



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

## EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° PE 00028/2024

LICITAÇÃO N°. 00028/2024

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

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/compras.cotacoes@outlook.com.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.866.501/0001-67, doravante **denominado simplesmente ORC**, 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 08:00 horas do dia 12 de Setembro de 2024, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão n° 00028/2024, 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; 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 para: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITÓRIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.**

**Data de abertura da sessão pública: 12/09/2024. Horário: 08:00 - horário de Brasília.**

Data para início da fase de lances: 12/09/2024. Horário: 08:01 - horário de Brasília.

Local: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

### 1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITÓRIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.**

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3.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.

1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5.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 PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITÓRIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO** -, 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.

1.6.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. 4º, 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.

1.7.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](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); ou

2.2.2.Pelo e-mail: licitacaomogeirol@uol.com.br/compras.cotacoes@outlook.com:

2.2.2.1.Nessa hipótese, a íntegra do pedido será divulgada no sistema eletrônico utilizado.

2.3.0 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 DO CONTRATO;

3.1.5.ANEXO V - 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://www.mogeirol.pb.gov.br/licitacaolista.php>;

3.2.1.2.[www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br); e

3.2.1.3.[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

### **4.0.DO SUPORTE LEGAL**

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 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**

5.1.0 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: 10 (dez) dias.

5.2.0 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.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2024, 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: LEI MUNICIPAL 409/2023 02.030-SEC.DE EDUCACAO,CULTURA,ESP.LAZER E TURISMO 02030.12.361.2006.1007 - AQUIS. DE MOVEIS E EQUIP.PARA UNIDADE DE EDUCACAO 02030.12.365.1007.1006 - AQUIS. DE MOVEIS E EQUIP. PARA EDUC. INFANTIL 02030.12.365.1007.2024 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUCACAO INFANTIL 02030.12.366.1005.2907 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUC. JOVENS E ADULTO 3.3.90.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO 4.4.90.52.00.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 500 502 569 571 706 710 .

### **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](http://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. 14º, da Lei 14.133/21.

**6.6.0 presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.**

**6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.**

**6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.**

#### **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](http://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. 7º, 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. 1º e no Inciso III, do Art. 5º 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. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, 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, 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.

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 pelo fornecedor 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.

8.11.0 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**

9.1.0 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.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, 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.

9.8.0 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.

9.9.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.

9.10.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

9.12.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.

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

10.4.0 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:

10.5.1.0 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.

10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:

10.7.1.0 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\$ 0,01 (um centavo).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

10.8.1.0 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;

10.8.2.0 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 e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.

10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.11.Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas subsequentes com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo:

10.11.1.No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;

10.11.2.Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem anterior.

10.12.Encerrados os prazos estabelecidos nos item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

10.15.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.

10.16.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.

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

10.18.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.

10.19.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.

10.20.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.

10.21.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.

10.22.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.

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

10.24.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

10.24.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.24.2.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;

10.24.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.24.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.25.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

10.25.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

10.25.2. Empresas brasileiras;

10.25.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.25.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.

10.26.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:

10.26.1.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;

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

- 10.26.3. 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;
- 10.26.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) 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;
- 10.26.5. 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.
- 10.27. 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.
- 10.28. 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 24 (vinte e quatro) 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. Salieta-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 contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

#### **12.0. DA HABILITAÇÃO**

- 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.portaldomicroempreendedor.gov.br](http://www.portaldomicroempreendedor.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. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

12.3.5. 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.

12.3.6. 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.

12.3.7. 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.

12.3.8. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.9. 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.

12.3.10. 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.

12.3.11. 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.

12.3.12. 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.

12.3.13. 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](http://www.tcu.gov.br).

12.3.14. 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.

12.3.15. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.15.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.15.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.15.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.15.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.15.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e

12.3.15.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.4.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.4.2. De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.5. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.5.1. 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.

12.6. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

12.7.1. 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

12.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.8. 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:

12.8.1. 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.

12.9. 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:

12.9.1. 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;

12.9.2. 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;

12.9.3. 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;

12.9.4. 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;

12.9.5. 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;

12.9.6. 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.

12.10. 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.

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

12.11.1. 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.

12.12. 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. 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:

12.12.1. 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;

12.12.2. Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.12.3. 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.

12.13. 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.

12.14. 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 24 (vinte e quatro) 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 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas 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](http://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 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.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE**

17.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

17.2.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.

17.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4.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.

17.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.6.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.

17.7.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.

17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9.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.

#### **18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

18.1.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.

18.2.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.

## **19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

### **19.1.Obrigações do Contratante:**

- 19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
- 19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
- 19.1.3.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;
- 19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

### **19.2.Obrigações do Contratado:**

- 19.2.1.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;
- 19.2.2.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;
- 19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
- 19.2.4.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 respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- 19.2.5.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;
- 19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
- 19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

## **20.0.DO PAGAMENTO**

- 20.1.0 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.
- 20.2.0 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.
- 20.3.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.
- 20.4.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:  $EM = N \times VP \times I$ , 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:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , 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.

## **21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 21.1.0 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 contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois 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 de cinco 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.

21.2. 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.

#### **22.0. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

22.1. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 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.

22.2. 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. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

#### **23.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

23.2. 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.

23.3. Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

23.5. 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.

23.6. 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.

23.7. 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.

23.8. 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.

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

23.10. O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); 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.

23.11. Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Itabaiana, Estado da Paraíba.

Mogeiro - PB, 29 de Agosto de 2024.

---

FLAVIANO CLEBSON ARAÚJO  
Pregoeiro Oficial



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO**  
**SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto desta licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITORIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

**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 PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITORIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO -, 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                           | DESCRIÇÃO  | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
|--------|---|--|---------|------------|-------------|-------------|
| 1      | ABRIDOR DE LATA E GARRAFAS 9CM AÇO INOX | 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     | 25         | 8,63        | 215,75      |
| 2      | BACIA PLASTICA - 10 LITROS              | 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.           | UND     | 20         | 17,35       | 347,00      |
| 3      | BACIA PLASTICA - 20 LITROS              | 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     | 20         | 22,92       | 458,40      |

|   |  |  |     |    |        |          |
|---|--|--|-----|----|--------|----------|
| 4 | BACIA PLASTICA - 30 LITROS               | 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 | 15 | 29,14  | 437,10   |
| 5 | BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL 40KG          | Balança Eletrônica Digital 40Kg Residencial Para Contagem De Alimentos Com Display Lcd Para Alimentos, Carne, Frutas E Vegetais- Alta Precisão- 220V   | UND | 1  | 669,58 | 669,58   |
| 6 | BANDEJA DE PLASTICO REDONDA - GRANDE     | Bandeja de plástico redonda - Grande: 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 | 30 | 44,84  | 1.345,20 |
| 7 | BANDEJA EM ALUMINIO REDONDA 40 CM        | 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 | 15 | 57,72  | 865,80   |
| 8 | BANDEJA PLASTICA QUADRADA 34,7 X 23,5 CM | 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 | 40 | 27,24  | 1.089,60 |

|    |   |   |     |    |        |          |
|----|---|---|-----|----|--------|----------|
| 9  | BANDEJA PLASTICA QUADRADA<br>48 X 32 X 2.5 CM | 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 | 30 | 33,10  | 993,00   |
| 10 | BANDEJA RETANGULAR AÇO<br>INOX 491 X 331 MM   | 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 | 10 | 78,83  | 788,30   |
| 11 | CAÇAROLA ANTIADERENTE<br>2,1L                 | Caçarola Paris em Alumínio com Revestimento Interno e Externo em Antiaderente Starflon Max com Tampa de Vidro 18 cm 2,1 L   | UND | 5  | 36,97  | 184,85   |
| 12 | CAÇAROLA BAIXA N° 34 - 15<br>LITROS           | Caçarola baixa n° 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 | 20 | 155,54 | 3.110,80 |
| 13 | CAÇAROLA BAIXA N° 38 - 21<br>LITROS           | Caçarola baixa n° 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,   | UND | 15 | 200,98 | 3.014,70 |

|    |                                  |  |     |    |        |          |
|----|----------------------------------|--|-----|----|--------|----------|
|    |                                  | 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.   |     |    |        |          |
| 14 | CAÇAROLA BAIXA Nº 40 - 25 LITROS | 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 | 20 | 253,75 | 5.075,00 |
| 15 | CAÇAROLA BAIXA Nº 45 - 30 LITROS | 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 | 10 | 223,82 | 2.238,20 |
| 16 | CAÇAROLA BAIXA Nº 50 - 49 LITROS | 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                               | UND | 20 | 418,15 | 8.363,00 |

|    |                                      |   |     |    |          |           |
|----|--------------------------------------|---|-----|----|----------|-----------|
|    |                                      | restaurantes, hotéis ou serviços de catering que requerem preparação em grande escala.  |     |    |          |           |
| 17 | CAÇAROLA N° 50 - 96 LITROS           | Caçarola n° 50 - 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 | 15 | 1.234,53 | 18.517,95 |
| 18 | CAIXA TERMICA DE ISOPOR - 100 LITROS | Caixa térmica de isopor - 100 litros: 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 | 4  | 231,79   | 927,16    |
| 19 | CAIXA TERMICA DE ISOPOR - 50 LITROS  | Caixa térmica de isopor - 50 litros: 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  | UND | 5  | 95,41    | 477,05    |

|    |                            |  |  |    |  |     |    |        |          |
|----|----------------------------|--|--|----|--|-----|----|--------|----------|
|    |                            |  |  |    | para piqueniques, acampamentos ou festas. Um item essencial para quem busca praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos refrigerados.   |     |    |        |          |
| 20 | CALDEIRÃO ALTO - 20 LITROS |  |  | 20 | 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 | 20 | 201,65 | 4.033,00 |
| 21 | CALDEIRÃO ALTO - 40 LITROS |  |  | 40 | 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 | 20 | 377,81 | 7.556,20 |
| 22 | CALDEIRÃO ALTO - 60 LITROS |  |  | 60 | 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 | 15 | 479,92 | 7.198,80 |
| 23 | CALDEIRÃO ALTO - 70 LITROS |  |  | 70 | 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  | UND | 10 | 466,33 | 4.663,30 |

|    |   |   |     |    |        |          |
|----|---|---|-----|----|--------|----------|
|    |   | facilita o acesso e mexer os alimentos durante o preparo. Uma opção confiável para cozinhas que demandam produção em larga escala.  |     |    |        |          |
| 24 | CALDEIRÃO ALTO - 90 LITROS                                | 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 | 10 | 616,12 | 6.161,20 |
| 25 | CALDEIRÃO ALTO - 96 LITROS                                | 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  | 620,50 | 3.102,50 |
| 26 | CHALEIRA - 5 LITROS                                       | 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 | 15 | 98,85  | 1.482,75 |
| 27 | COADOR REUTILIZÁVEL EM TÊCIDO PARA CAFÉ GRANDE 15 X 23 CM | Coador reutilizável em tecido para café grande - 15 x 23 cm: Este coador é uma  | UND | 25 | 9,34   | 233,50   |

|    |  |   |     |    |       |        |
|----|--|---|-----|----|-------|--------|
|    |  | 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.   |     |    |       |        |
| 28 | COADOR REUTILIZÁVEL EM TÊCIDO PARA CAFÉ MÉDIO 12 X 2 X 17 CM | 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 | 5  | 7,83  | 39,15  |
| 29 | COLHER DE INOX 35 CM   | 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 | 10 | 22,75 | 227,50 |
| 30 | COLHER EM ALUMÍNIO 35 CM                                     | 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 | 15 | 18,65 | 279,75 |
| 31 | CONCHA DE ALUMÍNIO 46 CM                                     | 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.   | UND | 20 | 35,65 | 713,00 |

|    |  |   |     |    |        |          |
|----|--|---|-----|----|--------|----------|
|    |  | 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.  |     |    |        |          |
| 32 | CONCHA EM INOX 36 CM   | 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 | 25 | 35,60  | 890,00   |
| 33 | COPO DE VIDRO - 200 ML   | 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 | 50 | 4,60   | 230,00   |
| 34 | CUSCUZEIRA - GRANDE 10 LITROS                                  | CUSCUZEIRA - GRANDE 10 LITROS:<br>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 | 15 | 119,83 | 1.797,45 |
| 35 | CUSCUZEIRA - PEQUENA 18CM 2,2 LITROS EM ALUMÍNIO 18 CM X 26 CM | CUSCUZEIRA - PEQUENA 18CM 2,2 LITROS EM ALUMÍNIO 18 CM X 26 CM: Esta cuscuzeira em alumínio é projetada para facilitar o preparo tradicional de cuscuz de   | UND | 4  | 49,06  | 196,24   |

|    |  |   |     |    |       |          |
|----|--|---|-----|----|-------|----------|
|    |  | maneira prática e eficiente. Com um diâmetro de 18cm e altura de 26cm, possui capacidade de 2,2 litros, ideal para preparar porções pequenas a médias. Seu material leve e durável proporciona distribuição uniforme de calor, garantindo cozimento rápido e uniforme. Perfeito para uso doméstico, seu design compacto facilita o armazenamento e sua limpeza é simples e rápida.  |     |    |       |          |
| 36 | ESCORREDOR DE MACARRÃO INOX - 5 LITROS     | 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 | 20 | 76,17 | 1.523,40 |
| 37 | ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO Nº 09 - CABO LONGO | 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 | 20 | 28,24 | 564,80   |
| 38 | ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO Nº 14 - CABO CURTO | 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   | UND | 20 | 19,83 | 396,60   |

|    |  |  |     |    |       |        |
|----|--|--|-----|----|-------|--------|
|    |  | eficiência. Um utensílio essencial para remover impurezas e gorduras durante o preparo de alimentos.   |     |    |       |        |
| 39 | ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO N° 14 - CABO LONGO | Escumadeira em alumínio n° 14 - Cabo longo: Esta escumadeira é uma ferramenta essencial para cozinhas comerciais e domésticas. Com o tamanho n° 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 | 20 | 32,20 | 644,00 |
| 40 | FACA DE MESA INOX                          | Faca de mesa em inox: 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 | 10 | 4,23  | 42,30  |
| 41 | FACA PARA COZINHA EM INOX - GRANDE         | Faca para cozinha em inox - Grande: Esta faca é uma ferramenta versátil e durável para uso em cozinhas comerciais ou domésticas. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Com um tamanho grande, é ideal para cortar e fatiar uma variedade de alimentos, desde carnes até vegetais. Seu design ergonômico proporciona conforto durante o uso. Uma escolha confiável para preparar refeições com eficiência e precisão.                    | UND | 25 | 24,10 | 602,50 |
| 42 | FACA PARA COZINHA EM INOX - MEDIA          | Facas para cozinha em inox - Média: Conjunto de facas em aço inoxidável de tamanho médio, 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   | UND | 25 | 20,20 | 505,00 |

|    |   |  |     |    |        |          |
|----|---|--|-----|----|--------|----------|
|    |   | 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.   |     |    |        |          |
| 43 | FAQUEIRO DE 24 PEÇAS  | 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 | 30 | 46,95  | 1.408,50 |
| 44 | FOGÃO ELÉTRICO DE MESA 2 PRATOS FMP-02 PRETO 220V 2500W:                                      | Fogão elétrico de mesa 2 pratos FMP-02 preto 220V 2500W: Compacto e eficiente, este fogão elétrico preto possui dois pratos de aquecimento, operando em 220V com potência de 2500W. Ideal para cozinhas compactas em residências ou pequenos estabelecimentos comerciais. Oferece controle de temperatura individual, segurança contra sobreaquecimento e é fácil de limpar. Perfeito para aquecer, fritar e cozinhar diversos alimentos com praticidade.  | UND | 2  | 170,91 | 341,82   |
| 45 | FOGÃO ELÉTRICO PORTÁTIL COOKTOP DE MESA, 1 BOCA, 5 OPÇÕES DE TEMPERATURA, 1000W, PRETO, 220V: | Fogão elétrico de mesa 1 prato preto 220V 1000W: Compacto e versátil, este fogão elétrico de mesa oferece praticidade em ambientes domésticos ou pequenos espaços comerciais. Com uma única boca de aquecimento operando em 220V e potência de 1000W, possui cinco opções de temperatura para ajuste preciso. Ideal para aquecer, cozinhar ou fritar alimentos de forma rápida e eficiente. Seu design preto combina facilmente com  | UND | 2  | 104,70 | 209,40   |

|    |   |  |     |    |       |          |
|----|---|--|-----|----|-------|----------|
|    |   | qualquer decoração de cozinha, enquanto sua facilidade de limpeza torna-o uma escolha conveniente para uso diário.   |     |    |       |          |
| 46 | FORMA MÉDIA CIRCULAR 23 CM                                | 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 | 10 | 30,00 | 300,00   |
| 47 | FORMA RETANGULAR DE ALUMÍNIO 40x30x10                     | 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 | 25 | 53,70 | 1.342,50 |
| 48 | FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE 22CM | Frigideira em Alumínio com Revestimento Interno e Externo em Antiaderente Starflon Max com Tampa de Vidro 22 cm  | UND | 5  | 49,31 | 246,55   |
| 49 | FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO GRANDE N° 30                       | Frigideira em alumínio grande: 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 | 20 | 57,43 | 1.148,60 |

|    |                                |  |     |    |       |        |
|----|--------------------------------|--|-----|----|-------|--------|
| 50 | GAFARRA TÉRMICA 2,2L           | GARRAFA TÉRMICA INOX 2,2 LITROS:<br>Garrafa térmica de 2,2 litros em inox é um utensílio essencial para manter líquidos quentes ou frios por longos períodos. Construída em aço inoxidável, oferece durabilidade e eficiência na conservação da temperatura. Seu design elegante e funcional inclui uma tampa que facilita o serviço sem perder o isolamento térmico. Ideal para uso doméstico, em viagens ou em ambientes externos, garantindo bebidas frescas ou quentes sempre que necessário.  | UND | 10 | 80,80 | 808,00 |
| 51 | GARFO DE MESA INOX             | Garfo de mesa em inox: 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 | 50 | 5,39  | 269,50 |
| 52 | GARFO GRANDE PARA COZINHA 55CM | 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 | 20 | 32,82 | 656,40 |
| 53 | GARRAFA TÉRMICA - 1 LITRO      | 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   | UND | 10 | 27,06 | 270,60 |

|    |                             |  |   |  |     |    |        |        |
|----|-----------------------------|--|---|--|-----|----|--------|--------|
|    |                             |  | 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. |  |     |    |        |        |
| 54 | GARRAFA TÉRMICA - 2 LITROS  |  | 2   | 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 | 25 | 30,24  | 756,00 |
| 55 | GARRAFA TÉRMICA - 20 LITROS |  | 20  | 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 | 5  | 193,22 | 966,10 |
| 56 | GARRAFA TÉRMICA - 5 LITROS  |  | 5   | 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   | UND | 5  | 163,96 | 819,80 |

|    |  |  |     |    |        |        |
|----|--|--|-----|----|--------|--------|
|    |  | 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.   |     |    |        |        |
| 57 | GRILL E SANDUICHEIRA PREMIUM, 800W, 220V | GRILL E SANDUICHEIRA PREMIUM, 800W, 220V: Grill e sanduicheira premium combina praticidade e desempenho para preparar alimentos de forma rápida e saudável. Com potência de 800W e operação em 220V, é ideal para grelhar carnes, legumes e preparar sanduíches quentes de maneira eficiente. Seu design compacto e elegante se adapta facilmente à cozinha, oferecendo placas antiaderentes que facilitam a limpeza e garantem um cozimento uniforme. Perfeito para refeições rápidas e nutritivas em casa.   | UND | 2  | 113,97 | 227,94 |
| 58 | JARRA DE VIDRO - 2 LITROS                | 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 | 10 | 20,49  | 204,90 |
| 59 | JARRA DE VIDRO - 3,5 LITROS              | Jarra de vidro - 3,5 litros: 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  | UND | 25 | 31,60  | 790,00 |

|    |  |   |     |    |       |          |
|----|--|---|-----|----|-------|----------|
|    |  | versátil e sofisticada para servir com estilo.  |     |    |       |          |
| 60 | JARRA PLÁSTICA - 1 LITRO               | 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 | 25 | 15,13 | 378,25   |
| 61 | JARRA PLÁSTICA - 2 LITROS              | 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 | 30 | 16,90 | 507,00   |
| 62 | JOGO DE MANTIMENTO EM PLÁSTICO 3 PEÇAS | Jogo de mantimento em plástico: Conjunto contém 3 peças de diferentes tamanhos:<br>Pote Retangular grande - 18,5 cm x 18,5 cm x 8,5 cm<br>Pote Retangular médio - 15 cm x 15 cm x 7,5 cm<br>Pote Retangular pequeno - 12 cm x 12 cm x 6,5 cm<br>tamanhos e capacidades.<br>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 | UND | 30 | 49,44 | 1.483,20 |

|    |  |  |     |     |       |          |
|----|--|--|-----|-----|-------|----------|
|    |  | 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.   |     |     |       |          |
| 63 | JOGO DE TALHERES COM 48 PEÇAS  | 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 | 25  | 84,59 | 2.114,75 |
| 64 | KIT MERENDA ESCOLAR (CANECA GRADUADA, VOLUME 350 ML, COLHER 15 ML, COMPRIMENTO DO CABO 12 CM, PRATO 600) | 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 | 500 | 9,58  | 4.790,00 |
| 65 | LEITEIRA GRANDE - 4,5 LITROS   | 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   | UND | 5   | 39,52 | 197,60   |

|    |  |   |     |    |        |          |
|----|--|---|-----|----|--------|----------|
|    |  | 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.  |     |    |        |          |
| 66 | LIQUIDIFICADOR TURBO FULL, PRETO, 900W, 220V | LIQUIDIFICADOR TURBO FULL, PRETO, 900W, 220V<br>O liquidificador Turbo Full um eletrodoméstico robusto e eficiente, ideal para diversas necessidades na cozinha. Com potência de 900W e operação em 220V, oferece alto desempenho para triturar, misturar e liquidificar alimentos com facilidade. Seu design elegante em preto combina com qualquer ambiente, enquanto sua funcionalidade turbo permite processamento rápido e eficiente de ingredientes diversos. Perfeito para preparar sucos, vitaminas, sopas e outros pratos com praticidade.         | UND | 3  | 181,13 | 543,39   |
| 67 | PANELA DE PRESSÃO - 07 LITROS                | Panela de pressão - 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 | 10 | 108,62 | 1.086,20 |
| 68 | PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL - 10 LITROS     | 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                                  | UND | 20 | 145,26 | 2.905,20 |

|    |  |  |     |    |        |          |
|----|--|--|-----|----|--------|----------|
|    |  | cozimento. Uma escolha confiável para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade no preparo de refeições em grande escala.   |     |    |        |          |
| 69 | PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL - 20 LITROS | 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 | 2  | 325,05 | 650,10   |
| 70 | PANELA EM ALUMÍNIO - 20 LITROS           | 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 | 20 | 94,58  | 1.891,60 |
| 71 | PANELA EM ALUMÍNIO - 5 LITROS            | 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  | UND | 20 | 49,20  | 984,00   |

|    |                              |   |     |     |       |          |
|----|------------------------------|---|-----|-----|-------|----------|
|    |                              | 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.  |     |     |       |          |
| 72 | PLASTICO PARA MESA ESTAMPADO | 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  | 10  | 17,89 | 178,90   |
| 73 | POTE DE VIDRO 1 KG           | Pote de vidro 1 kg: 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 | 25  | 16,58 | 414,50   |
| 74 | PRATO DE VIDRO INCOLOR FUNDO | Prato de vidro incolor fundo: Este prato de vidro é uma escolha elegante e  | UND | 200 | 5,44  | 1.088,00 |

|    |   |  |     |    |       |          |
|----|---|--|-----|----|-------|----------|
|    |   | 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.   |     |    |       |          |
| 75 | RALADOR DE ALIMENTOS EM ALUMINIO - MEDIO  | Ralador de alimentos em alumínio - Médio: 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 | 25 | 20,37 | 509,25   |
| 76 | REGISTRO P/ FOGÃO COMPLETO                | 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 | 10 | 39,21 | 392,10   |
| 77 | REGISTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL - COMPLETO | Registro para fogão industrial completo: Este registro foi especialmente projetado para fornecer controle preciso sobre o  | UND | 30 | 67,47 | 2.024,10 |

|    |  |  |     |    |        |          |
|----|--|--|-----|----|--------|----------|
|    |  | 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. |     |    |        |          |
| 78 | TÁBUA PARA CORTAR ALIMENTOS - PLÁSTICA | Tábua para cortar alimentos - Plástica: 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 | 30 | 29,66  | 889,80   |
| 79 | TACHO EM ALUMÍNIO - 15 LITROS          | 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 alumínio resistente, proporciona uma distribuição uniforme de calor, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. Seu design robusto inclui alças reforçadas para facilitar o   | UND | 10 | 118,13 | 1.181,30 |

|    |                               |   |     |    |        |          |
|----|-------------------------------|---|-----|----|--------|----------|
|    |                               | 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.   |     |    |        |          |
| 80 | TACHO EM ALUMINIO - 30 LITROS | 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 | 20 | 149,83 | 2.996,60 |
| 81 | TACHO EM ALUMINIO - 50 LITROS | 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 | 20 | 320,83 | 6.416,60 |
| 82 | TACHO EM ALUMINIO - 90 LITROS | Tacho em alumínio - 90 litros: Este tacho é um equipamento essencial para   | UND | 10 | 595,96 | 5.959,60 |

|    |   |   |     |    |        |          |
|----|---|---|-----|----|--------|----------|
|    |   | 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.                |     |    |        |          |
| 83 | TIGELA CUMBUCA 400ML PLASTICA                             | 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 | 10 | 6,73   | 67,30    |
| 84 | XÍCARAS COM PIRES 170ML PORCELANA CHÁ BRANCO KIT 12 PEÇAS | 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   | KIT | 50 | 102,93 | 5.146,50 |

|    |   |  |     |    |              |            |
|----|---|--|-----|----|--------------|------------|
|    |   | 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.  |     |    |              |            |
| 85 | XÍCARAS DE CHÁ COM PIRIS 210ML VIDRO 12 | 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 | 20 | 66,30        | 1.326,00   |
|    |   |  |     |    | <b>TOTAL</b> | 149.089,83 |

### 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 IV.

### 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 licitatório, 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 IV.

### 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 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: 10 (dez) 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.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2024, 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**

6.1.Os preços contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano.

6.2.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.

6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4.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.

6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6.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.

6.7.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.

6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9.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.

#### **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 de dois 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 de cinco 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.

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:  $EM = N \times VP \times I$ , 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:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , 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.

**12.0.DO MODELO DE PROPOSTA**

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

---

MARIA DE FATIMA SILVEIRA  
SECRETÁRIA



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO**  
**SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024

**PROPOSTA**

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO - PB.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITÓRIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

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 9CM AÇO INOX                        |              | UND     | 25         |             |             |
| 2      | BACIA PLASTICA - 10 LITROS                                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 3      | BACIA PLASTICA - 20 LITROS                                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 4      | BACIA PLASTICA - 30 LITROS                                     |              | UND     | 15         |             |             |
| 5      | BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL 40KG                                |              | UND     | 1          |             |             |
| 6      | BANDEJA DE PLASTICO REDONDA - GRANDE                           |              | UND     | 30         |             |             |
| 7      | BANDEJA EM ALUMINIO - REDONDA 40 CM                            |              | UND     | 15         |             |             |
| 8      | BANDEJA PLASTICA QUADRADA 34,7 X 23,5 CM                       |              | UND     | 40         |             |             |
| 9      | BANDEJA PLASTICA QUADRADA 48 X 32 X 2.5 CM                     |              | UND     | 30         |             |             |
| 10     | BANDEJA RETANGULAR AÇO INOX 491 X 331 MM                       |              | UND     | 10         |             |             |
| 11     | CAÇAROLA ANTIADERENTE 2,1L                                     |              | UND     | 5          |             |             |
| 12     | CAÇAROLA BAIXA N° 34 - 15 LITROS                               |              | UND     | 20         |             |             |
| 13     | CAÇAROLA BAIXA N° 38 - 21 LITROS                               |              | UND     | 15         |             |             |
| 14     | CAÇAROLA BAIXA N° 40 - 25 LITROS                               |              | UND     | 20         |             |             |
| 15     | CAÇAROLA BAIXA N° 45 - 30 LITROS                               |              | UND     | 10         |             |             |
| 16     | CAÇAROLA BAIXA N° 50 - 49 LITROS                               |              | UND     | 20         |             |             |
| 17     | CAÇAROLA N° 50 - 96 LITROS                                     |              | UND     | 15         |             |             |
| 18     | CAIXA TERMICA DE ISOPOR - 100 LITROS                           |              | UND     | 4          |             |             |
| 19     | CAIXA TERMICA DE ISOPOR - 50 LITROS                            |              | UND     | 5          |             |             |
| 20     | CALDEIRÃO ALTO - 20 LITROS                                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 21     | CALDEIRÃO ALTO - 40 LITROS                                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 22     | CALDEIRÃO ALTO - 60 LITROS                                     |              | UND     | 15         |             |             |
| 23     | CALDEIRÃO ALTO - 70 LITROS                                     |              | UND     | 10         |             |             |
| 24     | CALDEIRÃO ALTO - 90 LITROS                                     |              | UND     | 10         |             |             |
| 25     | CALDEIRÃO ALTO - 96 LITROS                                     |              | UND     | 5          |             |             |
| 26     | CHALEIRA - 5 LITROS  |              | UND     | 15         |             |             |
| 27     | COADOR REUTILIZÁVEL EM TÊCIDO PARA CAFÉ GRANDE 15 X 23 CM      |              | UND     | 25         |             |             |
| 28     | COADOR REUTILIZÁVEL EM TÊCIDO PARA CAFÉ MÉDIO 12 X2 X 17 CM    |              | UND     | 5          |             |             |
| 29     | COLHER DE INOX 35 CM   |              | UND     | 10         |             |             |
| 30     | COLHER EM ALUMINIO 35 CM                                       |              | UND     | 15         |             |             |
| 31     | CONCHA DE ALUMINIO 46 CM                                       |              | UND     | 20         |             |             |
| 32     | CONCHA EM INOX 36 CM   |              | UND     | 25         |             |             |
| 33     | COPO DE VIDRO - 200 ML   |              | UND     | 50         |             |             |
| 34     | CUSCUZEIRA - GRANDE 10 LITROS                                  |              | UND     | 15         |             |             |
| 35     | CUSCUZEIRA - PEQUENA 18CM 2,2 LITROS EM ALUMÍNIO 18 CM X 26 CM |              | UND     | 4          |             |             |
| 36     | ESCORREDOR DE MACARRÃO INOX - 5 LITROS                         |              | UND     | 20         |             |             |
| 37     | ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO N° 09 - CABO LONGO                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 38     | ESCUMADEIRA EM ALUMINIO N° 14 - CABO CURTO                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 39     | ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO N° 14 - CABO LONGO                     |              | UND     | 20         |             |             |
| 40     | FACA DE MESA INOX  |              | UND     | 10         |             |             |

|    |  |     |     |  |
|----|--|-----|-----|--|
| 41 | FACA PARA COZINHA EM INOX - GRANDE   | UND | 25  |  |
| 42 | FACA PARA COZINHA EM INOX - MEDIA  | UND | 25  |  |
| 43 | FAQUEIRO DE 24 PEÇAS   | UND | 30  |  |
| 44 | FOGÃO ELÉTRICO DE MESA 2 PRATOS FMP-02 PRETO 220V 2500W:   | UND | 2   |  |
| 45 | FOGÃO ELÉTRICO PORTÁTIL COOKTOP DE MESA, 1 BOCA, 5 OPÇÕES DE TEMPERATURA, 1000W, PRETO, 220V:            | UND | 2   |  |
| 46 | FORMA MÉDIA CIRCULAR 23 CM   | UND | 10  |  |
| 47 | FORMA RETANGULAR DE ALUMINIO 40x30x10  | UND | 25  |  |
| 48 | FRIGIDEIRA EM ALUMINIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE 22CM  | UND | 5   |  |
| 49 | FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO GRANDE N° 30  | UND | 20  |  |
| 50 | GAFARRA TÉRMICA 2,2L   | UND | 10  |  |
| 51 | GARFO DE MESA INOX   | UND | 50  |  |
| 52 | GARFO GRANDE PARA COZINHA 55CM   | UND | 20  |  |
| 53 | GARRAFA TÉRMICA - 1 LITRO  | UND | 10  |  |
| 54 | GARRAFA TÉRMICA - 2 LITROS   | UND | 25  |  |
| 55 | GARRAFA TERMICA - 20 LITROS  | UND | 5   |  |
| 56 | GARRAFA TERMICA - 5 LITROS   | UND | 5   |  |
| 57 | GRILL E SANDUICHEIRA PREMIUM, 800W, 220V   | UND | 2   |  |
| 58 | JARRA DE VIDRO - 2 LITROS  | UND | 10  |  |
| 59 | JARRA DE VIDRO - 3,5 LITROS  | UND | 25  |  |
| 60 | JARRA PLASTICA - 1 LITRO   | UND | 25  |  |
| 61 | JARRA PLÁSTICA - 2 LITROS  | UND | 30  |  |
| 62 | JOGO DE MANTIMENTO EM PLASTICO 3 PEÇAS   | UND | 30  |  |
| 63 | JOGO DE TALHERES COM 48 PEÇAS  | UND | 25  |  |
| 64 | KIT MERENDA ESCOLAR (CANECA GRADUADA, VOLUME 350 ML, COLHER 15 ML, COMPRIMENTO DO CABO 12 CM, PRATO 600) | UND | 500 |  |
| 65 | LEITEIRA GRANDE - 4,5 LITROS   | UND | 5   |  |
| 66 | LIQUIDIFICADOR TURBO FULL, PRETO, 900W, 220V   | UND | 3   |  |
| 67 | PANELA DE PRESSÃO - 07 LITROS  | UND | 10  |  |
| 68 | PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL - 10 LITROS   | UND | 20  |  |
| 69 | PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL - 20 LITROS   | UND | 2   |  |
| 70 | PANELA EM ALUMÍNIO - 20 LITROS   | UND | 20  |  |
| 71 | PANELA EM ALUMÍNIO - 5 LITROS  | UND | 20  |  |
| 72 | PLASTICO PARA MESA ESTAMPADO   | MT  | 10  |  |
| 73 | POTE DE VIDRO 1 KG   | UND | 25  |  |
| 74 | PRATO DE VIDRO INCOLOR FUNDO   | UND | 200 |  |
| 75 | RALADOR DE ALIMENTOS EM ALUMINIO - MEDIO   | UND | 25  |  |
| 76 | REGISTRO P/ FOGÃO COMPLETO   | UND | 10  |  |
| 77 | REGISTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL - COMPLETO  | UND | 30  |  |
| 78 | TÁBUA PARA CORTAR ALIMENTOS - PLASTICA   | UND | 30  |  |
| 79 | TACHO EM ALUMINIO - 15 LITROS  | UND | 10  |  |
| 80 | TACHO EM ALUMINIO - 30 LITROS  | UND | 20  |  |
| 81 | TACHO EM ALUMINIO - 50 LITROS  | UND | 20  |  |
| 82 | TACHO EM ALUMINIO - 90 LITROS  | UND | 10  |  |
| 83 | TIGELA CUMBUCA 400ML PLASTICA  | UND | 10  |  |
| 84 | XÍCARAS COM PIREAS 170ML PORCELANA CHÁ BRANCO KIT 12 PEÇAS   | KIT | 50  |  |
| 85 | XÍCARAS DE CHÁ COM PIRIS 210ML VIDRO 12  | KIT | 20  |  |

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.



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**  
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. 7º, 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.



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGIÇO  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

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

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGIÇO - 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.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO**  
**SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

MINUTA DO CONTRATO

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° PE 00028/2024

**CONTRATO N°: ..../...-CPL**

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, Empresario, 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° 00028/2024, 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; 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 PARA AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA EQUIPAR ADEQUADAMENTE AS COZINHAS E REFEITÓRIOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

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° 00028/2024 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 irreeajustáveis 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.

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: LEI MUNICIPAL 409/2023 02.030-SEC.DE EDUCACAO,CULTURA,ESP.LAZER E TURISMO 02030.12.361.2006.1007 - AQUIS. DE MOVEIS E EQUIP.PARA UNIDADE DE EDUCACAO 02030.12.365.1007.1006 - AQUIS. DE MOVEIS E EQUIP. PARA EDUC. INFANTIL 02030.12.365.1007.2024 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUCACAO INFANTIL 02030.12.366.1005.2907 - MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DA EDUC. JOVENS E ADULTO 3.3.90.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO 4.4.90.52.00.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 500 502 569 571 706 710

**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: 10 (dez) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2024, 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;

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 de dois 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 de cinco 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 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:  $EM = N \times VP \times I$ , 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:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:**

- a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 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. 6º, 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.

Mogeirol - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**Anexo V - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00028/2024**  
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 inexistente 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 Mogéiro, 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. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, 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 nº 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. 4º, §§ 2º e 3º, 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.