ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00028/2025
LICITAÇÃO N°. 00028/2025
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS
CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
AV. PRESIDENTE JOÃO PESSOA, 47 - CENTRO - MOGEIRO - PB.
CEP: 58375-000 - E-mail: licitacaomogeiro@uol.com.br.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.866.501/0001-67, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 10:00 horas do dia 12 de Maio de 2025, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão n° 00028/2025, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB.

Data de abertura da sessão pública: 12/05/2025. Horário: 10:00 - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: 12/05/2025. Horário: 10:01 - horário de Brasília.
Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto da presente licitação: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB.
1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.
1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.
1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.
1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.
1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4°, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.
1.10.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
2.2.1.No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO
3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;
3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;
3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
3.1.5.ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;
3.1.6.ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos.
3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
3.2.1.1.https://mogeiro.pb.gov.br/portal-da-transparencia;
3.2.1.2.www.tce.pb.gov.br;
3.2.1.3.www.portaldecompraspublicas.com.br; e
3.2.1.4.www.gov.br/pncp.

4.0.DO SUPORTE LEGAL
4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: 15 (quinze) dias.
5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.
5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos não Vinculados de Impostos:
2010 – GABINETE DO PREFEITO – 2010.04.122.2002.2003 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO GABINETE DO PREFEITO – 2020 – SEC.DE ADMINISTRACAO E PLANEJAMENTO – 2020.04.122.2003.2006 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA SEC DE ADM E PLANEJAM – 2030 – SEC.DE EDUCACAO,CULTURA,ESP.LAZER E TURISMO – 2030.12.361.1003.2013 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO TRANSPORTE ESCOLAR – 2030.12.361.1006.2105 – MANUTENÇAO DAS ATIVIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL – 2030.12.361.1006.2952 – MANUTENCAO DAS ATIV.ENSINO FUNDAMENTAL-FEB 30% – 2030.12.361.1006.2954 – MANUTENCAO ATIV.ENSINO FUND.-FEB 30% VAAF-C.UNIAO – 2030.12.361.1006.2957 – MANUTENCAO ATIV.ENSINO FUND.-FEB 30% VAAT-C.UNIAO – 2030.12.361.1006.2967 – MANUTENCAO DAS ATIV.ENS.FUND.30% VAAR – 2030.12.361.2006.2104 – MANUT. DA SEC. EDUCAÇÃO, CULT, ESP, LAZER E TURISM – 2030.12.365.1007.2024 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUCACAO INFANTIL – 2030.12.365.1007.2959 – MANUT. ATIV.DE EDUC.INFANTIL -FEB 30% VAAF-C.UNIAO – 2030.12.365.1007.2961 – MANUT. ATIV.DE EDUC.INFANTIL-FEB 30% VAAT-C.UNIAO –

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

2030.12.365.1007.2968 – MANUTENCAO DAS ATIV.EDUC.INF..30% VAAR – 2030.12.366.1005.2907 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUC. JOVENS E ADULTO – 2040 – SEC. MUNICIPAL DE SAUDE / FMS – 2040.10.301.1012.2014 – MANUT DAS ATIV ATENCAO BASICA A SAUDE – PAB FIXO – 2040.10.301.1012.2106 – MANUTENÇAO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SAUDE – 2040.10.302.1013.2945 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SAMU – 2040.10.302.1013.2946 – TETO MUNIC MEDIA E ALTA COMP.AMB HOSP – MAC – 2040.10.304.1012.2071 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA – 2040.10.305.1015.2041 – MANUT. ATIV DA VIG EPIDEMIOLÓGIA E AMBIENTAL – 2050 – SEC.DE ACAO SOCIAL / FMAS – 2050.08.241.1020.2929 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SCFV – 2050.08.242.1024.2051 – MANUT. ATIV.DE ATENCAO AS PESSOAS ESPECIAIS – 2050.08.243.0032.2941 – MANUT.ATIV.DO FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESC – 2050.08.243.2008.2940 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CONSELHO TUTELAR – 2050.08.244.0032.2921 – MANUTENÇÃO DA REDE DE ATIV.DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – 2050.08.244.1017.2101 – MANUTENCAO DO PROGRAMA CRIANCA FELIZ – 2070 – SEC.AGRIC. MEIO AMBIENTE,PESCA E PECU – 2070.17.512.1028.2097 – MANUT. DE ABASTECIMENTO P/ CARRO PIPA – 2070.20.122.2010.2066 – MANUT. ATIV. ADM.DA SEC. DE AGRIC. E MEIO AMBIENTE – 2070.20.608.1030.2939 – DESENVOLV DA AGRICULTURA DO MUNICIPIO DE MOGEIRO – 2080 – SEC.DE INDUST. COMERCIO E INFRA ESTRUTURA – 2080.15.452.2009.2073 – MANUTENCAO ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SEINFRA – 3.3.90.33.00.00 | MATERIAL DE CONSUMO – 4.4.90.52.00.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

.

5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, 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 pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

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

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

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14°, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.7.É permitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

6.7.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

6.7.2.Apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

6.7.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;

6.7.3.Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

6.7.4.Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;

6.7.5.O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do respectivo compromisso anteriormente subscrito pelos consorciados;

6.7.6.A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo ORC e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato; e

6.7.7.A proposta será enviada pela empresa responsável pelo consórcio.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

6.9.CONDIÇÃO ESPECÍFICA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:
6.9.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.
6.9.1.1.O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

7.0.DO CREDENCIAMENTO
7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
7.3.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume 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 eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
8.2.2.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. 7°, XXXIII, da Constituição Federal.
8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1° e no Inciso III, do Art. 5° da Constituição Federal.
8.2.4.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.
8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3°, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3°, do Art. 4°, da Lei 14.133/21:
8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e
8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.
8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;
9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:
9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.
9.5.A indicação de "própria" em campo especifico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contração, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.
9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
9.11.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,30 (trinta centavos).
10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
10.15.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
10.17.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
10.20.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.
10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
10.23.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
10.26.2.Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
10.27.1.Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

10.27.2.Empresas brasileiras;
10.27.3.Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
10.27.4.Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
10.28.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
10.28.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
10.28.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
10.28.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
10.28.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
10.28.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
10.29.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
10.30.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO
11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.
11.2.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
11.2.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.2.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
11.3.Será desclassificada a proposta vencedora que:
11.3.1.Contiver vícios insanáveis;
11.3.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
11.3.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
11.3.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
11.3.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
11.4.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.4.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
11.4.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
11.4.2.2.Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
11.4.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
11.5.O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
11.6.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
11.7.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO:**

12.3.**PESSOA JURÍDICA:**
12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.
12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
12.3.4.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
12.3.5.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.
12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.
12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
12.3.13.Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
12.3.14.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI:
12.3.14.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;
12.3.14.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;
12.3.14.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
12.3.14.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
12.3.14.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e
12.3.14.6.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.**Documentação específica - pessoa jurídica:**
12.4.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional - item 6.9.1.

12.5.**Documentação de licitantes reunidos em consórcio:**
12.5.1.A documentação de cada pessoa jurídica que estejam reunidas em consórcio, nos termos das disposições deste Edital, deverá ser apresentada pela empresa responsável pelo consórcio, quando solicitada pelo Pregoeiro, correspondendo a:

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

12.5.1.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;
12.5.1.2.Documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:
12.5.1.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

12.6.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
12.6.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
12.6.2.De oficio, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
12.7.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
12.7.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
12.8.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
12.9.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
12.9.1.Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
12.9.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
12.10.Na hipótese de 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 presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
12.10.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
12.11.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
12.11.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
12.11.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
12.11.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
12.11.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
12.11.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
12.11.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
12.12.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
12.13.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
12.13.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
12.14.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
12.14.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
12.14.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
12.14.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
12.15.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.
12.16.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:
13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS
14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.
14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO
15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO
16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:
16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;
16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:
16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.
16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.
16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.
16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:
17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

17.1.1.1.Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
17.1.2.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:
17.1.2.1.A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;
17.1.2.2.Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou
17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.
17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:
17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:
17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.
17.2.2.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado convocado, desde que:
17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.
17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
17.2.5.A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3.Vigência:
17.3.1.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.
17.3.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

17.4.Vedação a acréscimos de quantitativos:
17.4.1.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

17.5.Controle e gerenciamento:
17.5.1.O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:
17.5.1.1.Os quantitativos e os saldos; e
17.5.1.2.As solicitações de adesão.

17.6.Alteração ou atualização dos preços registrados:
17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas seguintes situações:
17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
17.6.1.2.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7.Negociação de preços registrados:
17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:
17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;
17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;
17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;
17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.
17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso:
17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;
17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;
17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;
17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;
17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO
18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:
18.1.1.O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:
18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
18.1.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou
18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21.
Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:
18.2.1.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
18.2.1.1.Por razão de interesse público;
18.2.1.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO
19.1.Formalização:
19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:
19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:
19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA
20.1.Competências:
20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:
20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e
20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE
21.1.Competências:
21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:
21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;
21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e
21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:
22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.
22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.
22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE
23.1.Regra geral:
23.1.1.Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
23.1.1.1.Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
23.1.1.2.Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e
23.1.1.3.Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
23.1.2.A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
23.1.3.Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
23.1.4.O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
23.1.5.O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.
23.1.6.A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:
23.1.6.1.Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

23.1.6.2.Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.
23.1.7.É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2.Limites para as adesões:
23.2.1.Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:
23.2.1.1.As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e
23.2.1.2.O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

24.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
24.2.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
24.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
24.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
24.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
24.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
24.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
24.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
24.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
24.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

25.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO
25.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
25.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

26.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO
26.1.Obrigações do Contratante:
26.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
26.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
26.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;
26.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

26.2.Obrigações do Contratado:
26.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
26.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;
26.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
26.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
26.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
26.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
26.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

27.0.DO PAGAMENTO
27.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
27.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
27.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
27.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

28.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
28.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
28.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

29.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD
29.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei n° 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
29.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.
29.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
29.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

30.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
30.1.Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
30.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

30.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
30.4.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
30.5.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
30.6.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
30.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.
30.8.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
30.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.
30.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av. Presidente João Pessoa, 47 – Centro – Mogeiro – PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
30.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Itabaiana, Estado da Paraíba.

Mogeiro - PB, 22 de Abril de 2025.

_____
WILSON LOURENÇO DE BRITO
Pregoeiro Oficial

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto desta licitação: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB.

2.0.DA JUSTIFICATIVA
2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Abridor de lata e garrafas de 9cm em aço inoxidável: Esta ferramenta multifuncional é ideal para abrir latas e garrafas com facilidade. Feito de aço inoxidável durável, possui um design compacto e ergonômico. Perfeito para uso doméstico, camping ou atividades ao ar livre	UND	40	9,00	360,00
2	Assadeira Retangular Em vidro, 5 L, altura: 7,2 cm, comprimento, 40,4 cm largura, 24,9 cm.	UND	15	49,81	747,15
3	Avental Emborrachado impermeável branco, nas dimensões 66cm X 1mt	UND	15	20,70	310,50
4	Bacia plástica de 10 litros: Esta bacia é perfeita para uma variedade de usos domésticos e comerciais. Com capacidade de 10 litros, é ideal para lavar roupas, limpeza doméstica, ou até mesmo para uso em atividades ao ar livre. Feita de plástico resistente, é durável e fácil de limpar. Um item prático para qualquer casa, escritório ou local de trabalho. com dimensões, 18cm x 36cm.	UND	70	18,13	1.269,10
5	Bacia plástica de 20 litros: Esta bacia versátil é ideal para uma variedade de usos domésticos e comerciais. Com capacidade de 20 litros, é perfeita para lavar roupas, limpeza doméstica, ou até mesmo para uso em atividades ao ar livre. Feita de plástico durável, é resistente e fácil de limpar. Um item essencial para qualquer casa, escritório ou local de trabalho	UND	70	24,55	1.718,50
6	Bacia plástica de 30 litros: Esta bacia é uma solução prática e versátil para uma variedade de tarefas domésticas e comerciais. Com uma capacidade de 30 litros, é perfeita para lavar roupas, limpeza doméstica, ou para uso em atividades ao ar livre. Fabricada em plástico resistente, é durável e fácil de limpar. Um item essencial para qualquer lar, escritório ou estabelecimento comercial	UND	70	31,17	2.181,90
7	Balança Eletrônica Digital 40Kg Residencial Para Contagem De Alimentos Com Display Lcd Para Alimentos, Carne, Frutas E Vegetais- Alta Precisão-220V	UND	5	428,51	2.142,55
8	Balde 20L Com tampa sobreposta, com capacidade para 20 litros, em polipropileno.	UND	30	22,14	664,20
9	Bandeja de plástico redonda – Grande Em formato circular, 325 gramas, em polipropileno, comprimento, largura e altura: 40 cm x 40 cm x 2.3 cm. Esta bandeja redonda de plástico é ideal para	UND	100	32,29	3.229,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Seu design prático e resistente a torna uma escolha versátil para o uso doméstico ou comercial. Com dimensões generosas, oferece espaço amplo para servir uma variedade de pratos. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião.				
10	Bandeja em alumínio redonda – 40 cm: Esta bandeja é ideal para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com um diâmetro de 40 cm, oferece espaço suficiente para servir uma variedade de pratos. Fabricada em alumínio leve e durável, é fácil de transportar e resistente a manchas. Seu design elegante a torna uma escolha versátil para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição prática para qualquer ocasião.	UND	100	51,71	5.171,00
11	Bandeja plástica quadrada – 34,7x23,5 cm: Esta bandeja é uma solução prática para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com dimensões de 34,7x23,5 cm, oferece espaço suficiente para servir uma variedade de pratos. Feita de plástico durável, é leve e fácil de transportar. Seu design quadrado a torna ideal para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião.	UND	100	28,65	2.865,00
12	Bandeja plástica quadrada – 48 x 32 x 2,5 cm: Esta bandeja é uma escolha prática para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com dimensões de 48 x 32 x 2,5 cm, oferece espaço amplo para servir uma variedade de pratos. Feita de plástico resistente, é leve e fácil de transportar. Seu design quadrado a torna ideal para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião	UND	85	34,50	2.932,50
13	Bandeja retangular em aço inoxidável – 491 x 331 mm: Esta bandeja é uma opção elegante e durável para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, possui dimensões de 491 x 331 mm, proporcionando espaço generoso para servir uma variedade de pratos. Seu design retangular e acabamento brilhante conferem um toque de sofisticação. Fácil de limpar e resistente à corrosão, é ideal para uso doméstico ou comercial. Uma escolha versátil para qualquer ocasião.	UND	85	66,75	5.673,75
14	Batedeira Prática, 220V, 400W, 4,3 litros, com 3 velocidades, botão ejetor, compondo 01 Par de Batedores; 01 Tigela; Manual de Instruções e Manual de Assistência Técnica.	UND	5	148,25	741,25
15	Batedor de ovo Em aço inox, 31C x 6,5L centímetros.	UND	5	17,33	86,65
16	Boleador para frutas Em aço inox, para frutas e sorvetes, nas dimensões: Comprimento: 20 cm, Largura: 2,2 cm e peso: 50g.	UND	5	12,83	64,15
17	Botijão térmico Em plástico, com capacidade para 12L, com torneira, nas dimensões: 27 x 43 x 27 cm; 2,2 quilogramas.	UND	5	137,20	686,00
18	Caçarola Paris em Alumínio com Revestimento Interno e Externo em Antiaderente Starflon Max com Tampa de Vidro 18 cm 2,1 L	UND	30	59,11	1.773,30
19	Caçarola baixa nº 34 – 15 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções médias de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 15 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades moderadas. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.	UND	47	154,23	7.248,81
20	Caçarola baixa nº 38 – 21 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções médias a grandes de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 21 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades generosas. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.	UND	32	182,53	5.840,96
21	Caçarola baixa nº 50 – 49 litros: Esta caçarola espaçosa é ideal para preparar grandes porções de	UND	12	185,67	2.228,04

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	alimentos em cozinhas comerciais ou industriais. Com capacidade para 49 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em grande quantidade. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item essencial para restaurantes, hotéis ou serviços de catering				
22	Caçarola baixa nº 45 – 30 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções grandes de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 30 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades substanciais. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.	UND	40	213,96	8.558,40
23	Caçarola baixa nº 50 – 49 litros: Esta caçarola é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais ou industriais. Com uma capacidade robusta de 49 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados e outros pratos em quantidades consideráveis. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item indispensável para restaurantes, hotéis ou serviços de catering que requerem preparação em grande escala.	UND	45	324,10	14.584,50
24	Caçarola nº 60 – 96 litros: Esta caçarola de grande capacidade é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais, industriais ou institucionais. Com uma capacidade espaçosa de 96 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados e outros pratos em quantidades consideráveis. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design robusto e durável garante uma manipulação segura e eficaz. Um item essencial para restaurantes, hospitais, escolas ou outras instituições que requerem preparação em grande escala.	UND	30	479,75	14.392,50
25	Cafeteira Elétrica, Potência Mínima 700W, Com Jarra De Vidro, Capacidade Mínima Da Jarra De 1,1 Litros, Sistema Corta Pingos, Base Com Aquecimento, Alimentação Em 220V. Em plástico, nas dimensões ?27,2 x 15 x 22,6 cm; 940 g, com filtro permanente.	UND	5	174,00	870,00
26	Caixa organizadora 78 L Plástico retangular com tampa abatível e travas laterais, com capacidade para 78 L, nas dimensões: 63,5 x 40,1 x 45,3 cm; 1,84 quilogramas.	UND	5	76,04	380,20
27	Caixa térmica 170L Em isopor, retangular, nas dimensões, comprimento: 101 cm, Largura: 63 cm, Altura: 53 cm.	UND	3	215,21	645,63
28	Caixa térmica de 36L Em polipropileno, nas dimensões: 47,5 x 31,5 x 41 cm; 2,45 quilogramas.	UND	5	97,38	486,90
29	Caixa térmica de isopor – 100 litros Em isopor, rectangular, espessura do isopor: 19mm, largura: 40cm, Altura: 36cm. Esta caixa térmica é ideal para manter alimentos e bebidas refrigerados por longos períodos de tempo durante atividades ao ar livre, viagens ou eventos. Com uma capacidade generosa de 100 litros, oferece amplo espaço para armazenar grandes quantidades de alimentos e bebidas. Fabricada com material de isolamento térmico de alta qualidade, mantém a temperatura interna estável por horas. Leve e resistente, é fácil de transportar e ideal para uso em piqueniques, acampamentos ou festas. Um item indispensável para quem busca praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos refrigerados.	UND	20	171,09	3.421,80
30	Caixa térmica de isopor – 50 litros rectangular, espessura do isopor: 19mm, largura: 67cm, comprimento: 80 cm, Altura: 37cm. Esta caixa térmica é ideal para manter alimentos e bebidas refrigerados por longos períodos durante atividades ao ar livre, viagens ou eventos. Com uma capacidade de 50 litros, oferece espaço suficiente para armazenar uma quantidade considerável de alimentos e bebidas. Fabricada com material de isolamento térmico de alta qualidade, mantém a temperatura interna estável por	UND	20	100,17	2.003,40

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	horas. Leve, resistente e fácil de transportar, é perfeita para piqueniques, acampamentos ou festas. Um item essencial para quem busca praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos refrigerados.				
31	Caldeirão alto – 20 litros: Este caldeirão é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais, industriais ou domésticas. Com uma capacidade de 20 litros, é perfeito para cozinhar sopas, caldos, guisados e outros pratos em quantidades generosas. Fabricado com materiais duráveis e de alta qualidade, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design alto oferece espaço suficiente para manusear e mexer os alimentos com facilidade. Um item indispensável para restaurantes, hotéis, serviços de catering ou cozinhas domésticas que requerem preparação em grande escala.	UND	32	128,02	4.096,64
32	Caldeirão alto – 40 litros: Ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos. Feito para uso em cozinhas comerciais ou industriais. Fabricado em aço inoxidável resistente, com design alto para facilitar o manuseio. Adequado para preparar sopas, caldos e outros pratos em grande escala.	UND	51	178,07	9.081,57
33	Caldeirão alto – 60 litros: Projetado para cozinhar grandes volumes de alimentos, este caldeirão é ideal para uso comercial ou industrial. Com capacidade de 60 litros, é perfeito para preparar sopas, caldos e outros pratos em quantidades substanciais. Feito de material resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Sua altura extra facilita o manuseio durante o preparo. Uma escolha confiável para cozinhas exigentes.	UND	40	275,46	11.018,40
34	Caldeirão alto – 70 litros: Este caldeirão é ideal para cozinhar grandes volumes de alimentos em ambientes comerciais ou industriais. Com uma capacidade de 70 litros, é perfeito para preparar sopas, caldos e outros pratos em quantidades consideráveis. Construído com materiais robustos e duráveis, oferece resistência e fácil manuseio. Seu design alto facilita o acesso e mexer os alimentos durante o preparo. Uma opção confiável para cozinhas que demandam produção em larga escala.	UND	22	312,02	6.864,44
35	Caldeirão alto – 90 litros: Projetado para atender às demandas de cozinhas comerciais e industriais, este caldeirão oferece uma capacidade generosa de 90 litros. Ideal para preparar grandes quantidades de sopas, caldos e outros pratos, seu design alto facilita o manuseio durante o processo de preparo. Construído com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor e uma experiência confiável de cozimento. Uma escolha indispensável para estabelecimentos que necessitam de produção em larga escala.	UND	20	468,57	9.371,40
36	Caldeirão alto – 96 litros: Projetado para atender às necessidades de cozinhas comerciais e industriais, este caldeirão oferece uma capacidade espaçosa de 96 litros. Ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos e outros pratos em ambientes de alta demanda. Construído com materiais robustos e duráveis, oferece resistência e facilidade de uso. Seu design alto facilita o manuseio durante o processo de cozimento. Uma escolha confiável para estabelecimentos que necessitam de produção em larga escala.	UND	5	543,54	2.717,70
37	Caneca escolar Em plástico 300 ML, altura: 80mm, largura: 160 mm, comprimento: 225 mm.	UND	80	4,88	390,40
38	Chaleira – 5 litros: Esta chaleira é perfeita para preparar grandes quantidades de água quente para chás, café ou outras bebidas quentes. Com uma capacidade de 5 litros, oferece espaço suficiente para atender a demanda em ambientes domésticos ou comerciais. Fabricada com materiais duráveis e resistentes, garante uma distribuição uniforme de calor para um aquecimento eficiente. Seu design clássico e funcional a torna uma adição prática para qualquer cozinha. Um item essencial para quem busca praticidade e eficiência no preparo de bebidas quentes.	UND	40	98,85	3.954,00
39	Chaleira Em aço inox, com cabo preto, com capacidade de 2,1 L, com apito.	UND	10	72,76	727,60
40	Coador reutilizável em tecido para café grande – 15 x 23 cm: Este coador é uma opção sustentável para preparar café fresco em casa. Feito de tecido de	UND	55	9,81	539,55

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	alta qualidade, oferece uma filtragem eficiente, resultando em uma xícara de café aromática e saborosa. Com dimensões de 15 x 23 cm, é adequado para preparar grandes quantidades de café de uma vez. Reutilizável e fácil de limpar, é uma escolha eco-friendly para os amantes de café conscientes.				
41	Coador reutilizável em tecido para café médio – 12 x 2 x 17 cm: Este coador oferece uma alternativa sustentável para preparar café fresco em casa. Feito de tecido de alta qualidade, proporciona uma filtragem eficiente para produzir uma xícara de café aromática e saborosa. Com dimensões de 12 x 2 x 17 cm, é adequado para preparar quantidades médias de café de uma só vez. Reutilizável e fácil de limpar, é uma escolha eco-friendly para os apreciadores de café conscientes.	UND	45	7,97	358,65
42	Colher de inox – 35 cm: Esta colher é uma ferramenta versátil e durável para uso doméstico ou comercial. Comprimento de 35 cm, é ideal para mexer, servir e preparar uma variedade de alimentos. Feita de aço inoxidável de alta qualidade, é resistente à corrosão e fácil de limpar. Seu design ergonômico oferece conforto durante o uso. Um utensílio essencial para qualquer cozinha.	UND	60	24,11	1.446,60
43	Colher de madeira Com 30 cm, super resistente e com ótimo acabamento, sem ferpas e alta durabilidade.	UND	10	7,01	70,10
44	Colher de madeira Com 60 cm, super resistente e com ótimo acabamento, sem ferpas, e alta durabilidade.	UND	10	18,87	188,70
45	Colher de sorvete Em alumínio, nas dimensões: Comprimento x Largura x Profundidade: 18 cm x 3 cm x 1 cm.	UND	10	14,33	143,30
46	Colher em alumínio – 35 cm: Esta colher é uma ferramenta versátil para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Com 35 cm de comprimento, é ideal para mexer, servir e preparar uma variedade de pratos. Fabricada em alumínio leve e durável, oferece facilidade de uso e limpeza. Seu design simples e funcional a torna adequada para diversas aplicações culinárias. Um utensílio prático para qualquer cozinha.	UND	45	20,27	912,15
47	Concha de alumínio – 46 cm: Esta concha é projetada para proporcionar versatilidade e praticidade na cozinha. Com 46 cm de comprimento, é ideal para servir sopas, ensopados e outros pratos líquidos em grandes quantidades. Fabricada em alumínio leve e durável, oferece facilidade de uso e limpeza. Seu design funcional e ergonômico a torna adequada para uso comercial ou doméstico. Um utensílio essencial para preparar e servir refeições com eficiência.	UND	70	37,66	2.636,20
48	Concha em inox – 36 cm: Esta concha é uma ferramenta essencial para servir sopas, caldos e outros pratos líquidos. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência à corrosão. Com um comprimento de 36 cm, é adequada para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Seu design ergonômico proporciona conforto durante o uso, enquanto sua superfície lisa facilita a limpeza. Um utensílio versátil e durável para facilitar o preparo e a servir refeições.	UND	55	28,27	1.554,85
49	Conjunto pote Para mantimentos, em plástico, Redondo, atóxico. Modelo detalhado Porta Mantimento Conjunto De Potes Tampa Com Rosca 5 Peças, Material Características: Pote 500 ml: Comprimento: 11,50cm | Largura: 11,50cm | Altura: 8,00cm Pote 1,0L: Comprimento: 11,50cm | Largura: 11,50cm | Altura: 15,00cm Pote 2,0L: Comprimento: 14,00cm | Largura: 14,00cm | Altura: 18,00cm Pote 3,0L: Comprimento: 16,50cm | Largura: 16,50cm | Altura: 19,00cm Pote 6,0L: Comprimento: 22,00cm | Largura: 22,00cm | Altura: 22,00cm	KIT	10	44,19	441,90
50	Copo de vidro – 200 ml: Este copo é ideal para desfrutar de uma variedade de bebidas, como sucos, refrigerantes, água e coquetéis. Com capacidade para 200 ml, é perfeito para servir porções moderadas de suas bebidas favoritas. Fabricado em vidro transparente de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência a impactos. Seu design clássico e elegante o torna adequado para uso em casa, escritório, restaurantes ou eventos. Fácil de limpar e seguro para uso em máquinas de lavar louça.	UND	250	4,64	1.160,00
51	Copo de vidro Com capacidade para 300 ml, transparente, pesando 210g, largura de 6,5 cm,	KIT	20	24,24	484,80

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	altura: 13 cm, Profundidade: 6,5 cm. Jogo de peças com 6 unidades.				
52	Cortina para pia Em tecido preto, nas dimensões 1,50x0,80.	UND	10	39,87	398,70
53	Cuscuzeira – Grande 10 litros Esta cuscuzeira é projetada para facilitar o preparo do tradicional cuscuz brasileiro. Com tamanho grande, é ideal para preparar porções generosas para toda a família ou em eventos. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, proporciona uma distribuição uniforme de calor para garantir um cuscuz perfeito. Seu design prático inclui uma base e uma bandeja para vapor, facilitando o cozimento.	UND	30	104,45	3.133,50
54	Panela Cuscuzeira 18cm 2,2 Litros em Alumínio 18 cm x 26	UND	25	46,14	1.153,50
55	Descamador de peixe Em aço inox, na cor prata, nas dimensões 20 x 20 x 0,1 cm; 47 g.	UND	2	14,78	29,56
56	Escorredor de macarrão em inox – 5 litros: Este escorredor é ideal para preparar porções maiores de macarrão e outros alimentos cozidos. Com capacidade para 5 litros, oferece espaço suficiente para atender às necessidades de uma família grande ou de eventos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, proporciona durabilidade e resistência à corrosão. Seu design funcional inclui alças ergonômicas para facilitar o manuseio e uma estrutura de malha fina para escorrer rapidamente a água. Um utensílio indispensável para cozinhar com praticidade e eficiência.	UND	35	78,42	2.744,70
57	Escorredor de louça Em plástico, com capacidade para 12 pratos, nas dimensões: 44x29	UND	2	41,86	83,72
58	Escumadeira em alumínio nº 09 – Cabo longo: Esta escumadeira é uma ferramenta versátil para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Com o tamanho nº 09 e cabo longo, é ideal para alcançar profundidades maiores de panelas e recipientes. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e outros líquidos com eficiência. Um utensílio indispensável para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.	UND	35	28,24	988,40
59	Escumadeira em alumínio nº 14 – Cabo curto: Esta escumadeira é uma ferramenta prática para cozinhar e servir uma variedade de alimentos. Com o tamanho nº 14 e cabo curto, é ideal para uso em panelas e recipientes de tamanho médio. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e outros líquidos com eficiência. Um utensílio essencial para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.	UND	30	21,22	636,60
60	Escumadeira em alumínio nº 14 – Cabo longo: Esta escumadeira é uma ferramenta essencial para cozinhas comerciais e domésticas. Com o tamanho nº 14 e cabo longo, é ideal para alcançar profundidades maiores de panelas e recipientes. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e outros líquidos com eficiência. Um utensílio indispensável para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.	UND	35	30,04	1.051,40
61	Escumandeira em inox Em aço inoxidável, na cor prata, nas dimensões ?31 x 3 x 7 cm; 0,95 g.	UND	5	23,52	117,60
62	Espátula de silicone Reta, em silicone, com 27,5 cm x 6 cm	UND	5	14,97	74,85
63	Espátula antiaderente Em nylon preto, nas dimensões?5 x 8 x 34 cm; 46 g.	UND	5	14,16	70,80
64	Espátula pá Para bolo Aço Inox 24 X 4,3 Cm.	UND	5	20,53	102,65
65	Extrator de suco Preto, em aço inox, 500 w, Bivolt, com capacidade para 1 litro e cones para extração.	UND	5	291,50	1.457,50
66	Faca de mesa em inox19,3x2,5x2 (cm) Esta faca é projetada para uso durante as refeições, oferecendo praticidade e durabilidade. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, proporciona resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Com um design elegante e funcional, é ideal para cortar uma variedade de alimentos à mesa, desde carnes até pães. Um utensílio indispensável para uso doméstico, em restaurantes ou em eventos.	UND	250	4,23	1.057,50
67	Facas para cozinha em inox – Média com 10 polegadas, espessura de 2,5 cm, 36,8 cm, ideais para uso em ambientes de cozinha comercial ou doméstica. Fabricadas com materiais duráveis, essas facas	UND	80	39,81	3.184,80

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	proporcionam precisão no corte de uma variedade de alimentos. O conjunto inclui diferentes tipos de facas, como faca de chef, faca para legumes e faca para pão, oferecendo versatilidade no preparo de refeições. Seu design ergonômico e resistente proporciona conforto durante o uso e facilita a limpeza. Um utensílio indispensável para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência em suas preparações culinárias.				
68	Facas para cozinha em inox – Média com 8 polegadas, espessura de 2 mm, 32,7 cm, ideais para uso em ambientes de cozinha comercial ou doméstica. Fabricadas com materiais duráveis, essas facas proporcionam precisão no corte de uma variedade de alimentos. O conjunto inclui diferentes tipos de facas, como faca de chef, faca para legumes e faca para pão, oferecendo versatilidade no preparo de refeições. Seu design ergonômico e resistente proporciona conforto durante o uso e facilita a limpeza. Um utensílio indispensável para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência em suas preparações culinárias.	UND	60	21,63	1.297,80
69	Faqueiro de 24 peças: Este faqueiro é composto por um conjunto completo de talheres essenciais para o dia a dia, ideal para uso doméstico, em restaurantes ou em eventos. O conjunto inclui facas, garfos, colheres de sopa e colheres de sobremesa, totalizando 24 peças. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Seu design elegante e moderno é adequado para diferentes ocasiões, proporcionando praticidade e sofisticação à mesa. Um conjunto versátil e funcional para atender às necessidades de alimentação e servir com estilo.	UND	60	53,58	3.214,80
70	Fervedor em Inox Com cabo baquelite 14cm, 2L, nas dimensões: 20 x 15 x 14 cm; 500 g.	UND	5	107,33	536,65
71	Fogão elétrico de mesa 1 prato preto 220V 1000W	UND	15	98,93	1.483,95
72	Fogão elétrico de mesa 2 pratos FMP-02 preto 220V 2500W	UND	25	167,18	4.179,50
73	Forma de bolo Em alumínio, redonda, com furo central, diâmetro 26 cm; 0,21 g	UND	10	21,16	211,60
74	Forma para gelo Em silicone, com tampa e com capacidade para 24 cubos.	UND	10	18,50	185,00
75	Forma média circular 23 CM: Esta forma circular é ideal para assar bolos, tortas e outras preparações de tamanho médio. Fabricada em material resistente e durável, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo resultados de cozimento perfeitos. Seu design versátil permite o uso em fornos convencionais e micro-ondas, oferecendo praticidade na preparação de diferentes receitas. Fácil de limpar e armazenar, esta forma é indispensável para quem busca qualidade e eficiência na cozinha.	UND	45	27,00	1.215,00
76	Forma retangular de alumínio: Esta forma retangular é projetada para assar uma variedade de pratos, como lasanhas, assados, bolos e pães. Fabricada em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo resultados de cozimento consistentes. Seu design prático e durável torna-a adequada para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e resistente à corrosão, esta forma é uma adição essencial para qualquer cozinha.40x30x10	UND	60	39,88	2.392,80
77	Frigideira média: Frigideira em alumínio, Restaurante, Hotel, Buffet, Escola, Lanchonete, Doméstico, Padaria, Hamburgueri, com 24 cm e com capacidade de 1,7 L.	UND	10	42,69	426,90
78	Frigideira em alumínio grande: Antiaderente, em alumínio, 22 cm, com cabo, e com dimensões 39,6x22,9x8,5cm (CxLxA)	UND	10	37,22	372,20
79	Material: Fabricada em alumínio, leve e resistente. Revestimento: Possui revestimento interno e externo em antiaderente Starflon Max, facilitando o cozimento dos alimentos e a limpeza após o uso.Tampa de Vidro: Acompanhada de uma tampa de vidro temperado, que permite visualizar o alimento durante o preparo e mantém o calor e a umidade dos alimentos. Diâmetro: Tem 18 cm de diâmetro, ideal para preparar porções individuais ou pequenas quantidades de alimentos.Versatilidade: Pode ser utilizada para fritar, grelhar ou refogar diversos tipos de alimentos de forma rápida e uniforme.	UND	30	56,40	1.692,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	Compatibilidade: Adequada para uso em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos.				
80	Frigideira em alumínio grande Suas dimensões são: 49cm x 30cm x 6cm. Esta frigideira é ideal para preparar uma variedade de alimentos em grandes quantidades. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, permitindo um cozimento eficiente e homogêneo dos alimentos. Seu tamanho grande oferece capacidade suficiente para cozinhar refeições para famílias grandes ou para uso comercial. Além disso, seu design prático e durável a torna fácil de limpar e resistente ao desgaste. Uma escolha indispensável para cozinhas domésticas ou comerciais que buscam qualidade e praticidade.	UND	45	57,33	2.579,85
81	Fritadeira sem óleo Air fryer 5L, preto inox, 1900w, 220w, em polipropileno, com controle de tempratura e desligamento automático, nas dimensões: 36 x 28,5 x 33 cm; 4,85 quilogramas	UND	5	475,77	2.378,85
82	Garrafa Térmica Inox 2,2 Litros	UND	35	174,11	6.093,85
83	Garfo de mesa em inox 19,3x2,5x2 (cm) Este garfo é um utensílio básico para refeições diárias em residências, restaurantes ou instituições. Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Seu design simples e elegante o torna adequado para uma variedade de ocasiões. Com acabamento polido, proporciona conforto ao segurar e usar. Um item essencial para completar a mesa de jantar com qualidade e estilo.	UND	400	4,79	1.916,00
84	Garfo grande para cozinha, 55cm: Este garfo é uma ferramenta robusta e versátil projetada para uso em ambientes de cozinha comercial ou industrial. Com um comprimento de 55cm, oferece alcance suficiente para manusear grandes porções de alimentos durante o preparo. Fabricado em material resistente, proporciona durabilidade e estabilidade ao manusear alimentos pesados ou volumosos. Seu design ergonômico e funcional permite o uso eficiente em diversas tarefas culinárias, como mexer, virar e servir alimentos. Um utensílio essencial para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência na cozinha.	UND	45	36,94	1.662,30
85	Garrafa para água Plástica Com capacidade para 3,5 L. Atóxica, transparente e com tampa.	UND	5	22,84	114,20
86	Garrafa térmica – 1 litro: Esta garrafa térmica é projetada para manter líquidos quentes ou frios por longos períodos de tempo. Com capacidade para 1 litro, é ideal para uso em casa, escritório, escola ou viagens. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design compacto e funcional inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos. Um item indispensável para quem busca praticidade e conveniência no armazenamento e transporte de bebidas.	UND	30	25,15	754,50
87	Garrafa térmica – 2 litros: Esta garrafa térmica de alta capacidade é ideal para manter líquidos quentes ou frios por longos períodos. Com capacidade para 2 litros, é adequada para uso em casa, escritório, eventos ou atividades ao ar livre. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design prático inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos. Uma escolha confiável para quem busca praticidade e qualidade no armazenamento e transporte de bebidas.	UND	40	30,24	1.209,60
88	Garrafa térmica – 20 litros: Esta garrafa térmica de grande capacidade é ideal para armazenar e manter grandes volumes de líquidos quentes ou frios por longos períodos. Com capacidade para 20 litros, é adequada para uso em eventos, catering, refeitórios e outras situações que exigem uma oferta generosa de bebidas. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design robusto e prático inclui alças resistentes para facilitar o transporte e um bico dosador que permite servir com facilidade. Uma solução confiável e conveniente para atender às demandas de grandes grupos.	UND	15	239,32	3.589,80
89	Garrafa térmica – 5 litros: Esta garrafa térmica é ideal para armazenar e manter líquidos quentes ou frios por longos períodos, com capacidade para 5 litros. Perfeita para uso em eventos, escritórios,	UND	25	190,93	4.773,25

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	acampamentos ou em casa, ela é fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, garantindo a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design prático inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos e alças resistentes que facilitam o transporte. Uma escolha confiável e conveniente para quem busca praticidade e qualidade no armazenamento e transporte de bebidas.				
90	Jarra de vidro – 2 litros: Esta jarra de vidro possui capacidade para 2 litros, ideal para servir sucos, água, chás gelados e outras bebidas de forma elegante e prática. Fabricada em vidro transparente de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência a impactos. Seu design clássico e atemporal é adequado para diversos ambientes, desde refeições em família até eventos formais. A alça ergonômica proporciona conforto no manuseio e o bico dosador permite servir com precisão e sem derramar. Uma adição versátil e sofisticada para sua mesa ou buffet.	UND	40	20,49	819,60
91	Jarra de vidro, Tipo Suqueira Com Torneira, Capacidade Mínima Para 3,5 Litros, Com Diâmetro Mínimo De 14 Cm, Altura Mínima De 44 Cm, Base E Haste Em Vidro Transparente, Com Tampa: Esta jarra de vidro possui capacidade para 3,5 litros, oferecendo espaço generoso para servir uma variedade de bebidas em ocasiões diversas. Fabricada em vidro transparente de alta qualidade, garante durabilidade e resistência a impactos. Seu design elegante e funcional é adequado para uso doméstico, eventos sociais ou comerciais. A alça ergonômica proporciona conforto no manuseio, enquanto o bico dosador permite servir com precisão e sem derramar. Uma escolha versátil e sofisticada para servir com estilo.	UND	30	158,87	4.766,10
92	Jarra plástica – 1 litro: Esta jarra plástica é ideal para servir uma variedade de bebidas de forma prática e segura. Com capacidade para 1 litro, é adequada para uso doméstico, em eventos ou atividades ao ar livre. Fabricada em plástico resistente e durável, oferece leveza e praticidade no manuseio. Seu design simples e funcional inclui alça ergonômica para facilitar o transporte e bico dosador que permite servir com precisão e sem derramamentos. Uma opção econômica e versátil para servir com praticidade em diferentes ocasiões.	UND	45	16,13	725,85
93	Jarra plástica – 2 litros: Esta jarra plástica oferece uma solução prática e econômica para servir uma variedade de bebidas em eventos, festas ou uso doméstico. Com capacidade para 2 litros, é ideal para armazenar e servir sucos, água, refrigerantes e outras bebidas. Fabricada em plástico resistente e durável, oferece leveza e facilidade no manuseio. Seu design funcional inclui uma alça ergonômica para transporte seguro e um bico dosador que permite servir com precisão e sem derramamentos. Uma opção versátil e conveniente para atender às necessidades de diferentes ocasiões.	UND	80	16,90	1.352,00
94	Jogo de mantimento em plástico:Conjunto contém 3 peças de diferentes tamanhos: Pote Retangular grande – 18,5 cm x 18,5 cm x 8,5 cm Pote Retangular médio – 15 cm x 15 cm x 7,5 cm Pote Retangular pequeno – 12 cm x 12 cm x 6,5 cm tamanhos e capacidades. Este conjunto é composto por recipientes versáteis para armazenar e organizar mantimentos, alimentos secos, grãos, cereais, especiarias e outros itens essenciais na cozinha. Fabricados em plástico resistente e durável, os recipientes garantem a conservação dos alimentos por mais tempo, protegendo-os contra umidade, poeira e insetos. O conjunto inclui diferentes tamanhos e formatos de recipientes, proporcionando flexibilidade na organização e otimização do espaço de armazenamento. Seu design prático e funcional inclui tampas herméticas que vedam hermeticamente, mantendo os alimentos frescos e preservando seu sabor.	UND	80	45,31	3.624,80
95	Jogo de panelas Em alumínio puro fundido, batigo grosso, com 5 peças. Jogo completo: Kit com 5 panelas de alumínio fundido com revestimento antiaderente em tamanhos variados de 1L a 5L.	KIT	10	218,11	2.181,10
96	Jogo de talheres com 48 peças: Este conjunto completo de talheres é ideal para atender às necessidades de uma família grande ou para uso em	UND	50	99,18	4.959,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	eventos e ocasiões especiais. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o conjunto é resistente à corrosão e possui acabamento durável. O jogo inclui garfos, facas e colheres em quantidade suficiente para servir até 12 pessoas. Seu design clássico e elegante é adequado para diversas ocasiões, proporcionando praticidade e sofisticação à mesa.				
97	Jogo de Taças de Água Diamante Transparente. Composto por: 6 peças Capacidade por taça: 330 ml Altura: 18cm, Largura: 26cm, Profundidade: 18cm	UND	10	54,77	547,70
98	Decorador de frutas Em aço inoxidável, kit com 1 faca de frutas, 1 faca de melão, 1 colher redonda de frutas, 1 colher de frutas larga.	UND	2	37,45	74,90
99	Kit merenda escolar: Kit especialmente desenvolvido para atender às necessidades das escolas, proporcionando uma solução completa e prática para servir a merenda dos alunos. Inclui uma caneca graduada com volume de 350 ml, permitindo a medição precisa de líquidos. A colher, com capacidade de 15 ml e cabo de 12 cm de comprimento, é ideal para o consumo de alimentos sólidos. Além disso, o kit conta com um prato de 600 ml de capacidade, oferecendo espaço suficiente para uma refeição equilibrada. Fabricados com materiais de qualidade e duráveis, os itens são seguros para uso alimentar e fáceis de limpar. Um conjunto indispensável para garantir a alimentação adequada e o bem-estar dos alunos durante o período escolar.	UND	1000	10,43	10.430,00
100	Kit de peneira Em plástico, com 4 peças. Mini: 7cm – 7 largura x 3 altura x 17 comprimento (cm) Pequena: 12cm – 12 largura x 4 altura x 25 comprimento (cm) Media: 15cm – 15 largura x 4,5 altura x 28,5 comprimento (cm) Grande: 18cm – 18 largura x 4,5 altura x 34 comprimento (cm)	KIT	5	18,65	93,25
101	Leiteira grande – 4,5 litros: Esta leiteira é projetada para facilitar o preparo e o servir de grandes quantidades de leite ou outros líquidos. Com capacidade para 4,5 litros, é ideal para uso doméstico, comercial ou institucional, como em escolas e creches. Fabricada em material resistente e durável, garante a conservação e a temperatura adequada do líquido por mais tempo. Seu design funcional inclui alça ergonômica e bico dosador que facilitam o despejo sem derramamentos. Uma opção prática e eficiente para atender às demandas de consumo de líquidos em diferentes ambientes.	UND	20	38,00	760,00
102	Liquidificador L1200 BI Com 12 velocidades, 1200 w de turbo de potência, com 6 lâminas em inox e 12 velocidades.	UND	5	206,01	1.030,05
103	Liquidificador Turbo Full, Preto, 900W, 2 litros 220V	UND	40	181,13	7.245,20
104	Liquidifcador Industrial Potência de 800w em inox com 4 hélices e com capacidade de 2 litros.	UND	5	504,34	2.521,70
105	Luva térmica Em poliéster, Metalizada, nas dimensões ?3 x 20 x 25 cm; 70 g.	PAR	5	17,49	87,45
106	Organizador de pia Em polipropileno, resistente à água fervente até 150°, nas dimensões: 21 x 8,5 x 7 cm; 0,11 g	UND	5	19,14	95,70
107	Panela de pressão polida- 7 litros: Esta panela de pressão de alta capacidade é ideal para preparar refeições rápidas e saborosas para toda a família. Com capacidade para 7 litros, é adequada para cozinhar uma variedade de alimentos, desde carnes e legumes até feijão e sopas. Fabricada em material resistente e durável, oferece segurança e eficiência no preparo dos alimentos. Seu design funcional inclui sistema de segurança que evita acidentes durante o uso. Uma escolha confiável e prática para quem busca praticidade e qualidade na cozinha.	UND	50	155,17	7.758,50
108	Panela de pressão industrial – 10 litros: Esta panela de pressão é projetada para atender às demandas de cozinhas comerciais, restaurantes, cantinas escolares e outras instituições de grande porte. Com capacidade para 10 litros, é ideal para o preparo eficiente de grandes volumes de alimentos. Fabricada com material resistente e durável, oferece segurança e durabilidade mesmo em uso intensivo. Seu design robusto e funcional inclui sistema de segurança avançado para garantir o manuseio seguro durante o cozimento. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande escala.	UND	40	205,83	8.233,20

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

109	Panela de pressão industrial – 20 litros: Esta panela de pressão foi projetada para atender às demandas de cozinhas industriais, restaurantes, cantinas escolares e outras instituições de grande porte. Com capacidade para 20 litros, é ideal para o preparo eficiente de grandes volumes de alimentos. Fabricada com material resistente e durável, oferece segurança e durabilidade mesmo em uso intensivo. Seu design robusto e funcional inclui um sistema de segurança avançado para garantir o manuseio seguro durante o cozimento. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande escala.	UND	25	325,05	8.126,25
110	Panela em alumínio – 20 litros: Esta panela em alumínio é ideal para o preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas industriais, restaurantes, cantinas escolares e outros ambientes comerciais. Com capacidade para 20 litros, oferece espaço generoso para cozinhar sopas, caldos, ensopados e outros pratos em grande escala. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma tampa ajustada para reter o calor e os sabores dos alimentos. Uma escolha prática e durável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.	UND	30	144,24	4.327,20
111	Panela em alumínio – 5 litros: Esta panela em alumínio é ideal para o preparo de alimentos em pequenas e médias porções em cozinhas domésticas, restaurantes ou estabelecimentos comerciais. Com capacidade para 5 litros, oferece espaço suficiente para cozinhar sopas, molhos, vegetais e outros pratos em quantidade moderada. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design prático inclui alças resistentes para facilitar o transporte e uma tampa ajustada para reter o calor e os sabores dos alimentos. Uma escolha versátil e durável para cozinhas que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições.	UND	40	51,27	2.050,80
112	Pedra para afiar Em dupla face, espessura de 25,4 mm, comprimento de 203mm, largura de 50mm.	UND	5	12,04	60,20
113	Pegador para massas Em aço inox, nas dimensões: ?8,5 x 28 x 5,5 cm; 0,1 g.	UND	5	12,51	62,55
114	Pincel cozinha silicone – ?Pincel Cozinha Silicone Pincelar Carne Massas E Untar Forma, com dimensões ?5 x 25 x 5 cm; 40 g.	UND	5	8,27	41,35
115	Plástico para mesa estampado: Este plástico para mesa é uma opção prática e decorativa para proteger e decorar mesas em eventos, festas, refeições ao ar livre e outras ocasiões. Fabricado em material resistente e durável, oferece proteção contra derramamentos, manchas e danos causados por líquidos e alimentos. O estampado proporciona um toque de estilo e personalidade à mesa, adicionando um visual atrativo ao ambiente. Fácil de limpar e reutilizável, este plástico para mesa é uma escolha conveniente para manter suas mesas protegidas e com estilo em diversas situações.	MT	50	20,21	1.010,50
116	Porta copo Porta copo descartável, automático, em plástico, nas dimensões 14 x 14 x 44 cm; 290 g.	UND	25	52,55	1.313,75
117	Pote de vidro 1 kg COM 1 LITRO: Este pote de vidro é uma opção prática e versátil para armazenar alimentos secos, como grãos, cereais, açúcar, farinha e outros produtos a granel. Com capacidade para 1 kg, oferece espaço suficiente para armazenar uma quantidade moderada de alimentos. Fabricado em vidro transparente de alta qualidade, permite visualizar facilmente o conteúdo do pote e monitorar o estoque de alimentos. Sua tampa hermética proporciona vedação eficaz, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e protegendo-os contra umidade e contaminação. Ideal para uso doméstico, armazenamento organizado em despensas, ou até mesmo para presentear alimentos caseiros.	UND	100	16,27	1.627,00
118	Pote de vidro cristalino COM 3 LITROS Para mantimentos, 3 litros, com tampa de plástico.	UND	20	31,76	635,20
119	Prato de vidro incolor fundo: Este prato de vidro é uma escolha elegante e funcional para servir refeições em diversas ocasiões. Com um design fundo, é ideal para servir sopas, ensopados, saladas e outros pratos que requerem maior capacidade.	UND	400	5,46	2.184,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	Fabricado em vidro transparente de alta qualidade, proporciona uma apresentação atrativa dos alimentos e permite que os convidados visualizem facilmente o conteúdo do prato. Resistente e durável, é adequado para uso diário em casa, bem como para eventos e jantares especiais. Um complemento essencial para sua mesa que combina estilo e praticidade.				
120	Prato para refeição Em polipropileno, com capacidade para 600 ml, nas dimensões: Diâmetro: 18,0 cm, diâmetro externo: 20 cm, Altura do prato: 3,6 cm, espessura: 2,0 mm.	UND	150	3,54	531,00
121	Ralador de alimentos em alumínio – Médio Com 4 faces em aço inox, nas dimensões 23 x 10,5 x 8 cm; 162 g. Este ralador é uma ferramenta essencial na cozinha para o preparo de alimentos de forma rápida e eficiente. Fabricado em alumínio resistente, oferece durabilidade e robustez para lidar com uma variedade de alimentos. Seu tamanho médio o torna versátil para ralar queijos, legumes, frutas e outros ingredientes com facilidade. Além disso, seu design compacto facilita o armazenamento em gavetas ou armários de cozinha. Ideal para uso doméstico ou comercial, proporcionando praticidade e eficiência no preparo de refeições.	UND	40	16,97	678,80
122	Registro para fogão completo: Este registro é projetado para fornecer controle preciso sobre o fluxo de gás em fogões domésticos ou comerciais. Fabricado com materiais de alta qualidade, oferece durabilidade e segurança durante o uso. Sua funcionalidade completa permite ajustar facilmente a intensidade da chama para atender às necessidades de cozimento de diferentes alimentos. Compatível com a maioria dos modelos de fogão, é uma escolha confiável para garantir um desempenho consistente e seguro do aparelho. Um componente essencial para o funcionamento adequado de fogões em residências, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos.	UND	50	39,21	1.960,50
123	Registro para fogão industrial completo: Este registro foi especialmente projetado para fornecer controle preciso sobre o fluxo de gás em fogões industriais, garantindo segurança e eficiência no ambiente comercial. Fabricado com materiais resistentes e duráveis, oferece confiabilidade mesmo em condições de uso intensivo. Sua funcionalidade completa permite ajustar facilmente a intensidade da chama para atender às demandas de cozimento em cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos comerciais. Compatível com a maioria dos modelos de fogão industrial, é uma escolha confiável para garantir um desempenho consistente e seguro do equipamento. Um componente essencial para o funcionamento adequado de fogões em ambientes comerciais de grande porte.	UND	50	66,89	3.344,50
124	Saco para confeitar Com bicos, descartável, com 6 unidades, transparente, com 36 cm.	KIT	5	16,24	81,20
125	Saleiro Em plástico atóxico polipropileno, com tampa encaixável, com capacidade para 1kg, nas dimensões ?17,8 x 10,5 x 11 cm; 61,8 g.	UND	15	13,62	204,30
126	Grill e Sanduicheira Premium, 800W, 220V	UND	30	96,50	2.895,00
127	Tábua para cortar alimentos – Plástica 50 X 30 CM. Esta tábua é um utensílio essencial na cozinha, projetada para facilitar o corte e preparo de alimentos de forma higiênica e segura. Fabricada em material plástico resistente e durável, oferece uma superfície firme e estável para cortar uma variedade de ingredientes, como frutas, legumes, carnes e pães. Seu design leve e fácil de limpar torna-a ideal para uso doméstico e comercial. Além disso, possui bordas elevadas para conter sucos e resíduos durante o corte, mantendo a área de trabalho limpa. Uma escolha prática e funcional para otimizar o processo de preparo de alimentos	UND	55	44,71	2.459,05
128	Tábua para corte Em amadeira, nas dimensões 40cm x 30cm.	UND	15	61,75	926,25
129	Tacho médio Em alumínio reforçado, 46 centímetros, 21,5 Litros, espessurs de 1,3mm.	UND	5	127,24	636,20
130	Tacho em alumínio – 15 litros: Este tacho é uma ferramenta versátil e robusta para o preparo de alimentos em cozinhas comerciais, restaurantes, cantinas escolares e outros estabelecimentos. Com capacidade para 15 litros, oferece espaço suficiente para cozinhar grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, feijão e ensopados. Fabricado em	UND	26	112,00	2.912,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.				
131	Tacho em alumínio – 30 litros: Este tacho é uma ferramenta essencial para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que demandam o preparo de grandes volumes de alimentos. Com capacidade para 30 litros, oferece espaço generoso para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.	UND	33	200,23	6.607,59
132	Tacho em alumínio – 50 litros: Este tacho é uma ferramenta robusta e versátil para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que demandam o preparo de grandes volumes de alimentos. Com uma capacidade generosa de 50 litros, oferece espaço amplo para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.	UND	31	294,23	9.121,13
133	Tacho em alumínio – 90 litros: Este tacho é um equipamento essencial para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam do preparo de grandes volumes de alimentos. Com capacidade para 90 litros, oferece espaço amplo para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.	UND	16	449,93	7.198,88
134	Tigela cumbuca 400ml plástica: Esta tigela cumbuca é uma opção prática e versátil para servir uma variedade de alimentos em diversas ocasiões. Com capacidade para 400ml, é ideal para servir sopas, caldos, saladas, sobremesas e outros pratos individuais. Fabricada em plástico resistente, oferece durabilidade e praticidade para uso doméstico, em eventos, acampamentos ou refeições ao ar livre. Seu design funcional inclui uma borda reforçada para facilitar o manuseio e uma base estável para evitar derramamentos. Fácil de limpar e empilhável para economizar espaço de armazenamento, esta tigela cumbuca é uma escolha conveniente para servir com estilo e praticidade.	UND	20	6,73	134,60
135	Triturador de alho Manual, com 5 lâminas e com capacidade para 900 ml e com dimensões de 14 x 13 x 13 cm; 318 g	UND	10	29,81	298,10
136	Xícaras com pires 170ml porcelana chá branco kit 12 peças: Este kit de xícaras com pires é perfeito para servir chá em eventos, cafeterias, restaurantes ou em casa. Cada xícara tem capacidade para 170ml, oferecendo o tamanho ideal para uma xícara padrão de chá. Fabricadas em porcelana branca de alta qualidade, as xícaras e os pires apresentam um design elegante e atemporal, que combina facilmente com qualquer decoração. O conjunto inclui 12 xícaras e 12 pires, proporcionando praticidade para servir chá para um grupo de pessoas. Além disso, a porcelana é resistente a manchas e fácil de limpar, garantindo durabilidade e conveniência.	KIT	80	99,00	7.920,00

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

137	Xícaras de chá com pires 210ml vidro 12: Este conjunto de xícaras de chá com pires é uma escolha elegante para servir chá em eventos especiais, cafeterias ou em casa. Cada xícara tem capacidade para 210ml, proporcionando o tamanho ideal para desfrutar de uma xícara generosa de chá. Fabricadas em vidro transparente de alta qualidade, as xícaras e os pires apresentam um design clássico e sofisticado, que combina com qualquer decoração. O conjunto inclui 12 xícaras e 12 pires, oferecendo praticidade para servir chá para um grupo de pessoas. Além disso, o vidro é resistente e fácil de limpar, garantindo durabilidade e praticidade no uso diário.	KIT	50	64,09	3.204,50
				TOTAL	339.861,27

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: 15 (quinze) dias.
5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
6.2.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
6.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
6.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
6.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
6.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
6.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

6.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
6.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
6.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0.DO PAGAMENTO
7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO
8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO
9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.
9.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.
9.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA
11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

_____

WILSON LOURENÇO DE BRITO
Pregoeiro Oficial

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - PB.

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Abridor de lata e garrafas de 9cm em aço inoxidável: Esta ferramenta multifuncional é ideal para abrir latas e garrafas com facilidade. Feito de aço inoxidável durável, possui um design compacto e ergonômico. Perfeito para uso doméstico, camping ou atividades ao ar livre		UND	40		
2	Assadeira Retangular Em vidro, 5 L, altura: 7,2 cm, comprimento, 40,4 cm largura, 24,9 cm.		UND	15		
3	Avental Emborrachado impermeável branco, nas dimensões 66cm X 1mt		UND	15		
4	Bacia plástica de 10 litros: Esta bacia é perfeita para uma variedade de usos domésticos e comerciais. Com capacidade de 10 litros, é ideal para lavar roupas, limpeza doméstica, ou até mesmo para uso em atividades ao ar livre. Feita de plástico resistente, é durável e fácil de limpar. Um item prático para qualquer casa, escritório ou local de trabalho. com dimensões, 18cm x 36cm.		UND	70		
5	Bacia plástica de 20 litros: Esta bacia versátil é ideal para uma variedade de usos domésticos e comerciais. Com capacidade de 20 litros, é perfeita para lavar roupas, limpeza doméstica, ou até mesmo para uso em atividades ao ar livre. Feita de plástico durável, é resistente e fácil de limpar. Um item essencial para qualquer casa, escritório ou local de trabalho		UND	70		
6	Bacia plástica de 30 litros: Esta bacia é uma solução prática e versátil para uma variedade de tarefas domésticas e comerciais. Com uma capacidade de 30 litros, é perfeita para lavar roupas, limpeza doméstica, ou para uso em atividades ao ar livre. Fabricada em plástico resistente, é durável e fácil de limpar. Um item essencial para qualquer lar, escritório ou estabelecimento comercial		UND	70		
7	Balança Eletrônica Digital 40Kg Residencial Para Contagem De Alimentos		UND	5		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	Com Display Lcd Para Alimentos, Carne, Frutas E Vegetais- Alta Precisão- 220V					
8	Balde 20L Com tampa sobreposta, com capacidade para 20 litros, em polipropileno.		UND	30		
9	Bandeja de plástico redonda – Grande Em formato circular, 325 gramas, em polipropileno, comprimento, largura e altura: 40 cm x 40 cm x 2.3 cm. Esta bandeja redonda de plástico é ideal para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Seu design prático e resistente a torna uma escolha versátil para o uso doméstico ou comercial. Com dimensões generosas, oferece espaço amplo para servir uma variedade de pratos. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião.		UND	100		
10	Bandeja em alumínio redonda – 40 cm: Esta bandeja é ideal para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com um diâmetro de 40 cm, oferece espaço suficiente para servir uma variedade de pratos. Fabricada em alumínio leve e durável, é fácil de transportar e resistente a manchas. Seu design elegante a torna uma escolha versátil para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição prática para qualquer ocasião.		UND	100		
11	Bandeja plástica quadrada – 34,7x23,5 cm: Esta bandeja é uma solução prática para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com dimensões de 34,7x23,5 cm, oferece espaço suficiente para servir uma variedade de pratos. Feita de plástico durável, é leve e fácil de transportar. Seu design quadrado a torna ideal para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião.		UND	100		
12	Bandeja plástica quadrada – 48 x 32 x 2,5 cm: Esta bandeja é uma escolha prática para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Com dimensões de 48 x 32 x 2,5 cm, oferece espaço amplo para servir uma variedade de pratos. Feita de plástico resistente, é leve e fácil de transportar. Seu design quadrado a torna ideal para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e armazenar, é uma adição conveniente para qualquer ocasião		UND	85		
13	Bandeja retangular em aço inoxidável – 491 x 331 mm: Esta bandeja é uma opção elegante e durável para servir alimentos em eventos, festas ou restaurantes. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, possui dimensões de 491 x 331 mm, proporcionando espaço generoso para servir uma variedade de pratos. Seu design retangular e acabamento brilhante conferem um toque de sofisticação. Fácil de limpar e resistente à corrosão, é ideal para uso doméstico ou comercial. Uma escolha versátil para qualquer ocasião.		UND	85		
14	Batedeira Prática, 220V, 400W, 4,3 litros, com 3 velocidades, botão ejetor, compondo 01 Par de Batedores; 01 Tigela; Manual de Instruções e Manual de Assistência Técnica.		UND	5		
15	Batedor de ovo Em aço inox, 31C x 6,5L centímetros.		UND	5		
16	Boleador para frutas Em aço inox, para frutas e sorvetes, nas dimensões: Comprimento: 20 cm, Largura: 2,2 cm e peso: 50g.		UND	5		
17	Botijão térmico Em plástico, com capacidade para 12L, com torneira, nas dimensões: 27 x 43 x 27 cm; 2,2 quilogramas.		UND	5		
18	Caçarola Paris em Alumínio com Revestimento Interno e Externo em Antiaderente Starflon Max com Tampa de Vidro 18 cm 2,1 L		UND	30		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

19	Caçarola baixa nº 34 – 15 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções médias de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 15 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades moderadas. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.		UND	47		
20	Caçarola baixa nº 38 – 21 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções médias a grandes de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 21 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades generosas. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.		UND	32		
21	Caçarola baixa nº 50 – 49 litros: Esta caçarola espaçosa é ideal para preparar grandes porções de alimentos em cozinhas comerciais ou industriais. Com capacidade para 49 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em grande quantidade. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item essencial para restaurantes, hotéis ou serviços de catering		UND	12		
22	Caçarola baixa nº 45 – 30 litros: Esta caçarola é ideal para preparar porções grandes de alimentos em cozinhas comerciais ou domésticas. Com capacidade para 30 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados, ou outros pratos em quantidades substanciais. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item prático e versátil para restaurantes, hotéis ou uso doméstico.		UND	40		
23	Caçarola baixa nº 50 – 49 litros: Esta caçarola é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais ou industriais. Com uma capacidade robusta de 49 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados e outros pratos em quantidades consideráveis. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design baixo facilita o manuseio e a movimentação dos alimentos. Um item indispensável para restaurantes, hotéis ou serviços de catering que requerem preparação em grande escala.		UND	45		
24	Caçarola nº 60 – 96 litros: Esta caçarola de grande capacidade é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais, industriais ou institucionais. Com uma capacidade espaçosa de 96 litros, é perfeita para cozinhar sopas, ensopados e outros pratos em quantidades consideráveis. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design robusto e durável garante uma manipulação segura e eficaz. Um item essencial para restaurantes, hospitais, escolas ou outras instituições que requerem preparação em grande escala.		UND	30		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

25	Cafeteira Elétrica, Potência Mínima 700W, Com Jarra De Vidro, Capacidade Mínima Da Jarra De 1,1 Litros, Sistema Corta Pingos, Base Com Aquecimento, Alimentação Em 220V. Em plástico, nas dimensões ?27,2 x 15 x 22,6 cm; 940 g, com filtro permanente.		UND	5		
26	Caixa organizadora 78 L Plástico retangular com tampa abatível e travas laterais, com capacidade para 78 L, nas dimensões: 63,5 x 40,1 x 45,3 cm; 1,84 quilogramas.		UND	5		
27	Caixa térmica 170L Em isopor, retangular, nas dimensões, comprimento: 101 cm, Largura: 63 cm, Altura: 53 cm.		UND	3		
28	Caixa térmica de 36L Em polipropileno, nas dimensões: 47,5 x 31,5 x 41 cm; 2,45 quilogramas.		UND	5		
29	Caixa térmica de isopor – 100 litros Em isopor, rectangular, espessura do isopor: 19mm, largura: 40cm, Altura: 36cm. Esta caixa térmica é ideal para manter alimentos e bebidas refrigerados por longos períodos de tempo durante atividades ao ar livre, viagens ou eventos. Com uma capacidade generosa de 100 litros, oferece amplo espaço para armazenar grandes quantidades de alimentos e bebidas. Fabricada com material de isolamento térmico de alta qualidade, mantém a temperatura interna estável por horas. Leve e resistente, é fácil de transportar e ideal para uso em piqueniques, acampamentos ou festas. Um item indispensável para quem busca praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos refrigerados.		UND	20		
30	Caixa térmica de isopor – 50 litros rectangular, espessura do isopor: 19mm, largura: 67cm, comprimento: 80 cm, Altura: 37cm. Esta caixa térmica é ideal para manter alimentos e bebidas refrigerados por longos períodos durante atividades ao ar livre, viagens ou eventos. Com uma capacidade de 50 litros, oferece espaço suficiente para armazenar uma quantidade considerável de alimentos e bebidas. Fabricada com material de isolamento térmico de alta qualidade, mantém a temperatura interna estável por horas. Leve, resistente e fácil de transportar, é perfeita para piqueniques, acampamentos ou festas. Um item essencial para quem busca praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos refrigerados.		UND	20		
31	Caldeirão alto – 20 litros: Este caldeirão é ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas comerciais, industriais ou domésticas. Com uma capacidade de 20 litros, é perfeito para cozinhar sopas, caldos, guisados e outros pratos em quantidades generosas. Fabricado com materiais duráveis e de alta qualidade, garante distribuição uniforme de calor para um cozimento eficiente. Seu design alto oferece espaço suficiente para manusear e mexer os alimentos com facilidade. Um item indispensável para restaurantes, hotéis, serviços de catering ou cozinhas domésticas que requerem preparação em grande escala.		UND	32		
32	Caldeirão alto – 40 litros: Ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos. Feito para uso em cozinhas comerciais ou industriais. Fabricado em aço inoxidável resistente, com design alto para facilitar o manuseio. Adequado para preparar sopas, caldos e outros pratos em grande escala.		UND	51		
33	Caldeirão alto – 60 litros: Projetado para cozinhar grandes volumes de alimentos, este caldeirão é ideal para uso comercial ou industrial. Com capacidade de 60		UND	40		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	litros, é perfeito para preparar sopas, caldos e outros pratos em quantidades substanciais. Feito de material resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Sua altura extra facilita o manuseio durante o preparo. Uma escolha confiável para cozinhas exigentes.					
34	Caldeirão alto – 70 litros: Este caldeirão é ideal para cozinhar grandes volumes de alimentos em ambientes comerciais ou industriais. Com uma capacidade de 70 litros, é perfeito para preparar sopas, caldos e outros pratos em quantidades consideráveis. Construído com materiais robustos e duráveis, oferece resistência e fácil manuseio. Seu design alto facilita o acesso e mexer os alimentos durante o preparo. Uma opção confiável para cozinhas que demandam produção em larga escala.		UND	22		
35	Caldeirão alto – 90 litros: Projetado para atender às demandas de cozinhas comerciais e industriais, este caldeirão oferece uma capacidade generosa de 90 litros. Ideal para preparar grandes quantidades de sopas, caldos e outros pratos, seu design alto facilita o manuseio durante o processo de preparo. Construído com materiais resistentes e duráveis, garante uma distribuição uniforme de calor e uma experiência confiável de cozimento. Uma escolha indispensável para estabelecimentos que necessitam de produção em larga escala.		UND	20		
36	Caldeirão alto – 96 litros: Projetado para atender às necessidades de cozinhas comerciais e industriais, este caldeirão oferece uma capacidade espaçosa de 96 litros. Ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos e outros pratos em ambientes de alta demanda. Construído com materiais robustos e duráveis, oferece resistência e facilidade de uso. Seu design alto facilita o manuseio durante o processo de cozimento. Uma escolha confiável para estabelecimentos que necessitam de produção em larga escala.		UND	5		
37	Caneca escolar Em plástico 300 ML, altura: 80mm, largura: 160 mm, comprimento: 225 mm.		UND	80		
38	Chaleira – 5 litros: Esta chaleira é perfeita para preparar grandes quantidades de água quente para chás, café ou outras bebidas quentes. Com uma capacidade de 5 litros, oferece espaço suficiente para atender a demanda em ambientes domésticos ou comerciais. Fabricada com materiais duráveis e resistentes, garante uma distribuição uniforme de calor para um aquecimento eficiente. Seu design clássico e funcional a torna uma adição prática para qualquer cozinha. Um item essencial para quem busca praticidade e eficiência no preparo de bebidas quentes.		UND	40		
39	Chaleira Em aço inox, com cabo preto, com capacidade de 2,1 L, com apito.		UND	10		
40	Coador reutilizável em tecido para café grande – 15 x 23 cm: Este coador é uma opção sustentável para preparar café fresco em casa. Feito de tecido de alta qualidade, oferece uma filtragem eficiente, resultando em uma xícara de café aromática e saborosa. Com dimensões de 15 x 23 cm, é adequado para preparar grandes quantidades de café de uma vez. Reutilizável e fácil de limpar, é uma escolha eco-friendly para os amantes de café conscientes.		UND	55		
41	Coador reutilizável em tecido para café médio – 12 x 2 x 17 cm: Este coador oferece uma alternativa sustentável para preparar		UND	45		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	café fresco em casa. Feito de tecido de alta qualidade, proporciona uma filtragem eficiente para produzir uma xícara de café aromática e saborosa. Com dimensões de 12 x 2 x 17 cm, é adequado para preparar quantidades médias de café de uma só vez. Reutilizável e fácil de limpar, é uma escolha eco-friendly para os apreciadores de café conscientes.					
42	Colher de inox – 35 cm: Esta colher é uma ferramenta versátil e durável para uso doméstico ou comercial. Comprimento de 35 cm, é ideal para mexer, servir e preparar uma variedade de alimentos. Feita de aço inoxidável de alta qualidade, é resistente à corrosão e fácil de limpar. Seu design ergonômico oferece conforto durante o uso. Um utensílio essencial para qualquer cozinha.		UND	60		
43	Colher de madeira Com 30 cm, super resistente e com ótimo acabamento, sem ferpas e alta durabilidade.		UND	10		
44	Colher de madeira Com 60 cm, super resistente e com ótimo acabamento, sem ferpas, e alta durabilidade.		UND	10		
45	Colher de sorvete Em alumínio, nas dimensões: Comprimento x Largura x Profundidade: 18 cm x 3 cm x 1 cm.		UND	10		
46	Colher em alumínio – 35 cm: Esta colher é uma ferramenta versátil para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Com 35 cm de comprimento, é ideal para mexer, servir e preparar uma variedade de pratos. Fabricada em alumínio leve e durável, oferece facilidade de uso e limpeza. Seu design simples e funcional a torna adequada para diversas aplicações culinárias. Um utensílio prático para qualquer cozinha.		UND	45		
47	Concha de alumínio – 46 cm: Esta concha é projetada para proporcionar versatilidade e praticidade na cozinha. Com 46 cm de comprimento, é ideal para servir sopas, ensopados e outros pratos líquidos em grandes quantidades. Fabricada em alumínio leve e durável, oferece facilidade de uso e limpeza. Seu design funcional e ergonômico a torna adequada para uso comercial ou doméstico. Um utensílio essencial para preparar e servir refeições com eficiência.		UND	70		
48	Concha em inox – 36 cm: Esta concha é uma ferramenta essencial para servir sopas, caldos e outros pratos líquidos. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência à corrosão. Com um comprimento de 36 cm, é adequada para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Seu design ergonômico proporciona conforto durante o uso, enquanto sua superfície lisa facilita a limpeza. Um utensílio versátil e durável para facilitar o preparo e a servir refeições.		UND	55		
49	Conjunto pote Para mantimentos, em plástico, Redondo, atóxico. Modelo detalhado Porta Mantimento Conjunto De Potes Tampa Com Rosca 5 Peças, Material Características: Pote 500 ml: Comprimento: 11,50cm | Largura: 11,50cm | Altura: 8,00cm Pote 1,0L: Comprimento: 11,50cm | Largura: 11,50cm | Altura: 15,00cm Pote 2,0L: Comprimento: 14,00cm | Largura: 14,00cm | Altura: 18,00cm Pote 3,0L: Comprimento: 16,50cm | Largura: 16,50cm | Altura: 19,00cm Pote 6,0L: Comprimento: 22,00cm | Largura: 22,00cm | Altura: 22,00cm		KIT	10		
50	Copo de vidro – 200 ml: Este copo é ideal para desfrutar de uma variedade de bebidas, como sucos, refrigerantes, água e coquetéis. Com capacidade para 200 ml, é perfeito para servir porções moderadas de suas bebidas favoritas. Fabricado em		UND	250		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	vidro transparente de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência a impactos. Seu design clássico e elegante o torna adequado para uso em casa, escritório, restaurantes ou eventos. Fácil de limpar e seguro para uso em máquinas de lavar louça.					
51	Copo de vidro Com capacidade para 300 ml, transparente, pesando 210g, largura de 6,5 cm, altura: 13 cm, Profundidade: 6,5 cm. Jogo de peças com 6 unidades.		KIT	20		
52	Cortina para pia Em tecido preto, nas dimensões 1,50x0,80.		UND	10		
53	Cuscuzeira – Grande 10 litros Esta cuscuzeira é projetada para facilitar o preparo do tradicional cuscuz brasileiro. Com tamanho grande, é ideal para preparar porções generosas para toda a família ou em eventos. Fabricada com materiais resistentes e duráveis, proporciona uma distribuição uniforme de calor para garantir um cuscuz perfeito. Seu design prático inclui uma base e uma bandeja para vapor, facilitando o cozimento.		UND	30		
54	Panela Cuscuzeira 18cm 2,2 Litros em Alumínio 18 cm x 26		UND	25		
55	Descamador de peixe Em aço inox, na cor prata, nas dimensões 20 x 20 x 0,1 cm; 47 g.		UND	2		
56	Escorredor de macarrão em inox – 5 litros: Este escorredor é ideal para preparar porções maiores de macarrão e outros alimentos cozidos. Com capacidade para 5 litros, oferece espaço suficiente para atender às necessidades de uma família grande ou de eventos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, proporciona durabilidade e resistência à corrosão. Seu design funcional inclui alças ergonômicas para facilitar o manuseio e uma estrutura de malha fina para escorrer rapidamente a água. Um utensílio indispensável para cozinhar com praticidade e eficiência.		UND	35		
57	Escorredor de louça Em plástico, com capacidade para 12 pratos, nas dimensões: 44x29		UND	2		
58	Escumadeira em alumínio nº 09 – Cabo longo: Esta escumadeira é uma ferramenta versátil para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Com o tamanho nº 09 e cabo longo, é ideal para alcançar profundidades maiores de panelas e recipientes. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e outros líquidos com eficiência. Um utensílio indispensável para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.		UND	35		
59	Escumadeira em alumínio nº 14 – Cabo curto: Esta escumadeira é uma ferramenta prática para cozinhar e servir uma variedade de alimentos. Com o tamanho nº 14 e cabo curto, é ideal para uso em panelas e recipientes de tamanho médio. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e outros líquidos com eficiência. Um utensílio essencial para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.		UND	30		
60	Escumadeira em alumínio nº 14 – Cabo longo: Esta escumadeira é uma ferramenta essencial para cozinhas comerciais e domésticas. Com o tamanho nº 14 e cabo longo, é ideal para alcançar profundidades maiores de panelas e recipientes. Fabricada em alumínio resistente, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Seu design funcional permite escumar sopas, caldos e		UND	35		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	outros líquidos com eficiência. Um utensílio indispensável para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.					
61	Escumandeira em inox Em aço inoxidável, na cor prata, nas dimensões ?31 x 3 x 7 cm; 0,95 g.		UND	5		
62	Espátula de silicone Reta, em silicone, com 27,5 cm x 6 cm		UND	5		
63	Espátula antiaderente Em nylon preto, nas dimensões?5 x 8 x 34 cm; 46 g.		UND	5		
64	Espátula pá Para bolo Aço Inox 24 X 4,3 Cm.		UND	5		
65	Extrator de suco Preto, em aço inox, 500 w, Bivolt, com capacidade para 1 litro e cones para extração.		UND	5		
66	Faca de mesa em inox19,3x2,5x2 (cm) Esta faca é projetada para uso durante as refeições, oferecendo praticidade e durabilidade. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, proporciona resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Com um design elegante e funcional, é ideal para cortar uma variedade de alimentos à mesa, desde carnes até pães. Um utensílio indispensável para uso doméstico, em restaurantes ou em eventos.		UND	250		
67	Facas para cozinha em inox – Média com 10 polegadas, espessura de 2,5 cm, 36,8 cm, ideais para uso em ambientes de cozinha comercial ou doméstica. Fabricadas com materiais duráveis, essas facas proporcionam precisão no corte de uma variedade de alimentos. O conjunto inclui diferentes tipos de facas, como faca de chef, faca para legumes e faca para pão, oferecendo versatilidade no preparo de refeições. Seu design ergonômico e resistente proporciona conforto durante o uso e facilita a limpeza. Um utensílio indispensável para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência em suas preparações culinárias.		UND	80		
68	Facas para cozinha em inox – Média com 8 polegadas, espessura de 2 mm, 32,7 cm, ideais para uso em ambientes de cozinha comercial ou doméstica. Fabricadas com materiais duráveis, essas facas proporcionam precisão no corte de uma variedade de alimentos. O conjunto inclui diferentes tipos de facas, como faca de chef, faca para legumes e faca para pão, oferecendo versatilidade no preparo de refeições. Seu design ergonômico e resistente proporciona conforto durante o uso e facilita a limpeza. Um utensílio indispensável para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência em suas preparações culinárias.		UND	60		
69	Faqueiro de 24 peças: Este faqueiro é composto por um conjunto completo de talheres essenciais para o dia a dia, ideal para uso doméstico, em restaurantes ou em eventos. O conjunto inclui facas, garfos, colheres de sopa e colheres de sobremesa, totalizando 24 peças. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Seu design elegante e moderno é adequado para diferentes ocasiões, proporcionando praticidade e sofisticação à mesa. Um conjunto versátil e funcional para atender às necessidades de alimentação e servir com estilo.		UND	60		
70	Fervedor em Inox Com cabo baquelite 14cm, 2L, nas dimensões: 20 x 15 x 14 cm; 500 g.		UND	5		
71	Fogão elétrico de mesa 1 prato preto 220V 1000W		UND	15		
72	Fogão elétrico de mesa 2 pratos FMP-02 preto 220V 2500W		UND	25		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

73	Forma de bolo Em alumínio, redonda, com furo central, diâmetro 26 cm; 0,21 g		UND	10		
74	Forma para gelo Em silicone, com tampa e com capacidade para 24 cubos.		UND	10		
75	Forma média circular 23 CM: Esta forma circular é ideal para assar bolos, tortas e outras preparações de tamanho médio. Fabricada em material resistente e durável, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo resultados de cozimento perfeitos. Seu design versátil permite o uso em fornos convencionais e micro-ondas, oferecendo praticidade na preparação de diferentes receitas. Fácil de limpar e armazenar, esta forma é indispensável para quem busca qualidade e eficiência na cozinha.		UND	45		
76	Forma retangular de alumínio: Esta forma retangular é projetada para assar uma variedade de pratos, como lasanhas, assados, bolos e pães. Fabricada em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo resultados de cozimento consistentes. Seu design prático e durável torna-a adequada para uso doméstico ou comercial. Fácil de limpar e resistente à corrosão, esta forma é uma adição essencial para qualquer cozinha.40x30x10		UND	60		
77	Frigideira média: Frigideira em alumínio, Restaurante, Hotel, Buffet, Escola, Lanchonete, Doméstico, Padaria, Hamburgueri, com 24 cm e com capacidade de 1,7 L.		UND	10		
78	Frigideira em alumínio grande: Antiaderente, em alumínio, 22 cm, com cabo, e com dimensões 39,6x22,9x8,5cm (CxLxA)		UND	10		
79	Material: Fabricada em alumínio, leve e resistente. Revestimento: Possui revestimento interno e externo em antiaderente Starflon Max, facilitando o cozimento dos alimentos e a limpeza após o uso.Tampa de Vidro: Acompanhada de uma tampa de vidro temperado, que permite visualizar o alimento durante o preparo e mantém o calor e a umidade dos alimentos. Diâmetro: Tem 18 cm de diâmetro, ideal para preparar porções individuais ou pequenas quantidades de alimentos.Versatilidade: Pode ser utilizada para fritar, grelhar ou refogar diversos tipos de alimentos de forma rápida e uniforme. Compatibilidade: Adequada para uso em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos.		UND	30		
80	Frigideira em alumínio grande Suas dimensões são: 49cm x 30cm x 6cm. Esta frigideira é ideal para preparar uma variedade de alimentos em grandes quantidades. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, permitindo um cozimento eficiente e homogêneo dos alimentos. Seu tamanho grande oferece capacidade suficiente para cozinhar refeições para famílias grandes ou para uso comercial. Além disso, seu design prático e durável a torna fácil de limpar e resistente ao desgaste. Uma escolha indispensável para cozinhas domésticas ou comerciais que buscam qualidade e praticidade.		UND	45		
81	Fritadeira sem óleo Air fryer 5L, preto inox, 1900w, 220w, em polipropileno, com controle de tempratura e desligamento automático, nas dimensões: 36 x 28,5 x 33 cm; 4,85 quilogramas		UND	5		
82	Garrafa Térmica Inox 2,2 Litros		UND	35		
83	Garfo de mesa em inox 19,3x2,5x2 (cm) Este garfo é um utensílio básico para refeições diárias em residências, restaurantes ou instituições. Fabricado em aço		UND	400		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	inoxidável, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Seu design simples e elegante o torna adequado para uma variedade de ocasiões. Com acabamento polido, proporciona conforto ao segurar e usar. Um item essencial para completar a mesa de jantar com qualidade e estilo.					
84	Garfo grande para cozinha, 55cm: Este garfo é uma ferramenta robusta e versátil projetada para uso em ambientes de cozinha comercial ou industrial. Com um comprimento de 55cm, oferece alcance suficiente para manusear grandes porções de alimentos durante o preparo. Fabricado em material resistente, proporciona durabilidade e estabilidade ao manusear alimentos pesados ou volumosos. Seu design ergonômico e funcional permite o uso eficiente em diversas tarefas culinárias, como mexer, virar e servir alimentos. Um utensílio essencial para chefs e cozinheiros que buscam qualidade e eficiência na cozinha.		UND	45		
85	Garrafa para água Plástica Com capacidade para 3,5 L. Atóxica, transparente e com tampa.		UND	5		
86	Garrafa térmica – 1 litro: Esta garrafa térmica é projetada para manter líquidos quentes ou frios por longos períodos de tempo. Com capacidade para 1 litro, é ideal para uso em casa, escritório, escola ou viagens. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design compacto e funcional inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos. Um item indispensável para quem busca praticidade e conveniência no armazenamento e transporte de bebidas.		UND	30		
87	Garrafa térmica – 2 litros: Esta garrafa térmica de alta capacidade é ideal para manter líquidos quentes ou frios por longos períodos. Com capacidade para 2 litros, é adequada para uso em casa, escritório, eventos ou atividades ao ar livre. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design prático inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos. Uma escolha confiável para quem busca praticidade e qualidade no armazenamento e transporte de bebidas.		UND	40		
88	Garrafa térmica – 20 litros: Esta garrafa térmica de grande capacidade é ideal para armazenar e manter grandes volumes de líquidos quentes ou frios por longos períodos. Com capacidade para 20 litros, é adequada para uso em eventos, catering, refeitórios e outras situações que exigem uma oferta generosa de bebidas. Fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, mantém a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design robusto e prático inclui alças resistentes para facilitar o transporte e um bico dosador que permite servir com facilidade. Uma solução confiável e conveniente para atender às demandas de grandes grupos.		UND	15		
89	Garrafa térmica – 5 litros: Esta garrafa térmica é ideal para armazenar e manter líquidos quentes ou frios por longos períodos, com capacidade para 5 litros. Perfeita para uso em eventos, escritórios, acampamentos ou em casa, ela é fabricada com material resistente e isolamento térmico eficiente, garantindo a temperatura dos líquidos por várias horas. Seu design prático inclui um bico dosador que facilita o servir sem derramamentos e alças resistentes que		UND	25		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	facilitam o transporte. Uma escolha confiável e conveniente para quem busca praticidade e qualidade no armazenamento e transporte de bebidas.					
90	Jarra de vidro – 2 litros: Esta jarra de vidro possui capacidade para 2 litros, ideal para servir sucos, água, chás gelados e outras bebidas de forma elegante e prática. Fabricada em vidro transparente de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência a impactos. Seu design clássico e atemporal é adequado para diversos ambientes, desde refeições em família até eventos formais. A alça ergonômica proporciona conforto no manuseio e o bico dosador permite servir com precisão e sem derramar. Uma adição versátil e sofisticada para sua mesa ou buffet.		UND	40		
91	Jarra de vidro, Tipo Suqueira Com Torneira, Capacidade Mínima Para 3,5 Litros, Com Diâmetro Mínimo De 14 Cm, Altura Mínima De 44 Cm, Base E Haste Em Vidro Transparente, Com Tampa: Esta jarra de vidro possui capacidade para 3,5 litros, oferecendo espaço generoso para servir uma variedade de bebidas em ocasiões diversas. Fabricada em vidro transparente de alta qualidade, garante durabilidade e resistência a impactos. Seu design elegante e funcional é adequado para uso doméstico, eventos sociais ou comerciais. A alça ergonômica proporciona conforto no manuseio, enquanto o bico dosador permite servir com precisão e sem derramar. Uma escolha versátil e sofisticada para servir com estilo.		UND	30		
92	Jarra plástica – 1 litro: Esta jarra plástica é ideal para servir uma variedade de bebidas de forma prática e segura. Com capacidade para 1 litro, é adequada para uso doméstico, em eventos ou atividades ao ar livre. Fabricada em plástico resistente e durável, oferece leveza e praticidade no manuseio. Seu design simples e funcional inclui alça ergonômica para facilitar o transporte e bico dosador que permite servir com precisão e sem derramamentos. Uma opção econômica e versátil para servir com praticidade em diferentes ocasiões.		UND	45		
93	Jarra plástica – 2 litros: Esta jarra plástica oferece uma solução prática e econômica para servir uma variedade de bebidas em eventos, festas ou uso doméstico. Com capacidade para 2 litros, é ideal para armazenar e servir sucos, água, refrigerantes e outras bebidas. Fabricada em plástico resistente e durável, oferece leveza e facilidade no manuseio. Seu design funcional inclui uma alça ergonômica para transporte seguro e um bico dosador que permite servir com precisão e sem derramamentos. Uma opção versátil e conveniente para atender às necessidades de diferentes ocasiões.		UND	80		
94	Jogo de mantimento em plástico:Conjunto contém 3 peças de diferentes tamanhos: Pote Retangular grande – 18,5 cm x 18,5 cm x 8,5 cm Pote Retangular médio – 15 cm x 15 cm x 7,5 cm Pote Retangular pequeno – 12 cm x 12 cm x 6,5 cm tamanhos e capacidades. Este conjunto é composto por recipientes versáteis para armazenar e organizar mantimentos, alimentos secos, grãos, cereais, especiarias e outros itens essenciais na cozinha. Fabricados em plástico resistente e durável, os recipientes garantem a conservação dos alimentos por mais tempo, protegendo-os contra umidade, poeira e insetos. O conjunto inclui diferentes tamanhos e formatos de recipientes, proporcionando flexibilidade na organização e otimização do espaço de armazenamento. Seu design		UND	80		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	prático e funcional inclui tampas herméticas que vedam hermeticamente, mantendo os alimentos frescos e preservando seu sabor.					
95	Jogo de panelas Em alumínio puro fundido, batigo grosso, com 5 peças. Jogo completo: Kit com 5 panelas de alumínio fundido com revestimento antiaderente em tamanhos variados de 1L a 5L.		KIT	10		
96	Jogo de talheres com 48 peças: Este conjunto completo de talheres é ideal para atender às necessidades de uma família grande ou para uso em eventos e ocasiões especiais. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o conjunto é resistente à corrosão e possui acabamento durável. O jogo inclui garfos, facas e colheres em quantidade suficiente para servir até 12 pessoas. Seu design clássico e elegante é adequado para diversas ocasiões, proporcionando praticidade e sofisticação à mesa.		UND	50		
97	Jogo de Taças de Água Diamante Transparente. Composto por: 6 peças Capacidade por taça: 330 ml Altura: 18cm, Largura: 26cm, Profundidade: 18cm		UND	10		
98	Decorador de frutas Em aço inoxidável, kit com 1 faca de frutas, 1 faca de melão, 1 colher redonda de frutas, 1 colher de frutas larga.		UND	2		
99	Kit merenda escolar: Kit especialmente desenvolvido para atender às necessidades das escolas, proporcionando uma solução completa e prática para servir a merenda dos alunos. Inclui uma caneca graduada com volume de 350 ml, permitindo a medição precisa de líquidos. A colher, com capacidade de 15 ml e cabo de 12 cm de comprimento, é ideal para o consumo de alimentos sólidos. Além disso, o kit conta com um prato de 600 ml de capacidade, oferecendo espaço suficiente para uma refeição equilibrada. Fabricados com materiais de qualidade e duráveis, os itens são seguros para uso alimentar e fáceis de limpar. Um conjunto indispensável para garantir a alimentação adequada e o bem-estar dos alunos durante o período escolar.		UND	1000		
100	Kit de peneira Em plástico, com 4 peças. Mini: 7cm - 7 largura x 3 altura x 17 comprimento (cm) Pequena: 12cm - 12 largura x 4 altura x 25 comprimento (cm) Media: 15cm - 15 largura x 4,5 altura x 28,5 comprimento (cm) Grande: 18cm - 18 largura x 4,5 altura x 34 comprimento (cm)		KIT	5		
101	Leiteira grande - 4,5 litros: Esta leiteira é projetada para facilitar o preparo e o servir de grandes quantidades de leite ou outros líquidos. Com capacidade para 4,5 litros, é ideal para uso doméstico, comercial ou institucional, como em escolas e creches. Fabricada em material resistente e durável, garante a conservação e a temperatura adequada do líquido por mais tempo. Seu design funcional inclui alça ergonômica e bico dosador que facilitam o despejo sem derramamentos. Uma opção prática e eficiente para atender às demandas de consumo de líquidos em diferentes ambientes.		UND	20		
102	Liquidificador L1200 BI Com 12 velocidades, 1200 w de turbo de potência, com 6 lâminas em inox e 12 velocidades.		UND	5		
103	Liquidificador Turbo Full, Preto, 900W, 2 litros 220V		UND	40		
104	Liquidifcador Industrial Potência de 800w em inox com 4 hélices e com capacidade de 2 litros.		UND	5		
105	Luva térmica Em poliéster, Metalizada, nas dimensões ?3 x 20 x 25 cm; 70 g.		PAR	5		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

106	Organizador de pia Em polipropileno, resistente à água fervente até 150°, nas dimensões: 21 x 8,5 x 7 cm; 0,11 g		UND	5		
107	Panela de pressão polida- 7 litros: Esta panela de pressão de alta capacidade é ideal para preparar refeições rápidas e saborosas para toda a família. Com capacidade para 7 litros, é adequada para cozinhar uma variedade de alimentos, desde carnes e legumes até feijão e sopas. Fabricada em material resistente e durável, oferece segurança e eficiência no preparo dos alimentos. Seu design funcional inclui sistema de segurança que evita acidentes durante o uso. Uma escolha confiável e prática para quem busca praticidade e qualidade na cozinha.		UND	50		
108	Panela de pressão industrial – 10 litros: Esta panela de pressão é projetada para atender às demandas de cozinhas comerciais, restaurantes, cantinas escolares e outras instituições de grande porte. Com capacidade para 10 litros, é ideal para o preparo eficiente de grandes volumes de alimentos. Fabricada com material resistente e durável, oferece segurança e durabilidade mesmo em uso intensivo. Seu design robusto e funcional inclui sistema de segurança avançado para garantir o manuseio seguro durante o cozimento. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande escala.		UND	40		
109	Panela de pressão industrial – 20 litros: Esta panela de pressão foi projetada para atender às demandas de cozinhas industriais, restaurantes, cantinas escolares e outras instituições de grande porte. Com capacidade para 20 litros, é ideal para o preparo eficiente de grandes volumes de alimentos. Fabricada com material resistente e durável, oferece segurança e durabilidade mesmo em uso intensivo. Seu design robusto e funcional inclui um sistema de segurança avançado para garantir o manuseio seguro durante o cozimento. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande escala.		UND	25		
110	Panela em alumínio – 20 litros: Esta panela em alumínio é ideal para o preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas industriais, restaurantes, cantinas escolares e outros ambientes comerciais. Com capacidade para 20 litros, oferece espaço generoso para cozinhar sopas, caldos, ensopados e outros pratos em grande escala. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma tampa ajustada para reter o calor e os sabores dos alimentos. Uma escolha prática e durável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.		UND	30		
111	Panela em alumínio – 5 litros: Esta panela em alumínio é ideal para o preparo de alimentos em pequenas e médias porções em cozinhas domésticas, restaurantes ou estabelecimentos comerciais. Com capacidade para 5 litros, oferece espaço suficiente para cozinhar sopas, molhos, vegetais e outros pratos em quantidade moderada. Fabricada em alumínio resistente, proporciona distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design prático inclui alças resistentes para facilitar o transporte e uma tampa		UND	40		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	ajustada para reter o calor e os sabores dos alimentos. Uma escolha versátil e durável para cozinhas que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições.					
112	Pedra para afiar Em dupla face, espessura de 25,4 mm, comprimento de 203mm, largura de 50mm.		UND	5		
113	Pegador para massas Em aço inox, nas dimensões: ?8,5 x 28 x 5,5 cm; 0,1 g.		UND	5		
114	Pincel cozinha silicone – ?Pincel Cozinha Silicone Pincelar Carne Massas E Untar Forma, com dimensões ?5 x 25 x 5 cm; 40 g.		UND	5		
115	Plástico para mesa estampado: Este plástico para mesa é uma opção prática e decorativa para proteger e decorar mesas em eventos, festas, refeições ao ar livre e outras ocasiões. Fabricado em material resistente e durável, oferece proteção contra derramamentos, manchas e danos causados por líquidos e alimentos. O estampado proporciona um toque de estilo e personalidade à mesa, adicionando um visual atrativo ao ambiente. Fácil de limpar e reutilizável, este plástico para mesa é uma escolha conveniente para manter suas mesas protegidas e com estilo em diversas situações.		MT	50		
116	Porta copo Porta copo descartável, automático, em plástico, nas dimensões 14 x 14 x 44 cm; 290 g.		UND	25		
117	Pote de vidro 1 kg COM 1 LITRO: Este pote de vidro é uma opção prática e versátil para armazenar alimentos secos, como grãos, cereais, açúcar, farinha e outros produtos a granel. Com capacidade para 1 kg, oferece espaço suficiente para armazenar uma quantidade moderada de alimentos. Fabricado em vidro transparente de alta qualidade, permite visualizar facilmente o conteúdo do pote e monitorar o estoque de alimentos. Sua tampa hermética proporciona vedação eficaz, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e protegendo-os contra umidade e contaminação. Ideal para uso doméstico, armazenamento organizado em despensas, ou até mesmo para presentear alimentos caseiros.		UND	100		
118	Pote de vidro cristalino COM 3 LITROS Para mantimentos, 3 litros, com tampa de plástico.		UND	20		
119	Prato de vidro incolor fundo: Este prato de vidro é uma escolha elegante e funcional para servir refeições em diversas ocasiões. Com um design fundo, é ideal para servir sopas, ensopados, saladas e outros pratos que requerem maior capacidade. Fabricado em vidro transparente de alta qualidade, proporciona uma apresentação atrativa dos alimentos e permite que os convidados visualizem facilmente o conteúdo do prato. Resistente e durável, é adequado para uso diário em casa, bem como para eventos e jantares especiais. Um complemento essencial para sua mesa que combina estilo e praticidade.		UND	400		
120	Prato para refeição Em polipropileno, com capacidade para 600 ml, nas dimensões: Diâmetro: 18,0 cm, diâmetro externo: 20 cm, Altura do prato: 3,6 cm, espessura: 2,0 mm.		UND	150		
121	Ralador de alimentos em alumínio – Médio Com 4 faces em aço inox, nas dimensões 23 x 10,5 x 8 cm; 162 g. Este ralador é uma ferramenta essencial na cozinha para o preparo de alimentos de forma rápida e eficiente. Fabricado em alumínio resistente, oferece durabilidade e robustez para lidar com uma variedade de alimentos. Seu tamanho médio o torna versátil para ralar queijos, legumes,		UND	40		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	frutas e outros ingredientes com facilidade. Além disso, seu design compacto facilita o armazenamento em gavetas ou armários de cozinha. Ideal para uso doméstico ou comercial, proporcionando praticidade e eficiência no preparo de refeições.					
122	Registro para fogão completo: Este registro é projetado para fornecer controle preciso sobre o fluxo de gás em fogões domésticos ou comerciais. Fabricado com materiais de alta qualidade, oferece durabilidade e segurança durante o uso. Sua funcionalidade completa permite ajustar facilmente a intensidade da chama para atender às necessidades de cozimento de diferentes alimentos. Compatível com a maioria dos modelos de fogão, é uma escolha confiável para garantir um desempenho consistente e seguro do aparelho. Um componente essencial para o funcionamento adequado de fogões em residências, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos.		UND	50		
123	Registro para fogão industrial completo: Este registro foi especialmente projetado para fornecer controle preciso sobre o fluxo de gás em fogões industriais, garantindo segurança e eficiência no ambiente comercial. Fabricado com materiais resistentes e duráveis, oferece confiabilidade mesmo em condições de uso intensivo. Sua funcionalidade completa permite ajustar facilmente a intensidade da chama para atender às demandas de cozimento em cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos comerciais. Compatível com a maioria dos modelos de fogão industrial, é uma escolha confiável para garantir um desempenho consistente e seguro do equipamento. Um componente essencial para o funcionamento adequado de fogões em ambientes comerciais de grande porte.		UND	50		
124	Saco para confeitar Com bicos, descartável, com 6 unidades, transparente, com 36 cm.		KIT	5		
125	Saleiro Em plástico atóxico polipropileno, com tampa encaixável, com capacidade para 1kg, nas dimensões ?17,8 x 10,5 x 11 cm; 61,8 g.		UND	15		
126	Grill e Sanduicheira Premium, 800W, 220V		UND	30		
127	Tábua para cortar alimentos – Plástica 50 X 30 CM. Esta tábua é um utensílio essencial na cozinha, projetada para facilitar o corte e preparo de alimentos de forma higiênica e segura. Fabricada em material plástico resistente e durável, oferece uma superfície firme e estável para cortar uma variedade de ingredientes, como frutas, legumes, carnes e pães. Seu design leve e fácil de limpar torna-a ideal para uso doméstico e comercial. Além disso, possui bordas elevadas para conter sucos e resíduos durante o corte, mantendo a área de trabalho limpa. Uma escolha prática e funcional para otimizar o processo de preparo de alimentos		UND	55		
128	Tábua para corte Em amadeira, nas dimensões 40cm x 30cm.		UND	15		
129	Tacho médio Em alumínio reforçado, 46 centímetros, 21,5 Litros, espessurs de 1,3mm.		UND	5		
130	Tacho em alumínio – 15 litros: Este tacho é uma ferramenta versátil e robusta para o preparo de alimentos em cozinhas comerciais, restaurantes, cantinas escolares e outros estabelecimentos. Com capacidade para 15 litros, oferece espaço suficiente para cozinhar grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, feijão		UND	26		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	e ensopados. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.					
131	Tacho em alumínio – 30 litros: Este tacho é uma ferramenta essencial para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que demandam o preparo de grandes volumes de alimentos. Com capacidade para 30 litros, oferece espaço generoso para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.		UND	33		
132	Tacho em alumínio – 50 litros: Este tacho é uma ferramenta robusta e versátil para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que demandam o preparo de grandes volumes de alimentos. Com uma capacidade generosa de 50 litros, oferece espaço amplo para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.		UND	31		
133	Tacho em alumínio – 90 litros: Este tacho é um equipamento essencial para cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam do preparo de grandes volumes de alimentos. Com capacidade para 90 litros, oferece espaço amplo para cozinhar uma variedade de pratos em grande escala, como caldos, sopas, ensopados e feijoadas. Fabricado em alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o transporte e uma borda reforçada para maior durabilidade. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande volume.		UND	16		
134	Tigela cumbuca 400ml plástica: Esta tigela cumbuca é uma opção prática e versátil para servir uma variedade de alimentos em diversas ocasiões. Com capacidade para 400ml, é ideal para servir sopas, caldos, saladas, sobremesas e outros pratos individuais. Fabricada em plástico resistente, oferece durabilidade e praticidade para uso doméstico, em eventos, acampamentos ou refeições ao ar livre. Seu design funcional inclui uma borda reforçada para facilitar o manuseio e uma base estável para evitar derramamentos. Fácil de limpar e empilhável para economizar espaço de armazenamento, esta tigela cumbuca é uma		UND	20		

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

	escolha conveniente para servir com estilo e praticidade.					
135	Triturador de alho Manual, com 5 lâminas e com capacidade para 900 ml e com dimensões de 14 x 13 x 13 cm; 318 g		UND	10		
136	Xícaras com pires 170ml porcelana chá branco kit 12 peças: Este kit de xícaras com pires é perfeito para servir chá em eventos, cafeterias, restaurantes ou em casa. Cada xícara tem capacidade para 170ml, oferecendo o tamanho ideal para uma xícara padrão de chá. Fabricadas em porcelana branca de alta qualidade, as xícaras e os pires apresentam um design elegante e atemporal, que combina facilmente com qualquer decoração. O conjunto inclui 12 xícaras e 12 pires, proporcionando praticidade para servir chá para um grupo de pessoas. Além disso, a porcelana é resistente a manchas e fácil de limpar, garantindo durabilidade e conveniência.		KIT	80		
137	Xícaras de chá com pires 210ml vidro 12: Este conjunto de xícaras de chá com pires é uma escolha elegante para servir chá em eventos especiais, cafeterias ou em casa. Cada xícara tem capacidade para 210ml, proporcionando o tamanho ideal para desfrutar de uma xícara generosa de chá. Fabricadas em vidro transparente de alta qualidade, as xícaras e os pires apresentam um design clássico e sofisticado, que combina com qualquer decoração. O conjunto inclui 12 xícaras e 12 pires, oferecendo praticidade para servir chá para um grupo de pessoas. Além disso, o vidro é resistente e fácil de limpar, garantindo durabilidade e praticidade no uso diário.		KIT	50		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R$

PRAZO DE ENTREGA:
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:
Banco:
Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7°, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal n° 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°: ..../2025

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação da Prefeitura Municipal de Mogeiro, Estado da Paraíba, localizada na Av. Presidente João Pessoa - Centro - Mogeiro - PB, nos termos da Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico n° 00028/2025 que objetiva o registro de preços para: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - CNPJ n° 08.866.501/0001-67.

VENCEDOR:						
CNPJ:						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**MARCA**	**UNID.**	**QUANT.**	**P.UNIT.**	**P.TOTAL**
					TOTAL	

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:
O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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 contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico n° 00028/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de Mogeiro, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico n° 00028/2025, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.
Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;
Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;
As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;
O quantitativo decorrente das adesões à ata 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;

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;
Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:
As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contração será formalizada por intermédio do Contrato.
O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.
O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.
Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.
É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.
O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:
O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:
Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00028/2025 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

- ....
Item(s):
Valor: R$
- ....
Item(s):
Valor: R$

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Itabaiana.

_____ _____

... ...

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

. . .

. . .

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00028/2025

CONTRATO N°: ..../...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Mogeiro - Av. Presidente João Pessoa, 47 - Centro - Mogeiro - PB, CNPJ n° 08.866.501/0001-67, neste ato representada pelo Prefeito Antonio José Ferreira, Brasileiro, Solteiro, Empresário, residente e domiciliado na Sitio Pintado de Cima, 138 - Area Rural - Mogeiro - PB, CPF n° 840.199.644-91, Carteira de Identidade n° 3360118 SSPPA, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ n° ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ...., ... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF n° ....., Carteira de Identidade n° ...., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:
Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00028/2025, processada nos termos da Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:
O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, para atender as demandas das secretarias municipais, considerando a necessidade do contínuo andamento das rotinas, do município de Mogeiro/PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00028/2025 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:
O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R$ ... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:
Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:
As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos não Vinculados de Impostos:
2010 - GABINETE DO PREFEITO - 2010.04.122.2002.2003 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO GABINETE DO PREFEITO - 2020 - SEC.DE ADMINISTRACAO E PLANEJAMENTO - 2020.04.122.2003.2006 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA SEC DE ADM E PLANEJAM - 2030 - SEC.DE EDUCACAO,CULTURA,ESP.LAZER E TURISMO - 2030.12.361.1003.2013 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO TRANSPORTE ESCOLAR - 2030.12.361.1006.2105 - MANUTENÇAO DAS ATIVIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL - 2030.12.361.1006.2952 - MANUTENCAO DAS ATIV.ENSINO FUNDAMENTAL-FEB 30% - 2030.12.361.1006.2954 - MANUTENCAO ATIV.ENSINO FUND.-FEB 30% VAAF-C.UNIAO - 2030.12.361.1006.2957 - MANUTENCAO ATIV.ENSINO FUND.-FEB 30% VAAT-C.UNIAO - 2030.12.361.1006.2967 - MANUTENCAO DAS ATIV.ENS.FUND.30% VAAR - 2030.12.361.2006.2104 - MANUT. DA SEC. EDUCAÇÃO, CULT, ESP, LAZER E TURISM - 2030.12.365.1007.2024 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUCACAO INFANTIL - 2030.12.365.1007.2959 - MANUT. ATIV.DE EDUC.INFANTIL -FEB 30% VAAF-C.UNIAO - 2030.12.365.1007.2961 - MANUT. ATIV.DE EDUC.INFANTIL-FEB 30% VAAT-C.UNIAO - 2030.12.365.1007.2968 - MANUTENCAO DAS ATIV.EDUC.INF..30% VAAR - 2030.12.366.1005.2907 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUC. JOVENS E ADULTO - 2040 - SEC. MUNICIPAL DE SAUDE / FMS - 2040.10.301.1012.2014 - MANUT DAS ATIV ATENCAO BASICA A SAUDE - PAB FIXO - 2040.10.301.1012.2106 - MANUTENÇAO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SAUDE - 2040.10.302.1013.2945 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SAMU - 2040.10.302.1013.2946 - TETO MUNIC MEDIA E ALTA COMP.AMB HOSP - MAC - 2040.10.304.1012.2071 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA - 2040.10.305.1015.2041 - MANUT. ATIV DA VIG EPIDEMIOLÓGIA E AMBIENTAL - 2050 - SEC.DE ACAO SOCIAL / FMAS - 2050.08.241.1020.2929 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SCFV - 2050.08.242.1024.2051 - MANUT. ATIV.DE ATENCAO AS PESSOAS ESPECIAIS - 2050.08.243.0032.2941 - MANUT.ATIV.DO FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESC - 2050.08.243.2008.2940 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CONSELHO TUTELAR - 2050.08.244.0032.2921 - MANUTENÇÃO DA REDE DE ATIV.DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - 2050.08.244.1017.2101 - MANUTENCAO DO PROGRAMA CRIANCA FELIZ - 2070 - SEC.AGRIC. MEIO AMBIENTE,PESCA E PECU - 2070.17.512.1028.2097 - MANUT. DE ABASTECIMENTO P/ CARRO PIPA - 2070.20.122.2010.2066 - MANUT. ATIV. ADM.DA SEC. DE AGRIC. E MEIO AMBIENTE - 2070.20.608.1030.2939 - DESENVOLV DA AGRICULTURA DO MUNICIPIO DE MOGEIRO - 2080 - SEC.DE INDUST. COMERCIO E INFRA ESTRUTURA - 2080.15.452.2009.2073 - MANUTENCAO ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SEINFRA - 3.3.90.33.00.00 | MATERIAL DE CONSUMO - 4.4.90.52.00.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:
O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:
O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
a - Entrega: 15 (quinze) dias.
A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:
a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:
a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:
Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.
Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:
Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:
O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:
Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:
a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei n° 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.
c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.
k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Itabaiana.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Mogeiro - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

_____

PELO CONTRATANTE

_____
.....

PELO CONTRATADO

_____
.....

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexiste até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Mogeiro, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1°, Incisos III e IV, e do Art. 5°, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal n° 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4°, §§ 2° e 3°, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

Edital da Licitação. Doc. 51017/25. Data: 22/04/2025 15:04. Responsável: Wilson L. de Brito.
Impresso por convidado em 18/07/2025 15:04. Validação: 6EC7.81F9.1E5A.5298.CAC4.82CB.CD17.37FF.