo em ambientes profissionais, cozinhas institucionais, escolares e estabelecimentos alimentícios. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Potência igual ou superior a 600W;
- Capacidade mínima de 4 (quatro) litros;
- Sistema de alta rotação compatível com uso industrial;
- Motor com potência mínima de 1/2 HP ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento;
- Rotação elevada, compatível com equipamentos de alta performance, com referência aproximada superior a 18.000 RPM;
- Copo fabricado em aço inoxidável ou material equivalente resistente e apropriado para uso alimentar;
- Estrutura (corpo/base) em material resistente, preferencialmente metálico, alumínio fundido ou equivalente;
- Lâminas resistentes em aço inoxidável ou material equivalente, adequadas ao processamento de diferentes tipos de alimentos;
- Tampa com vedação adequada e sistema de segurança;
- Sistema de acionamento simples, seguro e apropriado para uso contínuo;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Baixo consumo energético, compatível com a potência do equipamento.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 600 mm;
- Diâmetro da base: até 250 mm;
- Peso aproximado: 5 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;





- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.9) LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE ALTA ROTAÇÃO – CAPACIDADE MÍNIMA DE 6

LITROS: Liquidificador industrial de alta rotação, destinado ao preparo de bebidas, molhos, cremes e processamento de alimentos em geral, adequado para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares e ambientes profissionais. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Potência igual ou superior a 600W;
- Capacidade mínima de 6 (seis) litros;
- Sistema de alta rotação, adequado para processamento rápido e homogêneo de alimentos;
- Copo/jarra fabricado em aço inoxidável ou material equivalente resistente e apropriado para uso alimentar;
- Lâminas em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência;
- Motor com potência compatível com uso industrial contínuo;
- Rotação elevada, compatível com equipamentos de alta performance, com referência aproximada superior a 18.000 RPM;
- Sistema de acionamento simples (liga/desliga) ou controle de velocidade equivalente;
- Base estável, com sistema antiderrapante ou equivalente;
- Tampa com vedação eficiente, podendo possuir sistema para adição de ingredientes durante o funcionamento;
- Estrutura robusta e resistente, adequada para uso contínuo;
- Funcionamento estável, com baixo nível de vibração compatível com a categoria do equipamento;
- Sistema de segurança que impeça funcionamento inadequado ou sem o correto acoplamento do copo.

Dimensões aproximadas:





- Altura: até 0,75 m;
- Largura: até 0,30 m;
- Profundidade: até 0,30 m;
- Peso aproximado: 12 kg.

Alimentação elétrica:

- Tensão 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência: 50/60 Hz.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.10) REFRIGERADOR (GELADEIRA) FROST FREE – CAPACIDADE MÍNIMA DE 590

LITROS: Refrigerador de uso doméstico ou institucional, destinado ao armazenamento de alimentos sob refrigeração, equipado com sistema de degelo automático tipo frost free. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade total mínima de 590 (quinhentos e noventa) litros;
- Sistema de refrigeração frost free (degelo automático);
- Controle de temperatura, preferencialmente eletrônico, digital ou tecnologia equivalente;
- Estrutura externa em material resistente, como aço com acabamento inox, pintura protetiva ou equivalente;
- Prateleiras internas ajustáveis e removíveis;

Compartimentos internos organizadores, incluindo:

- Porta-ovos;
- Gavetas para frutas e verduras;





- Compartimentos para laticínios ou similares;
- Iluminação interna;
- Sistema de refrigeração eficiente, com rápida recuperação de temperatura;
- Sistema ou tecnologia de controle de odores (antiodor) ou equivalente;
- Classificação de eficiência energética conforme padrões vigentes do INMETRO, preferencialmente Classe A ou superior;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Portas com vedação adequada e sistema de fechamento eficiente.

Dimensões aproximadas:

- Compatíveis com a capacidade do equipamento, conforme padrão de mercado para refrigeradores de grande porte.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.11) REFRIGERADOR (GELADEIRA) FROST FREE – CAPACIDADE MÍNIMA DE 451

LITROS: Refrigerador de uso doméstico ou institucional, destinado ao armazenamento de alimentos sob refrigeração, equipado com sistema de degelo automático tipo frost free. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade total mínima de 451 (quatrocentos e cinquenta e um) litros;
- Sistema de refrigeração frost free (degelo automático);
- Controle de temperatura, preferencialmente eletrônico, digital ou tecnologia equivalente;
- Estrutura externa em material resistente, como aço com acabamento inox, pintura protetiva ou equivalente;
- Prateleiras internas ajustáveis e removíveis;





Compartimentos internos organizadores, incluindo:

- Porta-ovos;
- Gavetas para frutas e verduras;
- Compartimentos para laticínios ou similares;
- Iluminação interna;
- Sistema de refrigeração eficiente, com rápida recuperação de temperatura;
- Sistema ou tecnologia de controle de odores (antiodor) ou equivalente;
- Classificação de eficiência energética conforme padrões vigentes do INMETRO, preferencialmente Classe A ou superior;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Portas com vedação adequada e sistema de fechamento eficiente.

Dimensões aproximadas:

- Compatíveis com a capacidade do equipamento, conforme padrão de mercado para refrigeradores acima de 450 litros.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.12) AMASSADEIRA INDUSTRIAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 5 KG DE MASSA:

Amassadeira de uso industrial, destinada ao preparo de massas alimentícias, adequada para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, panificadoras e estabelecimentos de produção de alimentos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de produção de 3 kg de farinha ou 5 kg de massa pronta;
- Motor com potência mínima de 1,0 kW ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento;





- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência de operação de 50/60 Hz;
- Estrutura robusta e resistente, adequada para uso profissional contínuo;
- Cuba/tacho fabricado em material resistente e apropriado para uso alimentar, preferencialmente aço inoxidável ou equivalente;
- Sistema de mistura próprio para massas, com desempenho uniforme e eficiente;
- Sistema de proteção e segurança conforme normas vigentes, incluindo NR-12 ou equivalente, quando aplicável;
- Funcionamento estável, com baixo nível de vibração compatível com a categoria do equipamento;
- Acabamento resistente, apropriado para uso profissional.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,50 m;
- Largura: até 0,40 m;
- Profundidade: até 0,75 m;
- Peso aproximado: 40 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.13) AMASSADEIRA INDUSTRIAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 7 KG DE MASSA:

Amassadeira de uso industrial, destinada ao preparo de massas alimentícias, adequada para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, panificadoras e estabelecimentos de produção de alimentos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 7 kg de massa pronta;





- Motor com potência mínima de 1 CV ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Estrutura robusta e resistente, adequada para uso profissional contínuo;
- Cuba/tacho fabricado em material resistente e apropriado para uso alimentar, preferencialmente aço inoxidável ou equivalente;
- Sistema de mistura próprio para massas, com desempenho uniforme e eficiente;
- Misturador (hélice/pá) fabricado em material resistente e apropriado para uso alimentar;
- Sistema de acionamento simples, tipo liga/desliga ou equivalente;
- Sistema de segurança conforme normas vigentes, incluindo botão de emergência, proteção móvel ou dispositivo equivalente, quando aplicável;
- Proteção dos componentes internos, incluindo rolamentos e sistemas mecânicos adequados ao uso contínuo;
- Base com pés estáveis, antiderrapantes ou preferencialmente com regulagem;
- Acabamento resistente, apropriado para uso profissional.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,50 m;
- Largura: até 0,60 m;
- Profundidade: até 0,65 m;
- Peso aproximado: 45 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.





1.14) MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS AUTOMÁTICA – CAPACIDADE MÍNIMA DE 10,5 KG:

Máquina de lavar roupas automática, com abertura superior, destinada ao uso doméstico ou institucional, adequada para lavagem de diferentes tipos de tecidos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de lavagem de 10,5 kg;
- Motor com potência compatível com o equipamento, com referência aproximada de 800W ou desempenho equivalente;
- Abertura superior;
- Tampa em material resistente, preferencialmente com visor em vidro temperado, policarbonato resistente ou equivalente;
- Painel de controle eletrônico, digital ou tecnologia equivalente, resistente à umidade e respingos;
- Múltiplos programas de lavagem, no mínimo 10 (dez), incluindo ciclos para roupas pesadas, delicadas e lavagem rápida;
- Mínimo de 04 (quatro) níveis de água ou sistema equivalente de controle automático;
- Sistema eficiente de diluição de sabão;
- Dispenser para sabão (em pó ou líquido), amaciante e alvejante;
- Função de economia de água, reaproveitamento ou dosagem inteligente equivalente;
- Funções adicionais, como avanço de etapas, reforço de agitação (turbo ou equivalente), centrifugação eficiente e reaproveitamento de água ou equivalente;
- Sistema de lavagem com alta eficiência na remoção de sujeiras;
- Estrutura em material resistente e apropriado para uso frequente;
- Pés niveladores;
- Sistema de desligamento automático.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 1,10 m;
- Largura: até 0,65 m;





- Profundidade: até 0,70 m.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.15) MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS AUTOMÁTICA – CAPACIDADE MÍNIMA DE 18 KG:

Máquina de lavar roupas automática, com abertura superior, destinada ao uso em ambientes institucionais, adequada para lavagem de diferentes tipos de tecidos e uso frequente. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de lavagem de 18 kg;
- Abertura superior;
- Painel de controle digital, eletrônico ou tecnologia equivalente, resistente à umidade e respingos;
- Múltiplos programas de lavagem, no mínimo 10 (dez), incluindo ciclos para roupas delicadas, lavagem rápida e enxágue adicional;
- Sistema de lavagem com eficiência na remoção de manchas, incluindo função específica ou tecnologia equivalente;
- Função de agitação suave para tecidos delicados;
- Mínimo de 02 (dois) enxágues por ciclo ou sistema equivalente;
- Função de enxágue adicional com foco na remoção de resíduos de sabão;
- Centrifugação com velocidade compatível com a capacidade do equipamento;
- Cesto em aço inoxidável ou material equivalente resistente e apropriado ao uso contínuo;
- Gabinete em material resistente, como aço, polímero de alta resistência ou equivalente;





- Tampa em material resistente, preferencialmente com visor em vidro temperado, policarbonato resistente ou equivalente;
- Dispenser para sabão, amaciante e alvejante;
- Filtro para retenção de fiapos;
- Pés niveladores;
- Sistema de desligamento automático;
- Classificação de eficiência energética conforme padrões vigentes do INMETRO, preferencialmente Classe A ou superior;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante.

Dimensões aproximadas:

- Largura: até 0,75 m;
- Altura: até 1,20 m;
- Profundidade: até 0,80 m;
- Peso aproximado: 45 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.16) BEBEDOURO DE COLUNA INDUSTRIAL REFRIGERADO – CAPACIDADE MÍNIMA DE 100 LITROS:

Bebedouro de coluna industrial refrigerado, destinado ao fornecimento de água potável refrigerada em ambientes institucionais, adequado para uso contínuo e fabricado com estrutura resistente. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 100 (cem) litros;
- Estrutura externa em aço inoxidável, aço galvanizado com acabamento protetivo ou material equivalente resistente;





- Reservatório interno fabricado em material atóxico e apropriado ao armazenamento de água potável;
- Sistema de refrigeração eficiente, com unidade condensadora compatível com uso contínuo;
- Serpentina em aço inoxidável, cobre ou material equivalente resistente e apropriado ao uso;
- Isolamento térmico eficiente, em poliuretano, EPS ou material equivalente;
- Controle de nível de água por boia ou sistema equivalente;
- Pingadeira removível ou sistema equivalente de drenagem;
- Dreno para escoamento de água;
- Temperatura de operação compatível com fornecimento contínuo de água refrigerada;
- Baixo consumo de energia, compatível com a capacidade do equipamento;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência de operação de 60 Hz.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 1,40 m;
- Largura: até 0,75 m;
- Profundidade: até 0,75 m;
- Peso compatível com a capacidade e estrutura do equipamento.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.





1.17) BEBEDOURO DE COLUNA INDUSTRIAL REFRIGERADO – CAPACIDADE MÍNIMA

DE 50 LITROS: Bebedouro de coluna industrial refrigerado, destinado ao fornecimento de água potável refrigerada em ambientes institucionais, adequado para uso contínuo e fabricado com estrutura resistente. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 50 (cinquenta) litros;
- Estrutura externa em aço inoxidável, aço galvanizado com acabamento protetivo ou material equivalente resistente;
- Reservatório interno fabricado em material atóxico e apropriado ao armazenamento de água potável;
- Sistema de refrigeração eficiente, com unidade condensadora compatível com uso contínuo;
- Serpentina em aço inoxidável, cobre ou material equivalente resistente e apropriado ao uso;
- Isolamento térmico eficiente em poliuretano, EPS ou material equivalente;
- Sistema de controle de nível de água por boia ou equivalente;
- Pingadeira removível ou sistema equivalente de drenagem;
- Dreno para escoamento de água;
- Temperatura de operação compatível com fornecimento contínuo de água refrigerada, com referência aproximada entre 5 °C e 15 °C;
- Baixo consumo de energia, compatível com a capacidade do equipamento;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência de operação de 60 Hz.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 1,40 m;
- Largura: até 0,65 m;
- Profundidade: até 0,65 m;
- Peso aproximado: 35 kg.





Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.18) FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 5 LITROS:

Fritadeira elétrica de uso industrial, destinada à fritura de alimentos em ambientes gastronômicos, cozinhas institucionais e estabelecimentos alimentícios, adequada para uso contínuo. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 5 (cinco) litros;
- Estrutura externa em aço inoxidável ou material equivalente resistente;
- Cuba/tanque fabricado em material resistente e apropriado para uso alimentar, preferencialmente aço inoxidável;
- Cuba removível, facilitando higienização e manutenção;
- Resistência elétrica em material apropriado, com proteção contra contato acidental e superaquecimento;
- Potência mínima de 2000W ou desempenho equivalente compatível com uso profissional contínuo;
- Sistema de controle de temperatura por termostato ajustável;
- Sistema de segurança com termostato de proteção contra superaquecimento ou tecnologia equivalente;
- Indicador de funcionamento por lâmpada piloto ou sistema equivalente;
- Cesto metálico adequado para fritura, com capacidade compatível com o equipamento;
- Painel de controle de fácil operação, preferencialmente removível;
- Estrutura que permita fácil higienização;
- Funcionamento estável, adequado para uso contínuo em ambiente profissional.





Alimentação elétrica:

- Tensão em 220V ou compatível com a rede elétrica local;
- Potência compatível com a capacidade do equipamento.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,35 m;
- Largura: até 0,35 m;
- Profundidade: até 0,50 m;
- Peso aproximado: 5 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Conformidade com normas técnicas aplicáveis a equipamentos elétricos, como ABNT NBR IEC 60335-1, ABNT NBR IEC 60335-2-37 ou equivalentes.

1.19) FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 10 LITROS:

Fritadeira elétrica de uso industrial, destinada à fritura de alimentos em ambientes gastronômicos, cozinhas institucionais e estabelecimentos alimentícios, adequada para uso contínuo. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima total de 10 (dez) litros;
- Sistema com, no mínimo, 02 (duas) cubas independentes, com capacidade individual mínima de 5 (cinco) litros cada;
- Estrutura externa em aço inoxidável ou material equivalente resistente;
- Cubas/tanques fabricados em material resistente e apropriado para uso alimentar, preferencialmente aço inoxidável;
- Cubas removíveis, facilitando higienização e manutenção;





- Resistências elétricas em material apropriado, com proteção contra contato acidental e superaquecimento;
- Potência mínima total de 3000W ou desempenho equivalente compatível com uso profissional contínuo;
- Sistema de controle de temperatura por termostato ajustável;
- Sistema de segurança com termostato de proteção contra superaquecimento ou tecnologia equivalente;
- Indicador de funcionamento por lâmpada piloto ou sistema equivalente;
- Cestos metálicos adequados para fritura, com capacidade compatível com o equipamento;
- Painel de controle de fácil operação, preferencialmente removível;
- Estrutura que permita fácil higienização;
- Funcionamento estável, adequado para uso contínuo em ambiente profissional.

Alimentação elétrica:

- Tensão em 220V ou compatível com a rede elétrica local;
- Potência compatível com a capacidade do equipamento.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,35 m;
- Largura: até 0,60 m;
- Profundidade: até 0,50 m;
- Peso aproximado: 10 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes;





- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Conformidade com normas técnicas aplicáveis a equipamentos elétricos, como ABNT NBR IEC 60335-1, ABNT NBR IEC 60335-2-37 ou equivalentes.

1.20) FORNO ELÉTRICO DE BANCADA – CAPACIDADE MÍNIMA DE 70 LITROS: Forno elétrico de bancada, destinado ao preparo de alimentos em ambientes institucionais, adequado para assar, aquecer, dourar e cozinhar diversos tipos de alimentos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 70 (setenta) litros;
- Tipo: forno elétrico de bancada;
- Estrutura em material resistente, com acabamento adequado ao uso frequente;
- Porta com visor em vidro temperado ou material equivalente resistente ao calor;
- Controle de temperatura ajustável, com faixa mínima aproximada entre 90 °C e 230 °C ou equivalente;
- Sistema de aquecimento com resistências superior e inferior;
- Funções básicas de preparo, como assar, aquecer, gratinar ou equivalentes;
- Painel de controle de fácil operação, mecânico, digital ou tecnologia equivalente;
- Temporizador com desligamento automático, aviso sonoro ou equivalente;
- Iluminação interna;
- Sistema de segurança térmica, como termostato ou dispositivo equivalente;
- Interior fabricado em material de fácil higienização;
- Múltiplos níveis de apoio interno para grelhas ou bandejas, com no mínimo 02 (dois) níveis;
- Acompanhado de acessórios básicos, como grelha e bandeja ou equivalentes;
- Funcionamento estável, adequado ao uso contínuo.

Alimentação elétrica:

- Tensão em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;





- Potência mínima aproximada de 1500W ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,50 m;
- Largura: até 0,75 m;
- Profundidade: até 0,55 m;
- Peso aproximado: 10 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Conformidade com normas aplicáveis a equipamentos elétricos, como ABNT NBR IEC 60335-1 ou equivalentes.

1.21) FORNO MICRO-ONDAS – CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 LITROS: Forno micro-ondas de uso doméstico ou institucional, destinado ao aquecimento, preparo e descongelamento de alimentos, adequado para uso frequente. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Capacidade mínima de 42 (quarenta e dois) litros;
- Painel de controle eletrônico, digital ou tecnologia equivalente, de fácil operação;
- Múltiplos níveis de potência ajustáveis;
- Funções básicas de aquecimento, cozimento e descongelamento, por tempo, peso ou sistema equivalente;
- Função temporizador com controle de tempo;
- Sistema de aquecimento uniforme;
- Prato giratório com diâmetro compatível com a capacidade do equipamento;





- Interior fabricado em material resistente e de fácil higienização;
- Porta com visor e sistema de vedação seguro;
- Iluminação interna;
- Sinal sonoro ao término do funcionamento;
- Função para redução ou eliminação de odores internos, ou tecnologia equivalente;
- Classificação de eficiência energética conforme padrões vigentes, preferencialmente Classe A ou superior;
- Funcionamento estável, adequado ao uso contínuo.

Alimentação elétrica:

- Tensão em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Potência compatível com a capacidade do equipamento, com referência aproximada superior a 1400W.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,40 m;
- Largura: até 0,65 m;
- Profundidade: até 0,55 m;
- Peso aproximado: 16 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.22) MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL – PRODUÇÃO MÍNIMA DE 250 KG/H: Multiprocessador de alimentos de uso industrial, destinado ao corte, fatiamento, ralação e processamento de alimentos diversos, como legumes, verduras e similares, adequado para uso contínuo em cozinhas institucionais. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:





- Capacidade de produção mínima aproximada de 250 kg/h;
- Motor com potência mínima de 0,5 CV ou desempenho equivalente compatível com a capacidade do equipamento;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Estrutura fabricada em material resistente, preferencialmente aço inoxidável, alumínio ou equivalente;
- Sistema de alimentação com bocal amplo, adequado para inserção de alimentos de diferentes tamanhos;
- Acompanhado de, no mínimo, 05 (cinco) discos ou acessórios intercambiáveis para diferentes tipos de cortes, como fatiar, ralar, desfiar ou equivalentes;
- Capacidade de realizar diferentes tipos de cortes, como fatias, tiras, ralados ou equivalentes;
- Sistema de segurança que impeça o funcionamento com tampa aberta, mal encaixada ou sem o correto travamento;
- Operação simples e segura, com sistema de acionamento eficiente;
- Componentes removíveis que permitam fácil limpeza e higienização;
- Base estável e resistente, adequada para uso contínuo;
- Funcionamento estável, com baixo nível de vibração e ruído compatível com a categoria do equipamento.

Dimensões aproximadas:

- Altura: até 0,65 m;
- Largura: até 0,40 m;
- Profundidade: até 0,60 m;
- Peso aproximado: 30 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;





- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.23) SMART TV LED/QLED – TELA MÍNIMA DE 55 POLEGADAS – RESOLUÇÃO 4K:

Televisor tipo Smart TV, com tela plana de no mínimo 55 polegadas e resolução 4K (Ultra HD), destinado à exibição de conteúdos multimídia em ambientes institucionais, educacionais ou administrativos. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Tela com tamanho mínimo de 55 (cinquenta e cinco) polegadas;
- Resolução mínima 4K (3840 x 2160) ou superior;
- Tecnologia de tela LED, QLED ou tecnologia equivalente;
- Formato de tela widescreen 16:9;
- Taxa de atualização mínima de 60 Hz;
- Sistema operacional Smart TV integrado, compatível com aplicativos multimídia e de streaming;
- Conectividade Wi-Fi integrada;
- Conectividade Bluetooth ou tecnologia equivalente;
- No mínimo 03 (três) entradas HDMI;
- No mínimo 01 (uma) entrada USB;
- Porta de rede Ethernet (LAN) ou equivalente;
- Compatibilidade com aplicativos de streaming;
- Controle remoto incluso;
- Alto-falantes integrados com potência compatível com o porte do equipamento;
- Recursos de melhoria de imagem, como HDR ou tecnologia equivalente;
- Sistema de som estéreo ou equivalente;
- Compatibilidade com suporte padrão VESA ou equivalente para fixação;
- Funcionamento estável, adequado para uso contínuo.

Alimentação elétrica:





- Tensão bivolt automático ou compatível com a rede elétrica local;
- Frequência de operação de 50/60 Hz.

Dimensões aproximadas:

- Largura: até 1,30 m;
- Altura: até 0,80 m;
- Peso aproximado: 15 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes aplicáveis ao produto;
- Certificação por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável, incluindo homologação da ANATEL para os módulos de comunicação sem fio (Wi-Fi/Bluetooth).

1.24) SMART TV LED – TELA MÍNIMA DE 43 POLEGADAS – RESOLUÇÃO 4K: Televisor tipo Smart TV, com tela plana de no mínimo 43 (quarenta e três) polegadas e resolução 4K Ultra HD, destinado à exibição de conteúdos multimídia em ambientes institucionais, educacionais ou administrativos. Especificações mínimas obrigatórias:

- Tela com tamanho mínimo de 43 (quarenta e três) polegadas;
- Resolução mínima 4K (3840 x 2160 pixels) ou superior;
- Tecnologia de tela LED ou equivalente;
- Formato de tela widescreen 16:9;
- Taxa de atualização mínima de 60 Hz;
- Sistema operacional Smart TV integrado (ex.: Tizen, Android TV, webOS ou equivalente);
- Conectividade Wi-Fi integrada;
- Conectividade Bluetooth ou tecnologia equivalente;





- No mínimo 03 (três) entradas HDMI;
- No mínimo 01 (uma) entrada USB;
- Porta de rede Ethernet (LAN) ou equivalente;
- Compatibilidade com principais aplicativos de streaming;
- Controle remoto incluso;
- Alto-falantes integrados;
- Sistema de som estéreo ou equivalente;
- Recursos de melhoria de imagem, incluindo HDR ou tecnologia equivalente;
- Compatibilidade com suporte padrão VESA para fixação;
- Funcionamento contínuo e estável, adequado ao uso institucional.

Alimentação elétrica:

- Tensão bivolt (127V/220V) ou compatível com a rede elétrica local;
- Frequência: 50/60 Hz.

Dimensões e características físicas (aproximadas):

- Largura máxima: até 1,10 m;
- Altura máxima: até 0,70 m;
- Peso aproximado: até 10 kg.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes aplicáveis ao produto;
- Certificação por órgão competente ou organismo acreditado, incluindo INMETRO e, quando aplicável, homologação da ANATEL para os módulos de comunicação sem fio (Wi-Fi e Bluetooth).





1.25) VENTILADOR DE PAREDE INDUSTRIAL – RESISTENTE À CORROSÃO

(MAREZIA): Ventilador de parede de uso industrial, com diâmetro mínimo entre 50cm e 60 cm, alta vazão de ar e baixo nível de ruído, destinado à climatização de salas de aula e ambientes institucionais. O equipamento deverá possuir estrutura resistente à corrosão causada por névoa salina (maresia), garantindo durabilidade em ambientes litorâneos ou de alta umidade. O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes características:

- Diâmetro da grade de proteção entre 50 e 60 cm;
- Hélice com no mínimo 06 (seis) pás, fabricadas em material polimérico resistente (como nylon ou polipropileno reforçado), projetadas para alta vazão de ar;
- Motor de alto desempenho, próprio para uso contínuo, com potência nominal entre 180W e 230W, dotado de rolamentos e proteção térmica;
- Componentes metálicos com tratamento anticorrosivo ou fabricados em materiais resistentes à ação da maresia;
- Grade de proteção confeccionada em polipropileno de alta resistência ou plástico de engenharia, atendendo às normas de segurança vigentes;
- Sistema de oscilação horizontal automática com amplitude mínima de 60°;
- Regulagem de inclinação vertical manual;
- Controle de velocidade por chave rotativa de parede ou dispositivo equivalente, com no mínimo 03 (três) níveis de velocidade;
- Funcionamento com nível de ruído compatível com ambientes escolares e institucionais;

Alimentação Elétrica:

- Tensão: bivolt (127V/220V) com chave seletora automática ou manual, ou disponibilização em 127V ou 220V conforme solicitação do órgão;
- Frequência: 60 Hz;

Outros Requisitos:

- Equipamento novo, de primeiro uso, não sendo aceito produto recondicionado ou usado;





- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes, com certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Acompanhamento de kit de fixação para parede, contendo suporte, parafusos e buchas compatíveis e adequados para instalação segura;
- Manual de instruções, operação e certificado de garantia em língua portuguesa.

1.26) CHALEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL/INSTITUCIONAL – CAPACIDADE MÍNIMA

ENTRE 1,8 E 2 LITROS: Chaleira elétrica destinada ao aquecimento e fervura de água para uso em copas, cozinhas e setores administrativos, com corpo em aço inoxidável e sistemas de segurança automáticos. Especificações técnicas mínimas:

- Capacidade útil mínima entre 1,8 e 2,0 (dois) litros;
- Corpo fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência térmica e mecânica, adequado ao uso alimentar e institucional;
- Potência compatível com o desempenho do equipamento, garantindo rápida fervura da água;
- Sistema de desligamento automático após a fervura;
- Proteção contra funcionamento a seco (impede aquecimento sem água no reservatório);
- Proteção contra superaquecimento;
- Alça com material isolante térmico (toque frio) e formato ergonômico;
- Tampa com trava de segurança e sistema de abertura facilitada;
- Base de aquecimento independente com rotação 360°, permitindo remoção da chaleira sem fio;
- Base com pés antiderrapantes e compartimento para armazenamento do cabo elétrico;
- Indicador luminoso de funcionamento (LED ou equivalente);
- Indicador de nível de água visível;

Dimensões aproximadas:





- Altura máxima: 30 cm;
- Largura/diâmetro máximo: 25 cm;
- Peso aproximado: até 1,5 kg (vazia);

Alimentação Elétrica:

- Tensão: 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência: 60 Hz.

Outros Requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.27) ASPIRADOR DE PÓ E LÍQUIDOS PROFISSIONAL/INDUSTRIAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 LITROS: Aspirador de pó e líquidos de uso profissional ou industrial, destinado à limpeza pesada e contínua de ambientes institucionais de médio e grande porte, com capacidade mínima de 30 (trinta) litros, visando alta eficiência de sucção e durabilidade operacional. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Função para aspiração de resíduos sólidos (pó) e líquidos, com possibilidade de uso simultâneo ou alternado;
- Reservatório com capacidade mínima de 30 litros, confeccionado em aço inoxidável ou plástico de engenharia de alta resistência;
- Motor com potência mínima de 1600W ou desempenho de sucção equivalente, devidamente comprovado por catálogo técnico do fabricante;
- Sistema de filtragem profissional, indicado para uso contínuo, preferencialmente lavável e de fácil manutenção;
- Estrutura robusta com rodízios giratórios, proporcionando fácil mobilidade em diferentes tipos de piso;
- Sistema de proteção contra transbordamento de líquidos (tipo boia ou tecnologia equivalente);





- Proteção térmica contra superaquecimento do motor;

Acompanha kit de acessórios, contendo no mínimo:

- 01 mangueira flexível de alta resistência;
- 02 tubos prolongadores (extensores);
- 01 bocal para pisos (uso seco e úmido);
- 01 bocal para cantos e frestas;
- 01 bocal tipo escova ou equivalente para diferentes superfícies.

Alimentação Elétrica:

- Tensão: 127V ou 220V, conforme demanda do órgão requisitante;
- Frequência: 50/60 Hz;

Outros Requisitos:

- Equipamento novo, de primeiro uso, não sendo aceito produto recondicionado, remanufaturado ou usado;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Atendimento às normas técnicas e de segurança vigentes, com certificações aplicáveis emitidas por órgãos competentes ou organismos acreditados;
- Manual de instruções e operação em língua portuguesa;
- Preferencialmente com rede de assistência técnica autorizada em território nacional.

1.28) ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL EM AÇO INOX – PRODUÇÃO MÍNIMA

DE 60 L/H: Espregador de frutas cítricas industrial, destinado à extração de sucos naturais de laranja, limão e frutas similares, adequado para uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, lanchonetes, restaurantes e demais ambientes profissionais. MARCA REFERENCIAL: METVISA. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Estrutura confeccionada em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, adequado para contato com alimentos;
- Sistema de extração eficiente para frutas cítricas, com alto rendimento e fácil operação;





- Motor com potência mínima aproximada de 0,5 CV;
- Rotação aproximada de 1.690 RPM ou superior;
- Capacidade mínima de produção de 60 litros por hora;
- Funcionamento contínuo compatível com uso comercial/institucional;
- Componentes removíveis que facilitem higienização e manutenção;
- Base estável com sistema antiderrapante ou equivalente;
- Baixo nível de vibração e ruído compatível com a categoria do equipamento;
- Sistema de acionamento simples e seguro;
- Equipamento resistente à corrosão e adequado às normas de higiene alimentar;
- Sistema de segurança que impeça funcionamento inadequado.

Dimensões aproximadas:

- Altura aproximada: 385 mm;
- Largura aproximada: 280 mm;
- Profundidade aproximada: 210 mm;
- Peso aproximado: até 8 kg.

Alimentação Elétrica:

- Tensão: 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Frequência: 60 Hz;
- Potência elétrica aproximada: 368 W ou superior.

Outros Requisitos:

- Equipamento novo, sem uso e em linha de produção;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes aplicáveis;
- Assistência técnica autorizada no território nacional ou suporte técnico equivalente.





1.29) FREEZER HORIZONTAL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 530 LITROS: Freezer horizontal destinado ao armazenamento e conservação de alimentos, produtos congelados e resfriados, para uso institucional em cozinhas, escolas, refeitórios e demais setores da administração pública.

Especificações técnicas mínimas:

- Capacidade mínima de 530 litros;
- Sistema de refrigeração estática com serpentina;
- Faixa de temperatura para congelados entre -16°C e -20°C;
- Faixa de temperatura para resfriados entre 0°C e +7°C;
- Controle de temperatura por termostato ajustável;
- Sistema de dissipação de calor com baixo nível de ruído e redução no consumo de energia;
- Degelo manual;
- Mínimo de 02 tampas cegas basculantes com puxadores;
- Dreno frontal com tampa para escoamento;
- Revestimento interno e externo em aço com pintura protetiva anticorrosiva na cor branca ou equivalente;
- O equipamento deve ter rodas (no mínimo 4);
- Gabinete com rodízios para movimentação;
- Alimentação elétrica compatível com a rede local (127V ou 220V, conforme solicitação no empenho);
- Consumo energético compatível com equipamentos da categoria;
- Produto certificado conforme normas vigentes do INMETRO;
- Classificação climática compatível com uso comercial ou institucional;
- Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.

Dimensões aproximadas:

- Largura aproximada: 1,65 m;
- Profundidade aproximada: 0,72 m;





- Altura aproximada: 0,93 m.

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá ser entregue montado e em pleno funcionamento;
- Todos os acessórios necessários para instalação e operação deverão acompanhar o produto;
- Serão aceitos equipamentos com características técnicas equivalentes ou superiores.

1.30) SANDUICHEIRA ELÉTRICA: Sanduicheira doméstica, destinado ao preparo de torradas e sanduíches prensados em ambientes profissionais, cozinhas institucionais, escolares e estabelecimentos alimentícios. O equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes características:

- Chapas Antiaderentes: Essenciais para que os alimentos não grudem e para facilitar a limpeza. Podem ser lisas, onduladas (estilo grill) ou profundas para maior capacidade.
- Potência mínima: 750W, suficiente para aquecimento rápido.
- Trava de Segurança: Localizada na alça, mantém a sanduicheira fechada para garantir uma prensagem uniforme e segura.
- Luz Piloto (LEDs): Indicadores luminosos que mostram quando o aparelho está ligado e quando atingiu a temperatura ideal para uso.
- Versatilidade (2 em 1): Muitos modelos funcionam como grill, permitindo preparar carnes, vegetais, ovos e sanduíches de diferentes espessuras.
- Praticidade no Armazenamento: A maioria possui porta-fio na base e design compacto que permite guardá-la na vertical, ocupando menos espaço.
- Segurança: Conta com alça isotérmica (que não esquenta) e pés antiderrapantes para estabilidade na bancada.
- Botão liga/desliga, permite desligamento sem a retirada do aparelho da tomada;
- Alimentação elétrica em 127V ou 220V, conforme necessidade do órgão requisitante;
- Baixo consumo energético, compatível com a potência do equipamento.





Dimensões aproximadas:

- Largura: de 20cm a 26cm
- Profundidade (Comprimento): de 20cm a 23cm
- Altura: de 7cm a 9cm;

Outros requisitos:

- Equipamento novo, sem uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança vigentes e possuir certificação emitida por órgão competente ou organismo acreditado, quando aplicável.

1.31) BEBEDOURO REFRIGERADO PARA BOMBONA D'ÁGUA: Bebdouro refrigerado para uso com bombona de água potável nas temperaturas natural e gelada. Indicado para ambientes de uso coletivo. Especificações técnicas:

- Tipo de abastecimento – Bombona de água (compatível com garrações/bombonas de 10 ou 20 litros);
- Sistema de refrigeração: elétrico com compressor;
- Temperatura da água gelada: média de 8°C (variaável conforme a temperatura ambiente);
- Capacidade de refrigeração: mínimo 2 litros/hora;
- Funções disponíveis: Água natural e água gelada;
- Material externo: aço inoxidável, plástico de engenharia ou similar, com alta resistência e fácil higienização;
- Bicas: Duplas, com torneiras ou acionamento por botão, separadas para Água Natural e Gelada;
- Bandeja coletora: Removível para facilitar a limpeza e evitar acúmulo de água;
- Alimentação Elétrica: Com fio, tensão conforme padrão nacional. A contratada deverá poder fornecer tanto em 127V como 220V (se aplicável), conforme demanda da contratante;





- Dimensões aproximadas: Altura média aproximada-90cm;
- Peso: Faixa comum entre 10 e 15kg.

1.32) SMARTPHONE: Aparelho de celular Smartphone com as seguintes especificações mínimas:

- Processador com número de núcleos Octa-Core
- Velocidade do processador: 2.2GHz,
- Memória: memória Interna total compartilhada: 128GB,
- Suporte a cartão de memória: Sim,
- Tipo cartão de memória suportado: MicroSD,
- Memória RAM 6GB, memória RAM Plus Até 6GB, bateria: capacidade da bateria (mAh): 5000mAh,
- Tipo de bateria: Ions de Lítio, voltagem: bivolt,
- Compatível com carregamento rápido: sim, entre 33 e 45W,
- Carregamento sem fio: não,
- Câmera traseira: resolução mínima: 50MP,
- Zoom: zoom digital até 10x,
- Foco automático (AF): sim,
- Flash: flash-LED.
- Câmera Frontal - Resolução: 16MP, flash frontal.
- Vídeo: formatos suportados para reprodução: MP4, M4V, 3GP,
- Resolução de reprodução: FHD (1920 x 1080) | @60fps,
- Resolução de gravação: FHD (1920 x 1080) | @30fps,
- Formato suportado de streaming: 3GP, MP4, MP3.
- Conectividade - Bluetooth: Bluetooth v5.0,
- Browser: Google | Chrome, conexão Wi-Fi: 802.11 a/b/g/n/ac 2.4G+5GHz,
- Roteador Wi-Fi: Sim,





- 2 chips: sim,
- Tipo de SIM: Nano-SIM (4FF),
- USB: USB 2.0, USB conector: USB Type-C. Bandas: 2G GSM (GPRS/EDGE): GSM850, GSM900,DCS1800,PCS1900, 3G
- Bandas: B1(2100),B2(1900),B4(AWS),B5(850),B8(900), 4G Bandas: B1(2100), B2(1900), 3(1800), B4(AWS), B5(850),B7(2600), B8(900), B12(700),B13(700),B17(700),B26(850),B28(700),B66(AWS-3), 5G Bandas: FDD: N1(2100), N3(1800), N5(850), N7(2600), N28(700), N66(AWS-3), TDD: N40(2300), N41(2500), N78(3500).
- GPS e A-GPS: sim.
- Sistema Operacional - Versão: Android 13.0 ou superior, plataforma: 64 bit, loja de aplicativos: Play Store;

1.33) LOUSA DIGITAL INTERATIVA 4K 55 POLEGADAS:

Tecnologias de Toque (Touch Screen):

- Infravermelho (IR): Utiliza uma grade de luz invisível na tela. Quando um dedo ou caneta bloqueia os feixes, o sensor calcula a coordenada exata do toque. Suporta multitouch (vários toques simultâneos) e é muito comum em telas grandes.
- Tecnologia Capacitiva: Identifica o toque através da alteração do campo elétrico da tela. É mais precisa, oferece respostas ultrarrápidas e permite gestos fluidos (como pinça para zoom).

Desempenho e Display

- Painel: Geralmente utiliza tecnologia LED ou LCD com tratamento antirreflexo.
- Resolução: Padrão mínimo de 4K (3840 x 2160 pixels) para garantir nitidez nos detalhes, especialmente em textos e apresentações.
- Toques Simultâneos: Suporta de 10 a 20 toques simultâneos, permitindo a colaboração de várias pessoas ao mesmo tempo.

Hardware e Processamento Integrado

- Sistema Operacional: Muitas TVs interativas possuem um computador interno (geralmente baseado em Android ou Windows via slot OPS).





- Conectividade: Entradas variadas, incluindo portas USB, HDMI, DisplayPort e conexão de rede (Wi-Fi/Ethernet) para compartilhamento sem fio.
- Áudio: Sistema de som estéreo integrado (ex: alto-falantes de 10 W a 20 W por canal).

Funcionalidades Interativas

- Softwares Educacionais e Corporativos: Pacotes que incluem lousas digitais virtuais, ferramentas para anotações em tempo real sobre vídeos e documentos, e reconhecimento de escrita.
- Espelhamento: Permite projetar a tela de smartphones, tablets e notebooks diretamente na TV interativa.

MARCA REFERENCIAL – LG.

1.34) CÂMARA REFRIGERADA PARA VACINAS COM SISTEMA DE EMERGÊNCIA:

Especificações técnicas mínimas:

- Capacidade útil aproximada de **140 litros**;
- Faixa de Temperatura de trabalho: **+3,5°C a +5,5°C**, com alarmes entre +2°C e +8°C;
- Gás refrigerante: **R134a**, carga mínima de 180g;
- Alimentação **110/220V – 60Hz (bivolt automático)**;
- Sistema de controle eletrônico de temperatura com **alarmes visuais e sonoros**;
- Display digital para visualização de temperatura externa;
- Estrutura em aço com acabamento anticorrosivo e porta com isolamento térmico;
- **Sistema de emergência com bateria selada (mínimo 185Ah ou 127 x 7Ah)**, garantindo a manutenção da temperatura interna por período mínimo de 24hs em caso de falta de energia;
- Certificação de qualidade e **registro na ANVISA**;
- Equipamento novo, com garantia mínima de **12 (doze) meses**;
- Manual de instruções em português e assistência técnica autorizada no Brasil;
- **MARCA REFERENCIAL: BIOTECNO – MODELO BT1100/140.**





1.35) PURIFICADOR DE ÁGUA REFRIGERADO PARA PAREDE E BANCADA:

Especificações Técnicas:

- Capacidade de refrigeração: 2,4 LITROS/HORA
- Eficiência de Retenção de Partículas;
- Eficiência de Redução de Cloro Livre;
- Eficiência Bacteriológica;
- Refrigeração: SIM - REFRIGERADO POR COMPRESSOR;
- Consumo de Energia: 127 V (2,31 kWh/mês);
- Consumo de Energia: 220 V (2,28 kWh/mês);
- Garantia: 1 ano;
- Vida Útil do Refil: 3.000 litros ou 12 meses;
- Uso Residencial: SIM;
- Uso Empresarial: SIM;
- Vida Útil do Produto: 10 anos (em média);
- Frontal em Anti-UV e gabinete de aço com pintura eletrostática;
- Sem Embalagem (Frente x Altura x Profundidade): 35 x 34,5 x 42,5 cm;
- Com Embalagem (Comprimento x Largura x Altura): 45 x 39 x 37 cm;
- Peso Bruto: 12,85 kg;
- Tensão: 127V ou 220 V;
- Potência: 100 W;
- Vazão Máxima: 45 l/h;
- Grau de Proteção: IPX0;
- Eficiência Energética: 127 V (0,049 kW/L) – 220 V (0,05 kW/L);
- Pressão de Trabalho: 3 A 40 m.c.a /29kPa a 390 kPa;





Inclui no Pacote:

- 1 Purificador de Água;
- 1 Kit completo para instalação;
- Manual de instalação;
- MARCA REFERENCIAL: PURY LEAF
-

1.2 – PRAZO DE VIGÊNCIA: O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, desde que haja interesse da Administração e seja mantida a vantajosidade da contratação. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, os quantitativos estimados serão automaticamente renovados para o novo período de vigência, passando a constituir novo limite máximo de contratação para o período prorrogado, independentemente do saldo remanescente do período anterior.

1.3 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano Anual de Compras e Contratações ano 2026 do Município de Arroio do Sal: AÇÃO ORÇAMENTÁRIA MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA – EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES, lançados valores por Secretaria.

1.4 – OBSERVAÇÕES

- Observação 1: Todos os eletrodomésticos/eletroeletrônicos, ou devem ser BIVOLT (se indicados na descrição), ou devem estar disponíveis em 127 e 220V, já que ambas as redes são utilizadas no município, e deve ser escolhida pela contratante no momento do pedido/ENVIO DO EMPENHO;
- Observação 2: Todos os itens deverão possuir garantia de no mínimo 12 meses;
- Observação 3: Os equipamentos (que o selo contemplar, tais como: Congeladores, Refrigeradores, Lavadoras automáticas e semi-automáticas, Televisores, Ventiladores de





teto e mesa, e os fornos de Microondas, etc), deverão ter Selo Procel de classificação e eficiência energética “A”. Essa classificação significa quanto de energia ele utiliza para funcionar. Existem sete classes de eficiência energética sendo a mais eficiente a classe A e a menos eficiente a classe G;

- Observação 4 - SMARTPHONES: Liberado o quantitativo de 10 (dez) unidades para a Secretaria Municipal de Administração, deliberar o uso por secretari;
- Observação 5: IMAGENS E MARCAS CONSTANTES NESTE TERMO, SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS;
- Observação 6 – Do Item SANDUICHEIRA ELÉTRICA foram estimadas 18 unidades somente pela Secretaria Municipal da Administração.

2. ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES RESUMIDAS DOS ITENS

ESTIMATIVAS ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL												
ITEM	SECRETARIAS/DOTAÇÃO	4206	5905	8109	4682	2053	7071	3131	6042	4408	9007	TOTAL
	DESCRIÇÃO RESUMIDA	ADM	OBR	SAÚ	PLAN	CID	EDU	MA	TUR	FAZ	AGR	
1	Fogão linha industrial 4 bocas					1	3					4
2	Fogão linha industrial 6 bocas						4					4
3	Forno refratário a gás						4					4
4	Regulador GLP P45/P90	2				1	4					7
5	Batedeira planetária 8L					2	4					6
6	Batedeira Planetária 12L					1	9					10
7	Batedeira Planetária 20L						3					3
8	Liquidificador Industrial 4L	2				2	6					10
9	Liquidificador Industrial 6L					1	6					7
10	Refrigerador frost free 590L	2		2		2	5					11
11	Refrigerador frost free 451L	1		2		1	5					9
12	Amassadeira Industrial 5kg					1	3					4
13	Amassadeira Industrial 7kg					1	5					6
14	Máquina de lavar roupas 10,5kg	1		5		1	3					10
15	Máquina de lavar roupas 18kg	1		2		1	7					11
16	Bebedouro Industrial 100L	3				3	6				1	13
17	Bebedouro Industrial 50L	3				3	4		1			11
18	Fritadeira Elétrica 5L					1	7					8
19	Fritadeira Elétrica 10L					1	5					6
20	Forno Elétrico 70L	1				1	5					7
21	Forno Micro-ondas 42L	2			1	2	10				1	16
22	Multiprocessador 250kg/hora					2	10					12
23	Smart TV 55"	3				3	12			1		19
24	Smart TV 43"	2					4			2		8
25	Ventilador de parede 6 pás	5				5	300					310
26	Chaleira Elétrica 1,8 a 2L	5			1	5	30			1	3	45
27	Aspirador de pó e líquidos 30L	2				2	10				2	16
28	Espremedor de frutas 60L/H					2	12					14
29	Freezer Horizontal 530L	1				1	9					11
30	Sanduicheira Elétrica	5	1	1	1	1	5	1	1	1	1	18
31	Bebedouro refrigerado bombona	1	1	6	1	1	1	1	1	1	1	15
32	Smartphone 128GB	10										10
33	Lousa digital interativa 4K 55"				1							1
34	Câmara Vacinas			4								4
35	Purificador de Água parede/bancada	1	1	6	1	1	1	1	1	1	1	15





3. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação está fundamentada nos Estudos Técnicos Preliminares (ETP) elaborados pela Administração, os quais analisaram a necessidade da demanda, as alternativas disponíveis no mercado, a viabilidade técnica e econômica da solução escolhida, bem como os riscos envolvidos. O referido estudo subsidiou a definição do objeto, dos quantitativos e das condições da contratação, demonstrando que a solução adotada é a mais adequada para atender ao interesse público, com observância aos princípios da eficiência e da economicidade. JUSTIFICATIVA: A aquisição de eletrodomésticos e eletroeletrônicos pela administração pública pode trazer diversos benefícios, otimizando a gestão e o funcionamento de órgãos governamentais. Esses itens podem ser divididos em três categorias principais: linha doméstica, linha industrial e linha técnica, cada uma com vantagens específicas para a administração pública. Linha Doméstica - A linha doméstica inclui itens como geladeiras, micro-ondas e televisores, que podem ser utilizados em ambientes de trabalho como repartições públicas, escolas e secretarias. Esses aparelhos contribuem para o bem-estar dos servidores e usuários, proporcionando conforto e apoio no desempenho das atividades diárias. A instalação de televisores em salas de espera e setores específicos, por exemplo, melhora a experiência dos cidadãos, enquanto eletrodomésticos como fornos e micro-ondas podem ser essenciais em áreas de convivência. Linha Industrial - Os equipamentos da linha industrial, como batedeiras e fogões de alta pressão, bem como fornos industriais, são fundamentais para operações em cozinhas, principalmente em escolas, áreas comunitárias e outros serviços públicos de grande porte. Esses itens aumentam a eficiência operacional, permitindo o atendimento de grandes volumes de trabalho.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução como um todo consiste no Registro de preços para futura e eventual aquisição de **ELETRODOMÉSTICOS E ELETRO-ELETRÔNICOS**, contemplando todas as etapas necessárias à sua adequada execução, desde o fornecimento/implantação até a entrega final, incluindo, quando aplicável, instalação, configuração, suporte técnico, manutenção e demais serviços correlatos. A contratação abrange ainda todos os insumos, materiais, equipamentos, mão de obra e demais recursos indispensáveis ao pleno atendimento da demanda da Administração, garantindo a funcionalidade, a qualidade e o desempenho





esperados. A solução foi estruturada de forma integrada, de modo a assegurar a eficiência operacional, a continuidade do serviço (quando aplicável) e o melhor aproveitamento dos recursos públicos, considerando aspectos técnicos, econômicos e de gestão de riscos. Destaca-se que a definição da solução **está alinhada aos Estudos Técnicos Preliminares** e às diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, assegurando sua adequação às necessidades da Administração e ao interesse público.

5. DESCRIÇÃO E PECULIARIDADES DO OBJETO – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens têm natureza de produtos comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por este Termo, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021. A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, dividida na requisição por lotes nos termos da Lei nº 14.133/2021. Para o fornecimento do material pretendido, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Os produtos deverão ter assistência técnica regionalizada, e ter assistência técnica distribuídas entre municípios da Região Sul.

6. OBRIGAÇÕES

6.1 - DA CONTRATADA

- A contratada deverá entregar os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, conforme especificações de prazo e local;
- Serão de inteira responsabilidade da Contratada todas as consequências decorrentes de sinistros ocasionados pelos veículos de sua propriedade ou em sua posse, incluindo-se os produtos ainda em trânsito para entrega ou que ainda não tenha sido considerado recebido pela contratante;
- A Contratante poderá a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, realizar vistorias, que considerar necessárias para garantir todas as condições indispensáveis à segurança e operacionalidade dos produtos. Os testes para comprovar o perfeito funcionamento dos produtos são obrigatórios e devem ser acompanhados pelo fiscal do contrato, ou pessoa definida pela contratante e permitido pela contratada, até o período de no





mínimo 12 meses, os mesmos se encontrarão em garantia;

- Zelar pelo bom uso, limpeza, conservação das instalações e equipamentos de que se serve a equipe em sua área de atuação, que pertençam à Administração ou à própria Contratada;
- A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente como seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Zelar pela descrição e integridade durante a execução das entregas nas instalações da contratante;
- Relatar a Contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega dos produtos da licitação;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Efetuar troca de produtos, às suas expensas, no prazo de até 48 (Quarenta e oito) horas úteis em caso de defeito de fabricação;
- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega dos produtos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a(s) entrega(s), com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações. Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;
- Os produtos deverão ter a mesma configuração, marca, e modelos que a contratada se comprometeu a fornecer no certame licitatório;
- Em caso de necessidade da contratada terceirizar alguma tarefa ou parte de alguma tarefa, incluindo-se aí FRETE, a responsabilidade sobre a contratação, bem como eventuais custos adicionais ao contrato, serão de responsabilidade da contratada;
- Todos os produtos licitados, deverão ser entregues conforme demanda, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratante;





- NÃO haverá fornecimento de produtos, sem empenho respectivo.
- As entregas dos produtos relacionados na contratação, deverão atender todas as demandas do Município de Arroio do Sal/RS, avaliando todas as unidades elencadas no item 2 deste Termo de Referência (“ESTIMATIVAS DA CONTRATANTE”);
- O valor dos produtos deverão estar incluídos na proposta formalizada para o processo licitatório de acordo com a unidade constante neste Termo;
- No preço contratado deverá estar incluído todos os custos de deslocamento, mão-de-obra, ferramentas, utensílios, e transporte, e o cumprimento de todas as obrigações que a legislação trabalhista e previdenciária, impostas ao empregador, sem quaisquer ônus ou solidariedade por parte da Administração Municipal, e outros que venham incidir sobre o objeto deste contrato;
- A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Assumir a responsabilidade pela totalidade de ônus e encargos (inclusive os fiscais e trabalhistas) resultantes da adjudicação de cada fornecimento desta Licitação. E responsabilizar-se também por todos os encargos e obrigações sociais e trabalhistas previstos na legislação em vigor, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo com este Município;
- A contratada, no que se refere a prazos de ENTREGA deverá se basear na descrição do item “8 – PRAZOS / LOCAIS DE ENTREGA”;
- Fornecer os produtos no prazo estipulado na quantidade solicitada, entregue nos locais designados pela contratante testados e aprovados pela contratante;
- Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega ou uso dos produtos constantes da licitação;
- Os produtos deverão ser transportados e entregues por profissionais capacitados;
- A contratada ficará obrigada a trocar o produto recusado (s) pelo Município. O mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo;
- Constatado o erro, a contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem





defeitos resultantes do fornecimento no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a constatação do problema;

- Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar à contratante imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua entrega, marca ou modelo de produto;
- A contratada assume inteira responsabilidade por todos e quaisquer danos provocados ao contratante, ao seu patrimônio ou a terceiros, decorrentes de atos comissivos e omissivos, praticados por seus sócios, associados, integrantes não sócios, empregados, representantes, prestadores de serviços, prepostos ou colaboradores, por culpa, dolo, negligência ou imprudência na execução da Ata, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade, o ressarcimento ou indenizações cabíveis a preços atualizados. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o contratante reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos, o valor do ressarcimento, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;
- O recebimento do produto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades, incluindo as verificadas posteriormente;
- Por ocasião do recebimento dos produtos, a contratante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a contratada a promover as devidas substituições, em prazo hábil a realização do evento pré-agendado e de conhecimento da contratada. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste Termo de Referência, obriga à contratada a efetuar troca do produto após a notificação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus, sem prejuízo da aplicação das medidas legais, referentes ao Termo de Referência, ou contratuais aplicáveis à espécie, incluindo-se aí eventualmente a notificação da empresa, e envio do processo a PAE (Processo Administrativo Especial);
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);





- Substituir qualquer colaborador cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios na execução da Ata;
- Comunicar à contratante, no prazo máximo de até 10 (dez) dias que antecedem a entrega do produto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a entrega, com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações por Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- A empresa contratada, em hipótese alguma poderá subcontratar, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação. Porém, se necessitar terceirizar total ou parcialmente alguma atividade, deverá se responsabilizar por quaisquer custos adicionais em virtude desta contratação;
- Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;
- Os produtos deverão ter a mesma configuração, base legal, detalhamento embasado em informações da contratante, a que se comprometeu no certame licitatório;
- Os produtos licitados, deverão ser entregues conforme prazo acordado entre as partes, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratada;
- A contratada se compromete a emitir a respectiva Nota Fiscal no valor correspondente ao acordado no certame licitatório, após a entrega do produto consertado em concordância com a legislação vigente e o empenho enviado, com a respectiva aprovação da contratante;
- Não haverá pagamento de nota-fiscal da contratada, antecipada em relação a entrega dos produtos;
- A contratada NÃO poderá proceder com a entrega dos produtos, sem o respectivo empenho;
- O recebimento definitivo dos objetos deste Termo de Referência, não exclui a responsabilidade da contratada quanto aos vícios ocultos;
- A contratada deve ter ciência de que a aquisição dos produtos se dará por demanda da contratante, em quaisquer quantidades de unidade e entrega em quaisquer locais





dentro dos limites do município em quaisquer datas que venham a ser agendadas e desde que sejam unidades da contratante;

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

6.2 - DA CONTRATANTE:

- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, nos Termos do Edital, no Termo de Referência e na proposta;
- A Secretaria demandante que originou o pedido, deverá se responsabilizar pela fiscalização da entrega do produto, que compõem o objeto desta licitação;
- Pagar o valor resultante do fornecimento dos produtos fornecidos, na forma estabelecida nesta ata, em concordância com as rotinas internas da contratante, conforme demanda e prazo acordado neste instrumento contratual;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos adquiridos com as especificações constantes deste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento dos mesmos;
- Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos entregues, exigindo as eventuais correções que julgar necessárias, até a entrega do produto em perfeitas condições de uso, e estar de acordo com o Termo de Referência e proposta, respeitando o prazo do evento pré-agendado;
- Acompanhamento e fiscalização por servidor previamente designado, dos produtos entregues, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- Comunicar à contratada, por escrito, todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega dos produtos, bem como sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos mesmos, para que seja refeito, corrigido ou substituído;
- Indicar os locais, datas e horários em que o produto deverá ser entregue e colocado para uso, conforme empenho enviado antecipadamente;
- Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;





- A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus funcionários, prepostos ou subordinados;
- Pela inexecução total ou parcial do contratado dentro do prazo estabelecido, poderá a Contratante aplicar as sanções previstas nos artigos nº 155 a 163 da Lei 14.133/2021, independentemente de procedimento judicial, incluindo notificações e abertura de PAE (Processo Administrativo Especial);
- A contratante reserva-se o direito de avaliar, a qualquer momento, a qualidade dos produtos entregues pela contratada, a fim de evidenciar o cumprimento das exigências do Termo de referência e Proposta podendo, quando necessário, solicitar documentos comprobatórios para fins de verificação;
- Solicitar, a qualquer tempo, cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;
- A contratante deve se responsabilizar pela fiscalização dos produtos entregues;
- Aplicar as sanções administrativas previstas neste Termo e na Ata/Contrato.

7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

O fornecimento dos equipamentos, deverá ser regrado por certame licitatório, com validade de 1 (um) ano, a contar da data de homologação do processo, no formato PREGÃO ELETRÔNICO por Registro de Preços. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos eventualmente observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis. Em caso de não haver fiscal em todas as execuções, fica a contratada obrigada a relatar à contratante eventuais divergências e problemas na efetiva entrega. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da





Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021;

8. PRAZOS/ LOCAIS DE ENTREGA

A entrega dos produtos deverá ser efetuada no prazo máximo de **12 (doze) dias úteis**, contados a partir da data de envio do empenho. O início das atividades da Contratada deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Contratante no empenho, a combinar com a Secretaria demandante. O recebimento dos produtos será realizado de forma provisória para efeito de verificação da conformidade do material com as especificações do Termo de Referência. Após a conferência da qualidade e quantidade dos produtos, a Contratante realizará o recebimento definitivo, formalizando a aceitação dos mesmos. A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos e procedimentos de entrega, permanecendo responsável por quaisquer atrasos ou não conformidades, nos termos das sanções previstas neste Termo e na legislação aplicável.

9 - MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas em conformidade com o disposto no Decreto Municipal nº 10/2023, que regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, definindo suas atribuições e funcionamento. O decreto estabelece também as diretrizes para a fiscalização e a gestão dos contratos, bem como a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Arroio do Sal.

10 - FORMA DE EXECUÇÃO

a) O fornecimento dos produtos será realizado mediante certame licitatório, com validade de 1 (um) ano, podendo ser renovado por igual período, a contar da data de homologação do processo, no formato de Pregão por Registro de Preços. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, na figura do Fiscal de Contrato ou de servidor designado, inclusive responsável pelo almoxarifado. A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas





ou vícios redibitórios, não implicando co- responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, conforme previsto no art. 120 da Lei nº 14.133/2021;

b) Após a emissão e entrega da Nota de Empenho, a Contratante informará à Contratada o local em que deverá ser realizada a entrega dos produtos previstos neste Termo de Referência, conforme demanda. Quanto aos prazos, exceto em situações de falta momentânea de matéria-prima em função de condições de mercado, a Contratante deverá concordar com a extensão dos prazos de entrega, quando necessária, devendo tal acordo ser formalmente registrado. Em caso de impossibilidade de aguardar o prazo estendido, a Contratante poderá proceder à notificação formal da Contratada, podendo, se necessário, encaminhar o caso para PAE (Processo Administrativo Especial). Observa-se que a não execução da entrega de determinados produtos, como a instalação de vidros em locais específicos, poderá gerar risco de perda ou dano ao patrimônio público, incluindo furtos ou roubos;

c) A Nota Fiscal correspondente à entrega dos produtos deverá ser entregue ou enviada digitalmente à Secretaria demandante, ou ao responsável pelo pedido, que providenciará o encaminhamento para os trâmites internos de pagamento, em conformidade com a legislação vigente e com os procedimentos da Contratante;

d) Em caso de entrega de produto com defeito de fabricação ou constatado defeito posteriormente, a Contratada deverá proceder à substituição do mesmo dentro de prazo de garantia do produto, sem ônus adicional para a Contratante e sem ocasionar atrasos significativos nos processos da contratante.

11 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Para participação na licitação, será exigida a apresentação da documentação de habilitação prevista no edital, destinada à comprovação da regularidade e qualificação do fornecedor, nos termos da Lei nº 14.133/2021:

Habilitação Jurídica:

- a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;





- c) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
- d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Declaração de que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- f) Declaração de que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- g) Declaração de 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 Art. 7º, XXXIII, da Constituição;
- h) Declaração de que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, em conformidade com o Art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- i) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

- a) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, do domicílio ou sede da proponente;
- c) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;





- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- e) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Prova de Inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei 12.440 de 7 de julho de 2011;
- g) Declaração para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Habilitação Econômico-Financeira:

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias da data designada para a apresentação do documento;

12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando os quantitativos previstos de cada tipo de produto a ser fornecido, bem como os preços médios de mercado obtidos por meio de pesquisa junto a fornecedores especializados, e plataformas de compras públicas; estima-se que o valor total da presente contratação será de **R\$ 728.339,32 (Setecentos e vinte e oito mil trezentos e trinta e nove reais e trinta e dois centavos)**, incluindo todos os encargos, tributos e despesas inerentes à entrega dos produtos. Ressalta-se que o valor apresentado constitui estimativa para fins de planejamento orçamentário e execução do certame, podendo sofrer ajustes conforme a modalidade de licitação e as propostas apresentadas pelos licitantes.

13 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A forma de pagamento estará detalhada neste Termo, ficando o participante responsável pela indicação dos dados da empresa, devendo constar, no mínimo:

- a) Razão social completa; nº do CNPJ; endereço completo atualizado; nº da conta corrente, agência e banco correspondente, para depósito bancário quando do pagamento;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

b) Telefone/fax/e-mail;

Documento assinado digitalmente em 11/06/2026 16:29:17
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/cctpo> para
verificar a autenticidade.





- c) Nome de pessoas para contato;
- d) O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir da entrega total dos itens.

14 - VIGÊNCIA

“Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, os quantitativos estimados serão automaticamente renovados para o novo período de vigência, passando a constituir novo limite máximo de contratação para o período prorrogado, independentemente do saldo remanescente do período anterior.”

15 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros decorrentes da presente contratação serão suportados pelas dotações orçamentárias específicas de cada Secretaria demandante. Considerando que se trata de licitação na modalidade Pregão Eletrônico por Registro de Preços, as dotações orçamentárias estão previamente definidas neste processo para fins de emissão de Requisição de Contratação. Posteriormente, as dotações deverão indicadas no momento da emissão do respectivo pedido de empenho para cada Secretaria, conforme a necessidade de aquisição

Arroio do Sal, 03 de Março de 2026.

SERGIO DUPONT – matrícula 8006





ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____, Pessoa Jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, por intermédio de seu representante legal, o sr. (a) _____, portador do CPF nº _____, no infra-assinado DECLARA, sob as penas da lei, e para fins de contratação com o Município de Arroio do Sal, que:

1. ☐ Para os fins do disposto no art. 63, inc. I da Lei Federal 14.133/2021, que atendemos os requisitos de habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
2. ☐ Para os fins do disposto no art. 63, inc. IV da Lei Federal 14.133/2021, que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
3. ☐ Para os fins do disposto no art. 63, § 1º da Lei Federal 14.133/2021, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
4. ☐ Que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos), deverá informar tal situação no mesmo documento;
5. ☐ Que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles





seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.;

6. () 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;

7. () Sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar Federal 123/2006 e alterações posteriores, e que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação;

8. () Que o licitante tomou conhecimento de todas as informações, condições e peculiaridades da contratação, bem como, das condições previstas em edital para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9. () Que disporá, na data da contratação, de equipe técnica especializada e disponível, bem como as máquinas e/ou equipamentos necessários à execução do objeto licitado.

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

11. () Declaração formal, sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de prestar, durante o prazo de validade do registro de preços, serviços/produtos de iguais características aos que se encontram descritos no item 1 deste Edital, em quantidade compreendida entre as informadas como mínimas e máximas.

25.04.88

ARROIO DO SAL

R.G.S.

_____, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do Representante Legal acima qualificada





ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO 34/2026 **Ata de Registro de Preços n.º ____/2026**

Aos ____ de ____ de 2026, nas dependências da Administração Municipal de Arroio do Sal, sito à Rua Alegrete, nº 111, bairro Centro, nesta cidade, nos termos do art. 82, da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no processo de contratação através do Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº 34/2026, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação do Pregoeiro e Equipe e Apoio, homologada em _____, e publicada no Site da Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, em _____, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, com critério de julgamento Menor Preço, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme a seguir.

CLAUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos itens especificados no Edital de Pregão Eletrônico 34/2026 e seu Anexo I – Termo de Referência, cujo objeto é o registro de preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos (linhas doméstica e industrial) e equipamentos eletroeletrônicos para a Secretaria de Educação de Arroio do Sal/RS.

CLAUSULA SEGUNDA – VALIDADE

2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Conforme art. 83, da Lei nº 14.133/2021, e art. 34, do Decreto Municipal nº 10/2023, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

2.3. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, os quantitativos estimados serão automaticamente renovados para o novo período





de vigência, passando a constituir novo limite máximo de contratação para o período prorrogado, independentemente do saldo remanescente do período anterior.

CLAUSULA TERCEIRA – CONTRATO

3.1. Para a contratação dos itens registrados nessa Ata, poderá ser dispensada a celebração de contrato com o licitante registrado, se preenchidos os requisitos do art. 95, incisos I e II, e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLAUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

Lote	Item	Descrição	Quantidade	Preço Unit.	Fornecedor

Fornecedor	Valor Total do Fornecedor	Valor Total do Fornecedor por Extenso
25.04.88		R.G.S.

4.2. Na hipótese da alínea c do item 6.5, se devidamente comprovado e deferido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, o fornecedor será reclassificado na ata, conforme o preço reequilibrado.

CLAUSULA QUINTA – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. As solicitações de fornecimento à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante encaminhamento de empenho, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao Órgão





Gerenciador (OG).

5.2. As ordens de compra poderão ser encaminhadas por meio eletrônico ou por outra forma admitida pela Administração.

5.3. As entregas deverão ser efetuadas nos endereços determinados pelo OP, em dias úteis, das 13h às 19h.

5.4. Dentro do prazo de vigência da ata, a empresa 1ª colocada está obrigada ao fornecimento do (s) produto (s), desde que obedecidas às condições da ordem de compra e cláusulas do processo de contratação, que precedeu a formalização dessa Ata.

5.5. Os itens entregues em desacordo com as especificações do edital e do termo de referência, ou ainda em desacordo ao contrato, caso celebrado, deverão ser rejeitados pela Administração, em observância ao art. 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e retirados nos seguintes prazos:

- a)** imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b)** em até 5 (cinco) dias após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.6. A recusa da contratada em atender à substituição do item levará à instauração de processo administrativo especial para eventual aplicação das sanções previstas pela inexecução.

CLAUSULA SEXTA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO

6.1. O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, com consequente aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a)** quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b)** quando o fornecedor não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo
- c)** quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou
- d)** quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, sem aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de





contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a respectiva documentação da situação alegada;

b) falecimento do registrado.

6.3. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.4. Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.

6.5. O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o cancelamento dos preços registrados da presente Ata, sem a consequente aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses: a) quando por razão de interesse público; b) quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; c) quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Administração convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.

6.6. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado, o licitante, da ata de registro de preços estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

CLAUSULA SÉTIMA – PENALIDADES

7.1. Os itens que vierem a ser contratados deverão ser entregues/executados conforme o prazo estabelecido no edital ou termo de referência, no caso de contratação direta, a contar da data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:

a) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

b) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena





de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

7.2. As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato, se houver. Caso não formalizado, serão calculadas sobre o valor da nota de empenho.

CLAUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

8.1. Cabe ao fiscal _____, servidor da Secretaria Municipal de _____, proceder à fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. Os fiscais estão investidos no dever de recusar, em parte ou totalmente, o material ou serviço que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que seja entregue/executado fora dos dias e horários preestabelecidos, conforme dispõe o art. 140, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3. As irregularidades constatadas deverão ser comunicadas ao Secretário da pasta, no prazo máximo de 2 (dois) dias, sem prejuízo de o próprio fiscal notificar o registrado para adotar as providências necessárias para correção ou, quando for o caso, recomendar ao Secretário a instauração de processo para a aplicação das penalidades cabíveis.

8.4. O OG promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade trimestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição, em observância ao previsto no art. 82, § 5º, IV da Lei nº 14.133/2021

CLAUSULA NONA – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e





e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2. Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

9.3. Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

CLAUSULA DÉCIMA – CARONA

10.1. Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à presente ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021; c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

10.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

10.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 10.1. Não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

CLAUSULA ONZE – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A contratada deverá entregar os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, conforme especificações de prazo e local;

11.2. Serão de inteira responsabilidade da Contratada todas as consequências decorrentes





de sinistros ocasionados pelos veículos de sua propriedade ou em sua posse, incluindo se os produtos ainda em trânsito para entrega ou que ainda não tenha sido considerado recebido pela contratante;

11.3. A Contratante poderá a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, realizar vistorias, que considerar necessárias para garantir todas as condições indispensáveis à segurança e operacionalidade dos produtos. Os testes para comprovar o perfeito funcionamento dos produtos são obrigatórios e devem ser acompanhados pelo fiscal do contrato, ou pessoa definida pela contratante e permitido pela contratada, até o período de no mínimo 12 meses, os mesmos se encontrarão em garantia;

11.4. Zelar pelo bom uso, limpeza, conservação das instalações e equipamentos de que se serve a equipe em sua área de atuação, que pertençam à Administração ou à própria Contratada;

11.5. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente como seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

11.6. Zelar pela descrição e integridade durante a execução das entregas nas instalações da contratante;

11.7. Relatar a Contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega dos produtos da licitação;

11.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.9. Efetuar troca de produtos, às suas expensas, no prazo de até 48 (Quarenta e oito) horas úteis em caso de defeito de fabricação;

11.10. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega dos produtos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a(s) entrega(s), com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações. Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;

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

11.12. Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;

11.13. Os produtos deverão ter a mesma configuração, marca, e modelos que a contratada se comprometeu a fornecer no certame licitatório;





11.14. Em caso de necessidade da contratada terceirizar alguma tarefa ou parte de alguma tarefa, incluindo-se aí FRETE, a responsabilidade sobre a contratação, bem como eventuais custos adicionais ao contrato, serão de responsabilidade da contratada;

11.15. Todos os produtos licitados, deverão ser entregues conforme demanda, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratante; NÃO haverá fornecimento de produtos, sem empenho respectivo.

11.16. As entregas dos produtos relacionados na contratação, deverão atender todas as demandas do Município de Arroio do Sal/RS, avaliando todas as unidades elencadas no item 2 deste Termo de Referência ("ESTIMATIVAS DA CONTRATANTE");

11.17. O valor dos produtos deverão estar incluídos na proposta formalizada para o processo licitatório de acordo com a unidade constante neste Termo;

11.18. No preço contratado deverá estar incluído todos os custos de deslocamento, mão-de obra, ferramentas, utensílios, e transporte, e o cumprimento de todas as obrigações que a legislação trabalhista e previdenciária, impostas ao empregador, sem quaisquer ônus ou solidariedade por parte da Administração Municipal, e outros que venham incidir sobre o objeto deste contrato;

11.19. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

11.20. Assumir a responsabilidade pela totalidade de ônus e encargos (inclusive os fiscais e trabalhistas) resultantes da adjudicação de cada fornecimento desta Licitação. E responsabilizar-se também por todos os encargos e obrigações sociais e trabalhistas previstos na legislação em vigor, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo com este Município;

11.21. A contratada, no que se refere a prazos de ENTREGA deverá se basear na descrição do item "9 – PRAZOS / LOCAIS DE ENTREGA";

11.22. Fornecer os produtos no prazo estipulado na quantidade solicitada, entregue nos locais designados pela contratante testados e aprovados pela contratante;

11.23. Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade observada durante a entrega ou uso dos produtos constantes da licitação;

11.24. Os produtos deverão ser transportados e entregues por profissionais capacitados;

11.25. A contratada ficará obrigada a trocar o produto recusado (s) pelo Município. O mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo;





11.26. Constatado o erro, a contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem defeitos resultantes do fornecimento no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a constatação do problema;

11.27. Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar à contratante imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua entrega, marca ou modelo de produto;

11.28. A contratada assume inteira responsabilidade por todos e quaisquer danos provocados ao contratante, ao seu patrimônio ou a terceiros, decorrentes de atos comissivos e omissivos, praticados por seus sócios, associados, integrantes não sócios, empregados, representantes, prestadores de serviços, prepostos ou colaboradores, por culpa, dolo, negligência ou imprudência na execução da Ata, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade, o ressarcimento ou indenizações cabíveis a preços atualizados. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o contratante reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos, o valor do ressarcimento, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

11.29. O recebimento do produto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades, incluindo as verificadas posteriormente;

11.30. Por ocasião do recebimento dos produtos, a contratante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a contratada a promover as devidas substituições, em prazo hábil a realização do evento pré-agendado e de conhecimento da contratada. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste Termo de Referência, obriga à contratada a efetuar troca do produto após a notificação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus, sem prejuízo da aplicação das medidas legais, referentes ao Termo de Referência, ou contratuais aplicáveis à espécie, incluindo-se aí eventualmente a notificação da empresa, e envio do processo a PAE (Processo Administrativo Especial);

11.31. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990); Substituir qualquer colaborador cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados





prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios na execução da Ata;

11.32. Comunicar à contratante, no prazo máximo de até 10 (dez) dias que antecedem a entrega do produto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a entrega, com a devida justificativa formalizada, direcionada ao setor de licitações por Email: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br;

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

11.34. A empresa contratada, em hipótese alguma poderá subcontratar, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação. Porém, se necessitar terceirizar total ou parcialmente alguma atividade, deverá se responsabilizar por quaisquer custos adicionais em virtude desta contratação;

11.35. Indicar preposto, tão logo assinado este instrumento, como contato para todos os atos a serem praticados no prazo de vigência da Ata de Registro de Preço;

11.36. Os produtos deverão ter a mesma configuração, base legal, detalhamento embasado em informações da contratante, a que se comprometeu no certame licitatório;

11.37. Os produtos licitados, deverão ser entregues conforme prazo acordado entre as partes, sempre mediante empenho enviado de antemão à contratada;

11.38. A contratada se compromete a emitir a respectiva Nota Fiscal no valor correspondente ao acordado no certame licitatório, após a entrega do produto consertado em concordância com a legislação vigente e o empenho enviado, com a respectiva aprovação da contratante;

11.39. Não haverá pagamento de nota-fiscal da contratada, antecipada em relação a entrega dos produtos;

11.40. A contratada NÃO poderá proceder com a entrega dos produtos, sem o respectivo empenho;

11.41. O recebimento definitivo dos objetos deste Termo de Referência, não exclui a responsabilidade da contratada quanto aos vícios ocultos;

11.42. A contratada deve ter ciência de que a aquisição dos produtos se dará por demanda da contratante, em quaisquer quantidades de unidade e entrega em quaisquer locais dentro dos limites do município em quaisquer datas que venham a ser agendadas e desde que sejam unidades da contratante;

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





CLAUSULA DOZE – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1.** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, nos Termos do Edital, no Termo de Referência e na proposta;
- 12.2.** A Secretaria demandante que originou o pedido, deverá se responsabilizar pela fiscalização da entrega do produto, que compõem o objeto desta licitação;
- 12.3.** Pagar o valor resultante do fornecimento dos produtos fornecidos, na forma estabelecida nesta ata, em concordância com as rotinas internas da contratante, conforme demanda e prazo acordado neste instrumento contratual;
- 12.4.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos adquiridos com as especificações constantes deste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento dos mesmos;
- 12.5.** Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos entregues, exigindo as eventuais correções que julgar necessárias, até a entrega do produto em perfeitas condições de uso, e estar de acordo com o Termo de Referência e proposta, respeitando o prazo do evento pré-agendado;
- 12.6.** Acompanhamento e fiscalização por servidor previamente designado, dos produtos entregues, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 12.7.** Comunicar à contratada, por escrito, todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega dos produtos, bem como sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos mesmos, para que seja refeito, corrigido ou substituído;
- 12.8.** Indicar os locais, datas e horários em que o produto deverá ser entregue e colocado para uso, conforme empenho enviado antecipadamente;
- 12.9.** Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado; A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus funcionários, prepostos ou subordinados;
- 12.10.** Pela inexecução total ou parcial do contratado dentro do prazo estabelecido, poderá a Contratante aplicar as sanções previstas nos artigos nº 155 a 163 da Lei 14.133/2021, independentemente de procedimento judicial, incluindo notificações e abertura de PAE (Processo Administrativo Especial);





12.11. A contratante reserva-se o direito de avaliar, a qualquer momento, a qualidade dos produtos entregues pela contratada, a fim de evidenciar o cumprimento das exigências do Termo de referência e Proposta podendo, quando necessário, solicitar documentos comprobatórios para fins de verificação;

12.12. Solicitar, a qualquer tempo, cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;

12.13. A contratante deve se responsabilizar pela fiscalização dos produtos entregues;

12.14. Aplicar as sanções administrativas previstas neste Termo e na Ata/Contrato.

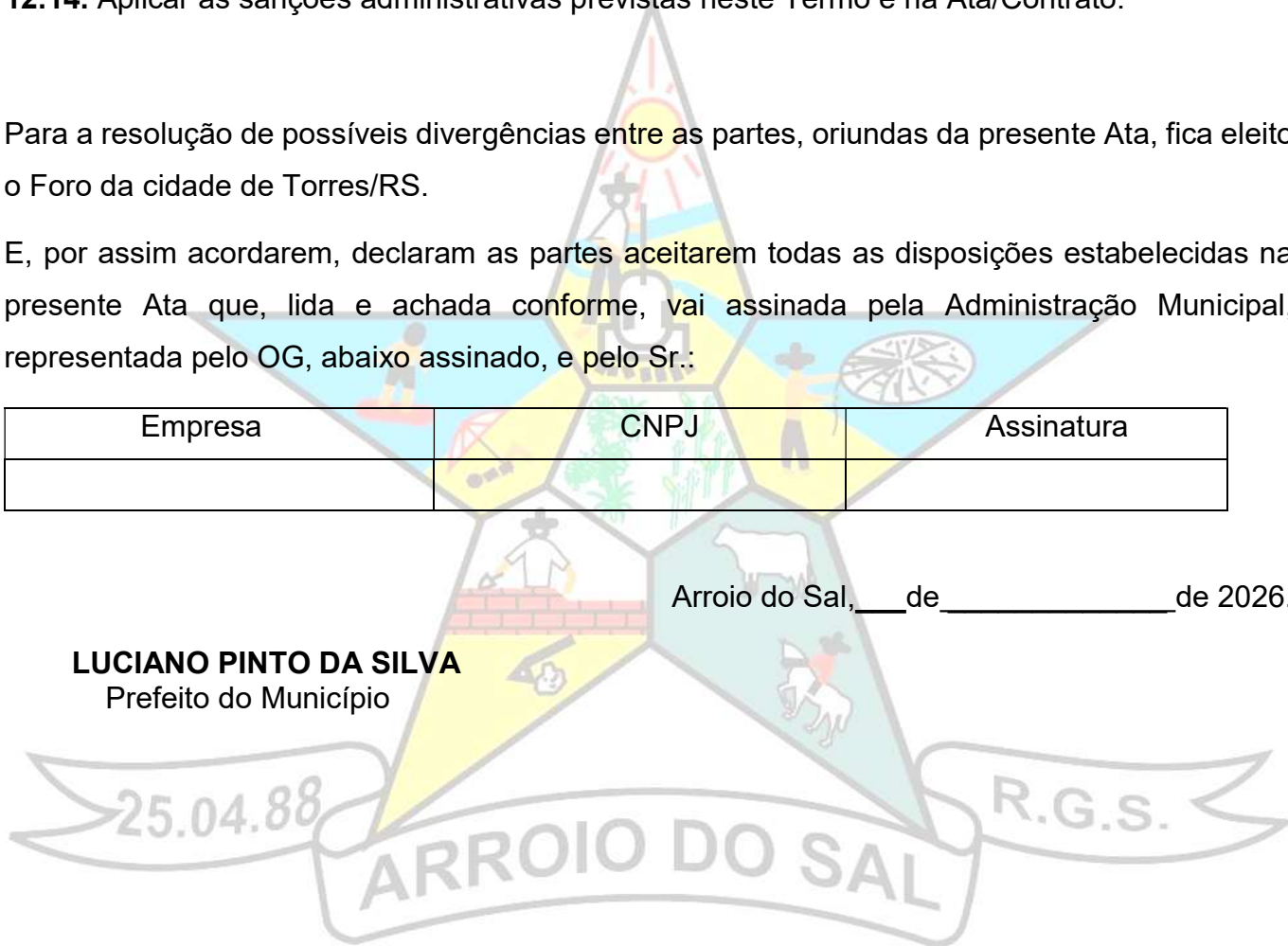
Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da cidade de Torres/RS.

E, por assim acordarem, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, representada pelo OG, abaixo assinado, e pelo Sr.:

Empresa	CNPJ	Assinatura

Arroio do Sal, ____ de ____ de 2026.

LUCIANO PINTO DA SILVA
Prefeito do Município





ANEXO IV
DADOS PARA ELABORAÇÃO DA ATA E/OU CONTRATO

NOME DA EMPRESA:		
CNPJ:		
ENDEREÇO COMPLETO:		
BAIRRO:	MUNICÍPIO:	ESTADO:
CEP:		
E-MAIL:		
TELEFONES:		
NOME DO (A) REPRESENTANTE LEGAL:		
RG:	CPF:	
ENDEREÇO COMPLETO:		
BAIRRO:	MUNICÍPIO:	ESTADO:
CEP:		
E-MAIL:		
TELEFONES:		



Nome: Karoline Leffa
Mittmann de Oliveira
CPF: ***.879.970-**

Assinado com certificado digital avançado



PREFEITURA DE
ARROIO DO SAL

SETOR DE LICITAÇÕES

Rua Alegrete, 111 – Centro - Fone: (51) 3687-3500
Visite o nosso site: www.arroiodosal.rs.gov.br
E-mail: licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br

Página 1 de 1



Nome: Luciano Pinto da Silva
CPF: ***.361.200-**

Assinado com certificado digital avançado

