



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026

Retificado em 13/07/2026, alterado a descrição dos itens do lote 1 e desmembrado o lote 7.

O MUNICÍPIO DE ARROIO DO MEIO/RS, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DO DECRETO Nº 2.893, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2023, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E 147/2014 E DEMAIS LEGISLAÇÃO, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável propondo a homologação.

O edital, seus anexos e demais atos do certame serão divulgados também no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, bem como no sítio eletrônico oficial do Município, em observância à Lei nº 14.133/2021.

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	08 HORAS DO DIA 04/08/2026 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha das propostas mais vantajosas para **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA EQUIPAR ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO BAIRRO BARRA DO FORQUETA**, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **menor preço global por lote**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.2.1. A aquisição agrupada em lote mostra-se tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e administrativamente eficiente, não configurando restrição indevida à competitividade, mas sim medida necessária para garantir a qualidade e a funcionalidade do objeto contratado.

1.3. Este processo licitatório é **EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**.

1.3.1. A exclusividade prevista neste item fica condicionada à efetiva incidência das hipóteses legais aplicáveis e à vantajosidade para a Administração, conforme a LC nº 123/2006 e o planejamento da contratação.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento municipal, na classificação abaixo:



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

218 – Despesa
08 – Secretaria de Educação e Cultura
01 – Manutenção Desenvolvimento Ensino – M.D.
12 – Educação
365 – Educação Infantil
0041 – Educação Infantil
2042 – Manutenção da Educação Infantil
44905200000000 – Equipamentos e Material
Permanente
500 – Recursos na vinculados de impostos
1001 – Identificação das despesas com manutenção e desenvolvimento
20 – Recurso – M.D.E.

302 – Despesa
08 – Secretaria de Educação e Cultura
02 – Fundo Desenvolvimento Educação Básica - FUNDEB
12 – Educação
365 – Educação Infantil
0041 – Educação Infantil
2024 – Manutenção FUNDEB - Educação Infantil – 30%
44905200000000 – Equipamentos e Material
Permanente
540 – Transferências do FUNDEB – Impostos e Transferências
0 – Não se aplica
31 – Recurso – Fundeb

3. O CREDENCIAMENTO.

3.1.O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2.O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.3.O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4.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 ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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.

3.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar diligência, saneamento ou inabilitação, conforme o caso, observados os princípios do formalismo moderado, da razoabilidade e da vinculação ao edital.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1.Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

4.2.Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3.NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

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

4.3.2.Que não se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

4.3.3.Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

4.3.5. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14º da Lei nº 14.133, de 2021;

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

4.3.7. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7.1. A vedação à participação em consórcio fundamenta-se na baixa complexidade do objeto, na aquisição de bem comum padronizado e na desnecessidade de conjugação de capacidades econômicas ou técnicas para sua execução, sem prejuízo da competitividade.

4.3.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

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

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

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

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

4.4.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, 002III, da Constituição;

4.4.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

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

5.1.1. A apresentação antecipada dos documentos de habilitação não afasta a possibilidade de diligência, saneamento de falhas formais e solicitação de documentos complementares, na forma da Lei nº 14.133/2021, deste Edital e do Decreto Municipal nº 2.893/2023.

5.2. O envio dos documentos exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

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

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

5.8. O documento da proposta readequada será solicitado pelo Pregoeiro após a Fase de Negociação.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1. Valor unitário e total do item, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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

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

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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

7.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8.O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 1,00 (UM REAL)**.

7.9.O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10.Será adotado para o envio de lances no **pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.12.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.14.Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.15.Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

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

7.18.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.

7.19.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.21.A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

7.22.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60º, § 1º, da LEI Nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

7.22.1.Produzidos no país;

7.22.2.Produzidos por empresas brasileiras;

7.22.3.Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.4.Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

7.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao orçado pelo Município, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (DUAS) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

9. DA HABILITAÇÃO.

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

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

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

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

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

9.5. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.6. Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

9.7.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

9.7.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

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

9.7.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.7.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.7.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.8. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

9.8.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.8.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

9.8.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.8.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.8.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.8.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.8.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

9.9.1. Certidão expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, relativa à falência, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação, emitida há no máximo 30 (trinta) dias da data da sessão pública, salvo se constar prazo de validade próprio no documento.

9.9.2. A existência de recuperação judicial ou extrajudicial não implicará inabilitação automática, devendo o licitante demonstrar, quando exigido pela Administração, sua viabilidade econômico-financeira para execução do contrato.

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

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

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

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

9.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (DUAS) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.3. Nos itens de equipamentos eletrônicos deverá ser apresentado ficha técnica / catálogo do produto ofertado.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do objeto e aplicação de eventual sanção à Fornecedora, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Fornecedora.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12º, inciso II da Lei nº 14.133/21).

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

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

10.5. A proposta deverá obedecer 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.

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

11. DOS RECURSOS.

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

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

11.2.1. A motivação da intenção recursal deverá indicar, de modo sucinto, os fundamentos de fato e de direito da insurgência, sem exigência de desenvolvimento exauriente nessa fase.

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

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a aquisição, será emitido o empenho.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

16.2. O recebimento do objeto observará, no que couber, as fases de recebimento provisório e definitivo, mediante verificação da conformidade do produto com as especificações do edital, do Termo de Referência e da proposta vencedora.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO.

18.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou contratado que praticar qualquer das condutas tipificadas na legislação aplicável, observada a distinção entre infrações da fase licitatória e da fase contratual:



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

19.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do objeto;

19.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.3. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

19.1.4. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

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

19.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;

19.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do objeto;

19.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

19.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

19.2. Pela prática das infrações administrativas, poderão ser aplicadas, observados o contraditório, a ampla defesa e a proporcionalidade, as seguintes sanções:

a) Advertência por escrito;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.3. A multa deverá observar a gravidade da infração, a extensão do dano, a vantagem auferida, a reincidência e a proporcionalidade, podendo ser fixada em percentual sobre o valor total do item ou da contratação.

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

19.3.2. A recusa injustificada em manter a proposta, apresentar a documentação exigida para habilitação ou assinar/aceitar o instrumento de contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, ensejar multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do item adjudicado, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.3.3. Em caso de atraso de entrega, será de 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor do empenho da referida entrega, limitada a 10% (dez por cento).

19.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

19.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Arroio do Meio, as sanções administrativas previstas no ITEM 19.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

19.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

19.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do objeto;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do objeto;

c) PRÁTICA CONCERTADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do objeto.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

20.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

20.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

20.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

20.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

20.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

20.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

21.2. 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.

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

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

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

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

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

21.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

21.12. A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO/RS, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

21.12.1. A anulação do pregão induz à do contrato/empenho

21.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

21.13. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

21.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal de Compras Públicas, no sítio eletrônico oficial do Município e no PNCP.

21.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS.

Arroio do Meio, RS, em 30 de junho de 2026

PARECER DA ASSESSORIA JURÍDICA

Pela aprovação do presente edital.

DECISÃO DO PREFEITO

Autorizo a publicação do edital.

LEANDRO TOSON CASER
Assessora Jurídica, OAB/RS 45.706

SIDNEI ECKERT
Prefeito Municipal



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Retificado em 13/07/2026, alterado a descrição dos itens do lote 1 e desmembrado o lote 7.

1. OBJETIVO.

1.1. Aquisição de materiais para equipar Escola de Educação Infantil do Bairro Barra do Forqueta, conforme segue:

Lote	Descrição do Lote	Item	Descrição dos materiais	Qtde	Valor Unitário	Valor Total do Item	Valor Total do Lote
1	AR CONDICIONADOS	1	Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, quente e frio, com capacidade mínima de refrigeração de 24.000 BTU/h, tecnologia Inverter, destinado à climatização de ambientes internos.	07	R\$ 4.691,74	R\$ 32.842,18	R\$ 38.170,06
		2	Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, quente e frio, com capacidade mínima de refrigeração de 12.000 BTU/h, tecnologia Inverter, destinado à climatização de ambientes internos.	02	R\$ 2.663,94	R\$ 5.327,88	
2	ARQUIVO EM AÇO	3	Arquivo confeccionado em aço, com 4 gavetas deslizantes, adequado para armazenamento de pastas suspensas, com sistema de fechamento com chave. Estrutura resistente, com trilhos ou corredeiras que permitam abertura suave das gavetas e puxadores frontais. Indicado para uso em ambientes administrativos ou escolares.	01	R\$ 1.383,33	R\$ 1.383,33	R\$ 1.383,33
3	BALANÇA	4	Balança digital para pesagem de alimentos, com capacidade mínima de 30 kg, visor digital de fácil leitura, prato/plataforma em material resistente de fácil higienização e alta precisão na pesagem. Equipamento com função tara, desligamento automático e alimentação por bateria ou fonte elétrica.	01	R\$ 355,92	R\$ 355,92	R\$ 355,92
4	BATEDEIRA	5	Batedeira planetária doméstica com capacidade mínima de 4 litros, potência mínima de 850 W, tigela em material resistente (inox ou plástico de alta resistência), com múltiplas velocidades e sistema de movimento planetário para melhor mistura dos ingredientes. Acompanhada de batedores para massas leves, médias e pesadas, base com pés antiderrapantes e sistema de segurança. Alimentação 220V / 60 Hz.	01	R\$ 753,33	R\$ 753,33	R\$ 753,33
5	BERÇO	6	Berço infantil, não dobrável, e certificado pelo INMETRO, e, em conformidade com a norma NBR 15860-1: 2010 - Móveis - Berços e berços dobráveis infantis tipo doméstico - Parte 1: Requisitos de Segurança; e NBR 15860-2: 2010	24	R\$ 745,01	R\$ 17.880,24	R\$ 17.880,24
6	BUFFET	7	Buffet térmico infantil para alimentos quentes, confeccionado em aço inox, com 06 cubas gastronômicas em aço inox, com tampas, próprio para uso em refeitórios de educação infantil. Sistema de aquecimento para manutenção da temperatura dos alimentos. Estrutura resistente, com superfícies lisas e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 1,10 m a 1,20 m de comprimento, 0,60 m a 0,70 m de largura e 0,60 m a 0,70 m de altura, adequado para uso infantil.	01	R\$ 2.598,00	R\$ 2.598,00	R\$ 2.598,00
7	MÓVÉIS, USO DE BEBÊS	8	Cadeira de balanço destinada ao uso de bebês, com estrutura resistente em metal ou material equivalente de alta durabilidade, com base estável e sistema que permita movimento de balanço suave. Assento acolchoado, confeccionado em tecido macio, removível ou de fácil higienização, com enchimento confortável. Deve possuir cinto de segurança de no mínimo 3 pontos, garantindo a fixação segura do bebê.	15	R\$ 386,00	R\$ 5.790,00	R\$ 17.073,00
		9	Conjunto de alimentação coletivo para bebês, composto por mesa com 5 assentos individuais acoplados. Mesa com tampo em material resistente e de fácil higienização, com cantos arredondados. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, com ponteiros antiderrapantes. Assentos em plástico resistente e atóxico, com encosto ergonômico e cinto de segurança de no mínimo 3 pontos. Produto indicado para uso em berçários e escolas de educação infantil.	04	R\$ 2.820,75	R\$ 11.283,00	
8	COLCHÕES	10	Colchão infantil em espuma flexível de poliuretano, certificado pelo INMETRO, e, em conformidade com a norma NBR 13579-1: 2011 - Colchão e colchonete de espuma flexível de poliuretano e bases - Parte 1: Requisitos e métodos de ensaios e NBR 13579-2: 2011 - Colchão e colchonete de espuma flexível de poliuretano e bases - Parte 2: Revestimento.	300	R\$ 246,92	R\$ 74.076,00	R\$ 75.324,30
		11	Colchonete anatômico destinado a trocador infantil, revestido em napa, de fácil higienização e resistente a líquidos. Deve possuir laterais levemente elevadas. Revestimento com costuras reforçadas ou solda eletrônica, sem zíper aparente, evitando acúmulo de sujeira. Dimensões aproximadas: 70 cm a 80 cm de comprimento, 45 cm a 50 cm de largura e 8 cm a 10 cm de altura.	10	R\$ 124,83	R\$ 1.248,30	
9	CORTINAS	12	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 810 cm de largura por 275 cm de altura. Deverá possuir acabamento com bainha nas laterais e barra inferior, costura reforçada e ótimo caimento. Sistema de instalação incluso, com trilho suíço ou varão metálico reforçado, suportes e demais acessórios necessários. Abertura central em duas folhas. Produto lavável, resistente à umidade e mofo. Instalação inclusa.	05	R\$ 1.549,00	R\$ 7.745,00	R\$ 16.341,93
		13	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 1008 cm de largura por 110 cm de altura. Acabamento com bainha lateral e inferior, costura reforçada e bom caimento. Sistema de fixação incluso (trilho ou varão metálico com suportes e acessórios). Abertura lateral, podendo ser dividida em mais de uma folha, conforme necessidade técnica. Produto lavável e resistente. Instalação inclusa.	03	R\$ 1.865,67	R\$ 5.597,01	
		14	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 810 cm de largura por 60 cm de altura. Acabamento simples e reforçado, com bainha lateral e inferior. Sistema de fixação incluso (trilho ou varão metálico). Modelo indicado para janela horizontal, com abertura lateral ou tipo painel. Produto lavável e resistente. Instalação inclusa.	02	R\$ 1.148,85	R\$ 2.297,70	
		15	Cortina de tecido, confeccionada em poliéster ou material similar, sem revestimento blackout, permitindo a entrada parcial de luz natural. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 378 cm de largura por 160 cm de altura. Deverá possuir acabamento com bainha nas laterais e barra inferior, costura reforçada e bom caimento. Sistema de instalação incluso, com trilho suíço ou varão metálico, suportes e demais acessórios necessários. Abertura lateral, podendo ser dividida em duas folhas. Produto lavável, resistente e de boa durabilidade. Instalação inclusa.	02	R\$ 351,11	R\$ 702,22	
10	ESPRESSADOR	16	Espresso elétrico doméstico para extração de suco de frutas cítricas, com potência mínima de 500 W, corpo em material resistente, cone espremedor e peneira em material plástico ou inox de fácil limpeza. Equipamento com acionamento automático, base antiderrapante e peças removíveis para higienização. Alimentação 220V / 60 Hz.	01	R\$ 362,66	R\$ 362,66	R\$ 362,66



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

11	FOGÃO DOMÉSTICO	17	Fogão doméstico com 4 queimadores, mesa em aço inox ou material equivalente, com forno integrado, acendimento automático. Possui grades removíveis, botões de controle frontal e forno com porta em vidro e prateleira interna. Estrutura resistente e de fácil higienização. Alimentação: gás GLP.	01	R\$ 971,87	R\$ 971,87	R\$ 971,87
12	FOGÃO INDUSTRIAL	18	Fogão industrial com 6 queimadores, funcionamento em gás GLP de baixa pressão, estrutura em aço carbono ou material equivalente, com pintura resistente a altas temperaturas. Possui grelhas removíveis em ferro fundido, queimadores de alta resistência e bandeja coletora de resíduos. Indicado para uso em cozinhas institucionais.	01	R\$ 2.222,10	R\$ 2.222,10	R\$ 2.222,10
13	FORNO INDUSTRIAL	19	Forno industrial para preparo de alimentos, com estrutura em aço carbono ou inox, câmara interna ampla e porta com visor em vidro temperado. Equipamento com controle de temperatura, prateleiras ou grelhas removíveis e sistema de aquecimento a gás, indicado para uso em cozinhas institucionais.	01	R\$ 4.330,52	R\$ 4.330,52	R\$ 4.330,52
14	FREEZER	20	Freezer horizontal com capacidade aproximada de 534 litros, com duas portas superiores, estrutura em aço com pintura resistente à corrosão, controle de temperatura ajustável, sistema de refrigeração eficiente, dreno frontal para degelo, cestos internos removíveis para organização dos alimentos, tensão 220V, adequado para armazenamento e conservação de alimentos congelados.	01	R\$ 4.178,33	R\$ 4.178,33	R\$ 4.178,33
15	GELADEIRA	21	Geladeira vertical industrial com capacidade aproximada de 1044 litros, quatro portas, estrutura em aço inox, sistema de refrigeração eficiente com controle de temperatura ajustável, prateleiras internas resistentes e removíveis para melhor organização, vedação magnética nas portas, pés niveladores e funcionamento em 220V, indicada para armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas institucionais.	01	R\$ 7.526,97	R\$ 7.526,97	R\$ 7.526,97
16	JARA ELÉTRICA	22	Jarra elétrica com controle de temperatura ajustável, capacidade aproximada de 1,5 a 2 litros, corpo em inox ou material resistente ao calor, base elétrica destacável, desligamento automático após fervura, proteção contra funcionamento sem água, indicador de nível de água, tampa com trava de segurança e funcionamento em 220V.	01	R\$ 169,75	R\$ 169,75	R\$ 169,75
17	LAVADOURA DE ROUPAS	23	Lavadora de roupas automática com função de secagem, com capacidade mínima de 13 kg para lavagem, equipada com programas variados de lavagem e secagem, painel de controle e funções para diferentes tipos de tecidos. Gabinete em material resistente, com cesto em aço inox ou material equivalente, adequada para uso doméstico ou institucional. Alimentação: 220 V.	01	R\$ 2.109,71	R\$ 2.109,71	R\$ 2.109,71
18	LIQUIDIFICADOR	24	Liquidificador industrial de alta rotação, com capacidade mínima de 4 litros, copo em aço inoxidável, resistente e de fácil higienização. Equipamento com lâminas em aço inox, base com motor de alto desempenho, tampa com vedação e sistema de segurança. Alimentação 220V / 60 Hz, indicado para preparo de sucos, vitaminas e alimentos em geral.	01	R\$ 1.040,42	R\$ 1.040,42	R\$ 1.040,42
19	LIXEIRAS	25	Lixeira para banheiro com capacidade aproximada de 5 litros, com tampa basculante, corpo confeccionado em plástico resistente, estrutura leve e durável, de fácil higienização, indicada para uso em sanitários de ambientes domésticos ou institucionais.	10	R\$ 27,38	R\$ 273,80	R\$ 739,06
		26	Lixeira para cozinha com capacidade aproximada de 100 litros, com acionamento por pedal, tampa com fechamento adequado, corpo confeccionado em plástico resistente, estrutura robusta, de fácil higienização, indicada para coleta de resíduos em cozinhas e ambientes institucionais.	02	R\$ 232,63	R\$ 465,26	
20	LOUÇAS	27	Copo confeccionado em vidro resistente, com capacidade aproximada de 200 ml, material durável, transparente e de fácil higienização, indicado para consumo de bebidas em ambientes domésticos ou institucionais.	40	R\$ 9,31	R\$ 372,40	R\$ 3.087,54
		28	Prato fundo confeccionado em aço inoxidável, formato redondo, com diâmetro aproximado de 24 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicado para uso em refeitórios, cozinhas institucionais ou domésticas.	100	R\$ 23,00	R\$ 2.300,00	
		29	Conjunto composto por 10 peças (potes em vidro com tampas), confeccionados em vidro resistente, com tampas com vedação, adequados para armazenamento de alimentos, material durável, de fácil higienização, resistente a variações de temperatura, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 161,10	R\$ 322,20	
		30	Jarra medidora confeccionada em vidro resistente, com capacidade aproximada de 1 litro, com graduação lateral visível para medição de volumes, alça para manuseio e bico direcionador para despejo, material durável e de fácil higienização, indicada para medição de líquidos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 46,47	R\$ 92,94	
21	MICRO-ONDAS	31	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 30 litros, tipo bancada, com painel de controle eletrônico ou digital, prato giratório em vidro temperado removível, potência mínima de 900 W, funções de aquecimento e descongelamento, timer programável e diferentes níveis de potência. Alimentação 220V / 60 Hz, com iluminação interna e trava de segurança. Equipamento novo, de primeiro uso, com garantia mínima de 12 meses	02	R\$ 785,49	R\$ 1.570,98	R\$ 1.570,98
22	MÓVEIS DIVERSOS	32	Estante baixa confeccionada em MDP/MDF com revestimento melamínico, com dimensões aproximadas de 1,50 m de comprimento, 0,40 m de profundidade e 0,80 m de altura, composta por nichos abertos padronizados, adequados para acomodação de caixas organizadoras plásticas de aproximadamente 30 a 40 litros, estrutura resistente, bordas com acabamento em fita, pés ou rodízios para apoio e mobilidade, superfície lisa, durável e de fácil higienização, indicada para organização de materiais pedagógicos em salas de aula e ambientes educacionais.	10	R\$ 746,67	R\$ 7.466,70	R\$ 9.383,34
		33	Conjunto para banheiro composto por balcão com cuba e espelho, com estrutura em MDP, MDF ou material equivalente, resistente à umidade. Balcão com portas ou gavetas para armazenamento e cuba em louça, mármore sintético ou material equivalente. Espelho para fixação na parede. Superfícies de fácil higienização, indicado para uso em ambientes institucionais ou sanitários.	03	R\$ 638,88	R\$ 1.916,64	
23	PANELAS E AFINS	34	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 8 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 121,03	R\$ 242,06	R\$ 10.194,03
		35	Panela a vapor confeccionada em aço inoxidável, composta por panela base, cesto perfurado para cozimento a vapor e tampa, material resistente à corrosão e de fácil higienização, com alças laterais reforçadas, adequada para preparo de alimentos por cozimento a vapor em fogões domésticos ou industriais.	01	R\$ 466,29	R\$ 466,29	
		36	Panela de pressão confeccionada em aço inoxidável, com tampa com sistema de travamento seguro, válvula de controle de pressão e válvula de segurança, alças resistentes e anatômicas, fundo reforçado para melhor distribuição de calor e capacidade aproximada entre 4 e 7 litros, adequada para preparo de alimentos em fogões domésticos ou industriais, de fácil higienização e alta durabilidade.	02	R\$ 208,00	R\$ 416,00	
		37	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 10 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 144,46	R\$ 288,92	
		38	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 20 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura	02	R\$ 535,28	R\$ 1.070,56	



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

			robusta, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.				
	39		Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 30 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura robusta e acabamento durável, de fácil higienização, indicada para preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas institucionais.	02	R\$ 411,51	R\$ 823,02	
	40		Caldeirão confeccionado em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 40 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura robusta e acabamento durável, de fácil higienização, indicado para preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas institucionais.	02	R\$ 478,33	R\$ 956,66	
	41		Caneca confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 3 litros, com cabo/pegador lateral firme para manuseio, material durável e de fácil higienização, indicada para aquecimento e preparo de líquidos em fogões domésticos ou industriais.	02	R\$ 57,40	R\$ 114,80	
	42		Caneca confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 200 ml, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com alça lateral para manuseio, indicada para uso em ambientes institucionais como cozinhas e refeitórios.	120	R\$ 20,35	R\$ 2.442,00	
	43		CumBUca confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 500 ml, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, formato arredondado, indicada para servir alimentos líquidos ou pastosos em cozinhas e refeitórios institucionais ou domésticos.	80	R\$ 12,90	R\$ 1.032,00	
	44		Escumadeira confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, base perfurada para retirada de espumas e alimentos de líquidos quentes, cabo longo e resistente para manuseio seguro, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	02	R\$ 38,08	R\$ 76,16	
	45		Assadeira confeccionada em aço inoxidável, formato retangular, com dimensões aproximadas de 50 x 35 cm, bordas reforçadas, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para preparo e assamento de alimentos em fornos domésticos ou industriais.	04	R\$ 116,76	R\$ 467,04	
	46		Assadeira confeccionada em vidro temperado resistente ao calor, formato retangular, com dimensões aproximadas de 50 x 35 cm, material durável, resistente a altas temperaturas e choques térmicos moderados, de fácil higienização, indicada para preparo e assamento de alimentos em fornos domésticos ou institucionais.	04	R\$ 61,20	R\$ 244,80	
	47		Bandeja confeccionada em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 40 x 30 cm, formato retangular, bordas levemente elevadas, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para transporte e apoio de alimentos em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	06	R\$ 77,76	R\$ 466,56	
	48		Bacia confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada entre 10 e 15 litros, formato arredondado, bordas reforçadas, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicada para preparo, manipulação e higienização de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	04	R\$ 135,57	R\$ 542,28	
	49		Bacia confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 5 litros, formato arredondado, bordas reforçadas, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicada para preparo, manipulação e higienização de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	04	R\$ 62,77	R\$ 251,08	
	50		Frigideira confeccionada em aço inoxidável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, com cabo resistente ao calor, bordas reforçadas e fundo adequado para melhor distribuição do calor. Indicada para preparo de alimentos em fogões domésticos ou industriais, com diâmetro aproximado entre 24 e 30 cm.	02	R\$ 146,90	R\$ 293,80	
24	PANOS E AFINS	51	Pano de chão confeccionado em algodão alvejado, com dimensões aproximadas de 45 x 70 cm, tecido grosso, resistente e com alta absorção, durável e de fácil higienização, indicado para limpeza de pisos em ambientes domésticos ou institucionais.	10	R\$ 6,42	R\$ 64,20	R\$ 2.563,60
		52	Pano de prato confeccionado em algodão, tamanho extra grande com dimensões aproximadas de 70 x 50 cm, tecido resistente, com boa absorção, durável e de fácil higienização, indicado para secagem de utensílios e uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	20	R\$ 5,63	R\$ 112,60	
		53	Tapete infantil em lona náutica, impermeável, lavável, resistente e colorido. 1,96 x 1,96	05	R\$ 477,36	R\$ 2.386,80	
25	PROCESSADOR	54	Processador de alimentos doméstico com potência mínima de 900 W, recipiente com capacidade adequada para uso doméstico, lâminas em aço inoxidável e acessórios para processar, triturar, fatiar e ralar alimentos. Equipamento com múltiplas velocidades, função pulsar, base com pés antiderrapantes e sistema de segurança que impeça o funcionamento sem o correto encaixe das peças. Alimentação 220V / 60 Hz.	01	R\$ 1.171,25	R\$ 1.171,25	R\$ 1.171,25
26	PURIFICADOR	55	Purificador de água para uso em bancada ou parede, com sistema de filtragem para água potável, fornecendo duas temperaturas (natural e gelada). Equipamento com filtro substituível, reservatório interno, bandeja coletora removível e acionamento por botão ou alavanca. Alimentação 220V / 60 Hz, baixo consumo de energia.	01	R\$ 1.231,99	R\$ 1.231,99	R\$ 1.231,99
27	REFRIGERADOR	56	Refrigerador doméstico tipo duplex, com capacidade mínima total de 410 litros, sistema Frost Free, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos. Equipamento composto por refrigerador e freezer, com degelo automático, dispensando a necessidade de descongelamento manual.	01	R\$ 3.872,89	R\$ 3.872,89	R\$ 3.872,89
28	TALHERES	57	Colher de servir confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, estrutura resistente e durável, cabo longo para manuseio seguro, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	06	R\$ 31,24	R\$ 187,44	R\$ 4.176,13
		58	Pegador de massa confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 30 cm, pontas dentadas que facilitam o manuseio de massas e alimentos, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	06	R\$ 21,38	R\$ 128,28	
		59	Amassador de batata confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 25 cm, base perfurada ou gradeada para esmagamento eficiente dos alimentos, cabo ergonômico e resistente, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para preparo de purês e outros alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 20,20	R\$ 40,40	
		60	Espátula confeccionada em polipropileno resistente ao calor, com comprimento aproximado de 30 cm, material atóxico, durável e de fácil higienização, cabo ergonômico, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	03	R\$ 13,63	R\$ 40,89	
		61	Fouet confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 30 cm, fios resistentes e flexíveis para mistura e incorporação de ingredientes, cabo ergonômico, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01	R\$ 31,02	R\$ 31,02	
		62	Colher de chá confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 12 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50	R\$ 5,83	R\$ 291,50	



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

		63	Colher de sobremesa confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 16 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	120	R\$ 7,31	R\$ 877,20	
		64	Colher de sopa confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 19 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50	R\$ 11,53	R\$ 576,50	
		65	Garfo de mesa confeccionado integralmente em aço inoxidável, sem cabo em plástico ou madeira, com comprimento aproximado de 19 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicado para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50	R\$ 11,50	R\$ 575,00	
		66	Faca de mesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, sem cabo em plástico ou madeira, com comprimento aproximado de 21 cm, lâmina resistente com bom poder de corte, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50	R\$ 14,90	R\$ 745,00	
		67	Faca de chef com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 30 cm, sendo cerca de 20 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 91,33	R\$ 182,66	
		68	Faca média com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 25 cm, sendo cerca de 15 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	03	R\$ 71,41	R\$ 214,23	
		69	Faca para legumes com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 20 cm, sendo cerca de 10 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para descascar, cortar e preparar legumes e frutas em cozinhas domésticas ou institucionais.	03	R\$ 44,54	R\$ 133,62	
		70	Concha confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, estrutura resistente e durável, cabo longo para maior segurança no manuseio de alimentos quentes, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	03	R\$ 34,45	R\$ 103,35	
		71	Faca de pão com lâmina em aço inoxidável serrilhada, com comprimento aproximado total de 33 cm, sendo cerca de 20 cm de lâmina, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com cabo ergonômico para manuseio seguro, indicada para corte de pães e alimentos com casca firme em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 24,52	R\$ 49,04	
29	UTENSÍLIOS DE COZINHA	72	Rolo de massa confeccionado em aço inoxidável ou polipropileno, com comprimento aproximado de 40 cm, superfície lisa que facilita a abertura de massas, material resistente, atóxico e de fácil higienização, podendo possuir eixo giratório com alças laterais para melhor manuseio, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01	R\$ 83,13	R\$ 83,13	R\$ 423,40
		73	Kit de peneiras confeccionadas em aço inoxidável, composto por 3 unidades com diâmetros aproximados de 12 cm, 18 cm e 24 cm, com malha fina para peneiramento de alimentos, estrutura resistente, cabo ou alça para apoio, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01	R\$ 37,79	R\$ 37,79	
		74	Kit de medidores confeccionados em aço inoxidável, composto por 4 peças com medidas padrão aproximadas de 60 ml (1/4 xícara), 80 ml (1/3 xícara), 120 ml (1/2 xícara) e 240 ml (1 xícara), material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, podendo possuir argola ou encaixe para armazenamento conjunto, indicado para medição de ingredientes em cozinhas domésticas ou institucionais.	01	R\$ 52,38	R\$ 52,38	
		75	Escorredor confeccionado em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 5 litros, perfurações adequadas para drenagem de líquidos, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura durável e de fácil higienização, indicado para escorrer massas e outros alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 85,94	R\$ 171,88	
		76	Tábua de corte confeccionada em vidro temperado resistente, com dimensões aproximadas de 30 x 20 cm, superfície lisa e de fácil higienização, resistente a impactos e altas temperaturas, com pés ou apoio antiderrapante, indicada para corte e preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02	R\$ 39,11	R\$ 78,22	
30	UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO	77	Balde multiuso confeccionado em plástico resistente, com capacidade aproximada de 8 litros, com alça para transporte, material durável, de fácil higienização, indicado para uso em limpeza e atividades gerais em ambientes domésticos ou institucionais.	02	R\$ 18,81	R\$ 37,62	R\$ 161,95
		78	Caixa confeccionada em plástico resistente, tipo vazada (com aberturas laterais para ventilação), com capacidade aproximada de 46 litros, estrutura robusta, empilhável, de fácil higienização e alta durabilidade, indicada para armazenamento e transporte de alimentos e materiais em ambientes agrícolas, cozinhas ou institucionais.	02	R\$ 47,96	R\$ 95,92	
		79	Dispenser para detergente confeccionado em plástico resistente, com reservatório integrado e bico dosador, compartimento para acomodação de esponja, estrutura prática e funcional, de fácil higienização, indicado para uso em pias de cozinhas domésticas ou institucionais.	01	R\$ 28,41	R\$ 28,41	
31	VARAL	80	Varal de chão com abas laterais, confeccionado em aço com pintura anticorrosiva ou alumínio, estrutura dobrável, com dimensão aproximada de 1,80 m quando aberto, varetas resistentes para suporte de roupas, pés com apoio estável, material durável e de fácil manuseio, indicado para secagem de roupas em ambientes internos ou externos.	01	R\$ 156,13	R\$ 156,13	R\$ 156,13
32	MÓVEIS ESCOLARES INFANTIL	81	Mesa escolar infantil com tampo redondo medindo aproximadamente 80 cm x 80 cm e altura de 56 cm, confeccionado em MDF, MDF ou material equivalente, com superfície lisa, resistente e de fácil higienização, com cantos arredondados. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, com ponteiros antiderrapantes nos pés. Indicada para uso em educação infantil.	10	R\$ 628,86	R\$ 6.288,60	R\$ 15.905,10
		82	Cadeira escolar infantil com assento e encosto em MDF, com bordas arredondadas e superfície lisa de fácil higienização. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, resistente ao uso contínuo, com ponteiros antiderrapantes nos pés. Indicada para uso em educação infantil.	50	R\$ 192,33	R\$ 9.616,50	
33	MÓVEIS ADMINISTRATIVOS	83	Cadeira tipo secretária, giratória, com regulagem de altura por pistão a gás, assento e encosto estofados e revestidos em tecido ou material sintético de fácil higienização. Base em estrutura resistente com rodízios, permitindo mobilidade e estabilidade. Indicada para uso em ambientes administrativos ou escolares.	03	R\$ 683,33	R\$ 2.049,99	R\$ 7.389,63
		84	Mesa reta medindo aproximadamente 1,20 m de largura x 0,60 m de profundidade, com tampo em MDF, MDF ou material equivalente, de superfície lisa e resistente. Estrutura em metal com pintura epóxi ou material equivalente. Deve possuir 2 gavetas com corredeiras e sistema de abertura frontal. Indicada para uso em ambientes administrativos ou escolares.	03	R\$ 609,67	R\$ 1.829,01	
		85	Mesa retangular com dimensões aproximadas de 2,00 m de comprimento por 0,90 m de largura e 0,75 m de altura, com tampo em MDF/MDP revestido em laminado melamínico de alta resistência, estrutura em aço com pintura anticorrosiva, pés com sapatas de apoio para maior estabilidade, superfície lisa, durável e de fácil higienização, indicada para uso em salas de reunião, refeitórios ou ambientes educacionais.	01	R\$ 1.267,67	R\$ 1.267,67	



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

		86	Cadeira fixa com estrutura em aço tubular com pintura anticorrosiva, assento e encosto estofados e revestidos em tecido ou material sintético, com dimensões aproximadas de 0,85 m de altura, 0,45 m de largura e 0,50 m de profundidade, encosto ergonômico, estrutura resistente e durável, de fácil higienização, indicada para uso em salas de reunião, ambientes educacionais ou institucionais.	08	R\$ 280,37	R\$ 2.242,96	
--	--	----	---	----	------------	--------------	--

1.2. Os produtos serão adquiridos integralmente.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1.A construção da Escola de Educação Infantil no bairro Barra do Forqueta visa ampliar a oferta de vagas nesta etapa de ensino, atendendo à crescente demanda da comunidade municipal, para o pleno funcionamento da unidade, torna-se indispensável a aquisição de materiais diversos, tais como: Mobiliário (mesas, cadeiras, estantes, armários, etc.); Equipamentos e utensílios de cozinha; Materiais de higiene e limpeza; Equipamentos administrativos; Outros materiais necessários ao funcionamento da escola.

2.2.A ausência desses itens inviabiliza o início das atividades escolares, comprometendo o atendimento às crianças e o cumprimento das metas educacionais do município

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

3.1.A natureza do objeto a ser contratado é de natureza comum nos termos do inciso XIII do artigo 6º, da Lei 14.133/2021 e as especificações dos materiais estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e que as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1.O prazo de entrega dos itens será de **15 (quinze)** dias corridos, contados do envio do empenho por parte do Setor de Compras, via e-mail.

4.2.O material deverá ser entregue na Rua Hugo Theobaldo Kalsing, 330, no Bairro Barra do Forqueta.

4.2.1. A entrega deverá ser agendada previamente com a Secretaria de Educação e Cultura.

4.2.2. O licitante, em caso de apresentar produto fora das condições ideais de uso, deverá realizar a substituição do mesmo sem nenhum custo ao Município, no prazo de 05 (cinco) dias.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

5.1.São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2.A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

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

6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. Comunicar à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do objeto.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. A Gestão da aquisição será feita pela Secretária de Educação e Cultura, Sra. Naiara Regina Tres e o Fiscal da aquisição será a servidora Sra. Sabrina Hermann Black, conforme Portaria nº 281/2026.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O Fiscal será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, da Certidões de Débitos Negativos na esfera federal, estadual, municipal, FGTS e débitos trabalhistas, com validade.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do vínculo, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.11.1. Será rescindido o vínculo em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Arroio do Meio, RS, 13 de julho de 2026.



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026 – MUNICÍPIO DE ARROIO DO MEIO

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE:	FAX:
CONTATO DA LICITANTE:	TELEFONE:
BANCO DA LICITANTE:	CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:
Nº DA AGÊNCIA:	

Lote	Descrição do Lote	Item	Descrição dos materiais	Qtde	Valor Unitário	Valor Total do Item	Valor Total do Lote	Marca / Modelo
1	AR CONDICIONADOS	1	Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, quente e frio, com capacidade mínima de refrigeração de 24.000 BTU/h, tecnologia Inverter, destinado à climatização de ambientes internos.	07				
		2	Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, quente e frio, com capacidade mínima de refrigeração de 12.000 BTU/h, tecnologia Inverter, destinado à climatização de ambientes internos.	02				
2	ARQUIVO EM AÇO	3	Arquivo confeccionado em aço, com 4 gavetas deslizantes, adequado para armazenamento de pastas suspensas, com sistema de fechamento com chave. Estrutura resistente, com trilhos ou corrediças que permitam abertura suave das gavetas e puxadores frontais. Indicado para uso em ambientes administrativos ou escolares.	01				
3	BALANÇA	4	Balança digital para pesagem de alimentos, com capacidade mínima de 30 kg, visor digital de fácil leitura, prato/plataforma em material resistente de fácil higienização e alta precisão na pesagem. Equipamento com função tara, desligamento automático e alimentação por bateria ou fonte elétrica.	01				
4	BATEDEIRA	5	Batedeira planetária doméstica com capacidade mínima de 4 litros, potência mínima de 850 W, tigela em material resistente (inox ou plástico de alta resistência), com múltiplas velocidades e sistema de movimento planetário para melhor mistura dos ingredientes. Acompanhada de batedores para massas leves, médias e pesadas, base com pés antiderrapantes e sistema de segurança. Alimentação 220V / 60 Hz.	01				
5	BERÇO	6	Berço infantil, não dobrável, e certificado pelo INMETRO, e, em conformidade com a norma NBR 15860-1: 2010 -Móveis - Berços e berços dobráveis infantis tipo doméstico -Parte 1: Requisitos de Segurança; e NBR 15860-2: 2010	24				
6	BUFFET	7	Buffet térmico infantil para alimentos quentes, confeccionado em aço inox, com 06 cubas gastronômicas em aço inox, com tampas, próprio para uso em refeitórios de educação infantil. Sistema de aquecimento para manutenção da temperatura dos alimentos. Estrutura resistente, com superfícies lisas e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 1,10 m a 1,20 m de comprimento, 0,60 m a 0,70 m de largura e 0,60 m a 0,70 m de altura, adequado para uso infantil.	01				
7	CADEIRAS E MESAS	8	Cadeira de balanço destinada ao uso de bebês, com estrutura resistente em metal ou material equivalente de alta durabilidade, com base estável e sistema que permita movimento de balanço suave. Assento acolchoado, confeccionado em tecido macio, removível ou de fácil higienização, com enchimento confortável. Deve possuir cinto de segurança de no mínimo 3 pontos, garantindo a fixação segura do bebê.	15				
		9	Conjunto de alimentação coletivo para bebês, composto por mesa com 5 assentos individuais acoplados. Mesa com tampo em material resistente e de fácil higienização, com cantos arredondados. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, com ponteiros antiderrapantes. Assentos em plástico resistente e atóxico, com encosto ergonômico e cinto de segurança de no mínimo 3 pontos. Produto indicado para uso em berçários e escolas de educação infantil.	04				
8	COLCHÕES	10	Colchão infantil em espuma flexível de poliuretano, certificado pelo INMETRO, e, em conformidade com a norma NBR 13579-1: 2011 -Colchão e colchonete de espuma flexível de poliuretano e bases -Parte 1: Requisitos e métodos de ensaios e NBR 13579-2: 2011 -Colchão e colchonete de espuma flexível de poliuretano e bases -Parte 2: Revestimento.	300				
		11	Colchonete anatômico destinado a trocador infantil, revestido em napa, de fácil higienização e resistente a líquidos. Deve possuir laterais levemente elevadas. Revestimento com costuras reforçadas ou solda eletrônica, sem zíper aparente, evitando acúmulo de sujeira. Dimensões aproximadas: 70 cm a 80 cm de comprimento, 45 cm a 50 cm de largura e 8 cm a 10 cm de altura.	10				
9	CORTINAS	12	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 810 cm de largura por 275 cm de altura. Deverá possuir acabamento com bainha nas laterais e barra inferior, costura reforçada e ótimo caimento. Sistema de instalação incluso, com trilho suíço ou varão metálico reforçado, suportes e demais acessórios necessários. Abertura central em duas folhas. Produto lavável, resistente à umidade e mofo. Instalação inclusa.	05				
		13	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 1008 cm de largura por 110 cm de altura. Acabamento com bainha lateral e inferior, costura reforçada e bom	03				



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

			caimento. Sistema de fixação incluso (trilho ou varão metálico com suportes e acessórios). Abertura lateral, podendo ser dividida em mais de uma folha, conforme necessidade técnica. Produto lavável e resistente. Instalação inclusa.					
		14	Cortina tipo blackout, confeccionada em tecido poliéster com revestimento em PVC ou material similar, com bloqueio mínimo de 90% da luminosidade. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 810 cm de largura por 60 cm de altura. Acabamento simples e reforçado, com bainha lateral e inferior. Sistema de fixação incluso (trilho ou varão metálico). Modelo indicado para janela horizontal, com abertura lateral ou tipo painel. Produto lavável e resistente. Instalação inclusa.	02				
		15	Cortina de tecido, confeccionada em poliéster ou material similar, sem revestimento blackout, permitindo a entrada parcial de luz natural. Cor neutra (bege, cinza ou branca). Medindo aproximadamente 378 cm de largura por 160 cm de altura. Deverá possuir acabamento com bainha nas laterais e barra inferior, costura reforçada e bom caimento. Sistema de instalação incluso, com trilho suíço ou varão metálico, suportes e demais acessórios necessários. Abertura lateral, podendo ser dividida em duas folhas. Produto lavável, resistente e de boa durabilidade. Instalação inclusa.	02				
10	ESPRESSADOR	16	Espremedor elétrico doméstico para extração de suco de frutas cítricas, com potência mínima de 500 W, corpo em material resistente, cone espremedor e peneira em material plástico ou inox de fácil limpeza. Equipamento com acionamento automático, base antiderrapante e peças removíveis para higienização. Alimentação 220V / 60 Hz.	01				
11	FOGÃO DOMÉSTICO	17	Fogão doméstico com 4 queimadores, mesa em aço inox ou material equivalente, com forno integrado, acendimento automático. Possui grades removíveis, botões de controle frontal e forno com porta em vidro e prateleira interna. Estrutura resistente e de fácil higienização. Alimentação: gás GLP.	01				
12	FOGÃO INDUSTRIAL	18	Fogão industrial com 6 queimadores, funcionamento em gás GLP de baixa pressão, estrutura em aço carbono ou material equivalente, com pintura resistente a altas temperaturas. Possui grelhas removíveis em ferro fundido, queimadores de alta resistência e bandeja coletora de resíduos. Indicado para uso em cozinhas institucionais.	01				
13	FORNO INDUSTRIAL	19	Forno industrial para preparo de alimentos, com estrutura em aço carbono ou inox, câmara interna ampla e porta com visor em vidro temperado. Equipamento com controle de temperatura, prateleiras ou grelhas removíveis e sistema de aquecimento a gás, indicado para uso em cozinhas institucionais.	01				
14	FREEZER	20	Freezer horizontal com capacidade aproximada de 534 litros, com duas portas superiores, estrutura externa em aço com pintura resistente à corrosão, controle de temperatura ajustável, sistema de refrigeração eficiente, dreno frontal para degelo, cestos internos removíveis para organização dos alimentos, tensão 220V, adequado para armazenamento e conservação de alimentos congelados.	01				
15	GELADEIRA	21	Geladeira vertical industrial com capacidade aproximada de 1044 litros, quatro portas, estrutura em aço inox, sistema de refrigeração eficiente com controle de temperatura ajustável, prateleiras internas resistentes e removíveis para melhor organização, vedação magnética nas portas, pés niveladores e funcionamento em 220V, indicada para armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas institucionais.	01				
16	JARRA ELÉTRICA	22	Jarra elétrica com controle de temperatura ajustável, capacidade aproximada de 1,5 a 2 litros, corpo em inox ou material resistente ao calor, base elétrica destacável, desligamento automático após fervura, proteção contra funcionamento sem água, indicador de nível de água, tampa com trava de segurança e funcionamento em 220V.	01				
17	LAVADOURA DE ROUPAS	23	Lavadora de roupas automática com função de secagem, com capacidade mínima de 13 kg para lavagem, equipada com programas variados de lavagem e secagem, painel de controle e funções para diferentes tipos de tecidos. Gabinete em material resistente, com cesto em aço inox ou material equivalente, adequada para uso doméstico ou institucional. Alimentação: 220 V.	01				
18	LIQUIDIFICADOR	24	Liquidificador industrial de alta rotação, com capacidade mínima de 4 litros, corpo em aço inoxidável, resistente e de fácil higienização. Equipamento com lâminas em aço inox, base com motor de alto desempenho, tampa com vedação e sistema de segurança. Alimentação 220V / 60 Hz, indicado para preparo de sucos, vitaminas e alimentos em geral.	01				
19	LIXEIRAS	25	Lixeira para banheiro com capacidade aproximada de 5 litros, com tampa basculante, corpo confeccionado em plástico resistente, estrutura leve e durável, de fácil higienização, indicada para uso em sanitários de ambientes domésticos ou institucionais.	10				
		26	Lixeira para cozinha com capacidade aproximada de 100 litros, com acionamento por pedal, tampa com fechamento adequado, corpo confeccionado em plástico resistente, estrutura robusta, de fácil higienização, indicada para coleta de resíduos em cozinhas e ambientes institucionais.	02				
20	LOUÇAS	27	Copo confeccionado em vidro resistente, com capacidade aproximada de 200 ml, material durável, transparente e de fácil higienização, indicado para consumo de bebidas em ambientes domésticos ou institucionais.	40				
		28	Prato fundo confeccionado em aço inoxidável, formato redondo, com diâmetro aproximado de 24 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicado para uso em refeitórios, cozinhas institucionais ou domésticas.	100				
		29	Conjunto composto por 10 peças (potes em vidro com tampas), confeccionados em vidro resistente, com tampas com vedação, adequados para armazenamento de alimentos, material durável, de fácil higienização, resistente a variações de temperatura, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	02				
		30	Jarra medidora confeccionada em vidro resistente, com capacidade aproximada de 1 litro, com graduação lateral visível para medição de volumes, alça para manuseio e bico direcionador para despejo, material durável e de fácil higienização, indicada para medição de líquidos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02				
21	MICRO-ONDAS	31	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 30 litros, tipo bancada, com painel de controle eletrônico ou digital, prato giratório em vidro temperado removível, potência mínima de 900 W, funções de aquecimento e descongelamento, timer programável e diferentes níveis de potência. Alimentação 220V / 60 Hz, com iluminação interna e trava de segurança. Equipamento novo, de primeiro uso, com garantia mínima de 12 meses	02				



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

22	MÓVEIS DIVERSOS	32	Estante baixa confeccionada em MDP/MDF com revestimento melamínico, com dimensões aproximadas de 1,50 m de comprimento, 0,40 m de profundidade e 0,80 m de altura, composta por nichos abertos padronizados, adequados para acomodação de caixas organizadoras plásticas de aproximadamente 30 a 40 litros, estrutura resistente, bordas com acabamento em fita, pés ou rodízios para apoio e mobilidade, superfície lisa, durável e de fácil higienização, indicada para organização de materiais pedagógicos em salas de aula e ambientes educacionais.	10			
		33	Conjunto para banheiro composto por balcão com cuba e espelho, com estrutura em MDP, MDF ou material equivalente, resistente à umidade. Balcão com portas ou gavetas para armazenamento e cuba em louça, mármore sintético ou material equivalente. Espelho para fixação na parede. Superfícies de fácil higienização, indicado para uso em ambientes institucionais ou sanitários.	03			
23	PANELAS E AFINS	34	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 8 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02			
		35	Panela a vapor confeccionada em aço inoxidável, composta por panela base, cesto perfurado para cozimento a vapor e tampa, material resistente à corrosão e de fácil higienização, com alças laterais reforçadas, adequada para preparo de alimentos por cozimento a vapor em fogões domésticos ou industriais.	01			
		36	Panela de pressão confeccionada em aço inoxidável, com tampa com sistema de travamento seguro, válvula de controle de pressão e válvula de segurança, alças resistentes e anatômicas, fundo reforçado para melhor distribuição de calor e capacidade aproximada entre 4 e 7 litros, adequada para preparo de alimentos em fogões domésticos ou industriais, de fácil higienização e alta durabilidade.	02			
		37	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 10 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02			
		38	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 20 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura robusta, acabamento durável e de fácil higienização, indicada para preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02			
		39	Caçarola confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 30 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura robusta e acabamento durável, de fácil higienização, indicada para preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas institucionais.	02			
		40	Caldeirão confeccionado em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 40 litros, com tampa ajustada, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura robusta e acabamento durável, de fácil higienização, indicado para preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas institucionais.	02			
		41	Caneca confeccionada em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 3 litros, com cabo/pegador lateral firme para manuseio, material durável e de fácil higienização, indicada para aquecimento e preparo de líquidos em fogões domésticos ou industriais.	02			
		42	Caneca confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 200 ml, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com alça lateral para manuseio, indicada para uso em ambientes institucionais como cozinhas e refeitórios.	120			
		43	Cumbuca confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 500 ml, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, formato arredondado, indicada para servir alimentos líquidos ou pastosos em cozinhas e refeitórios institucionais ou domésticos.	80			
		44	Escumadeira confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, base perfurada para retirada de espumas e alimentos de líquidos quentes, cabo longo e resistente para manuseio seguro, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	02			
		45	Assadeira confeccionada em aço inoxidável, formato retangular, com dimensões aproximadas de 50 x 35 cm, bordas reforçadas, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para preparo e assamento de alimentos em fornos domésticos ou industriais.	04			
		46	Assadeira confeccionada em vidro temperado resistente ao calor, formato retangular, com dimensões aproximadas de 50 x 35 cm, material durável, resistente a altas temperaturas e choques térmicos moderados, de fácil higienização, indicada para preparo e assamento de alimentos em fornos domésticos ou institucionais.	04			
		47	Bandeja confeccionada em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 40 x 30 cm, formato retangular, bordas levemente elevadas, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para transporte e apoio de alimentos em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	06			
		48	Bacia confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada entre 10 e 15 litros, formato arredondado, bordas reforçadas, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicada para preparo, manipulação e higienização de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	04			
		49	Bacia confeccionada em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 5 litros, formato arredondado, bordas reforçadas, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, indicada para preparo, manipulação e higienização de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	04			
		50	Frigideira confeccionada em aço inoxidável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, com cabo resistente ao calor, bordas reforçadas e fundo adequado para melhor distribuição do calor. Indicada para preparo de alimentos em fogões domésticos ou industriais, com diâmetro aproximado entre 24 e 30 cm.	02			
24	PANOS E AFINS	51	Pano de chão confeccionado em algodão alvejado, com dimensões aproximadas de 45 x 70 cm, tecido grosso, resistente e com alta absorção, durável e de fácil higienização, indicado para limpeza de pisos em ambientes domésticos ou institucionais.	10			
		52	Pano de prato confeccionado em algodão, tamanho extra grande com dimensões aproximadas de 70 x 50 cm, tecido resistente, com boa absorção, durável e de fácil higienização, indicado para secagem de utensílios e uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	20			
		53	Tapete infantil em lona náutica, impermeável, lavável, resistente e colorido. 1,96 x 1,96	05			



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

25	PROCESSADOR	54	Processador de alimentos doméstico com potência mínima de 900 W, recipiente com capacidade adequada para uso doméstico, lâminas em aço inoxidável e acessórios para processar, triturar, fatiar e ralar alimentos. Equipamento com múltiplas velocidades, função pulsar, base com pés antiderrapantes e sistema de segurança que impeça o funcionamento sem o correto encaixe das peças. Alimentação 220V / 60 Hz.	01				
26	PURIFICADOR	55	Purificador de água para uso em bancada ou parede, com sistema de filtragem para água potável, fornecendo duas temperaturas (natural e gelada). Equipamento com filtro substituível, reservatório interno, bandeja coletora removível e acionamento por botão ou alavanca. Alimentação 220V / 60 Hz, baixo consumo de energia.	01				
27	REFRIGERADOR	56	Refrigerador doméstico tipo duplex, com capacidade mínima total de 410 litros, sistema Frost Free, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos. Equipamento composto por refrigerador e freezer, com degelo automático, dispensando a necessidade de descongelamento manual.	01				
28	TALHERES	57	Colher de servir confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, estrutura resistente e durável, cabo longo para manuseio seguro, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	06				
		58	Pegador de massa confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 30 cm, pontas dentadas que facilitam o manuseio de massas e alimentos, estrutura resistente e durável, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	06				
		59	Amassador de batata confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 25 cm, base perfurada ou gradeada para esmagamento eficiente dos alimentos, cabo ergonômico e resistente, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para preparo de purês e outros alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02				
		60	Espátula confeccionada em polipropileno resistente ao calor, com comprimento aproximado de 30 cm, material atóxico, durável e de fácil higienização, cabo ergonômico, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	03				
		61	Fouet confeccionado em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 30 cm, fios resistentes e flexíveis para mistura e incorporação de ingredientes, cabo ergonômico, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01				
		62	Colher de chá confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 12 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50				
		63	Colher de sobremesa confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 16 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	120				
		64	Colher de sopa confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 19 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50				
		65	Garfo de mesa confeccionado integralmente em aço inoxidável, sem cabo em plástico ou madeira, com comprimento aproximado de 19 cm, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com acabamento liso, indicado para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50				
		66	Faca de mesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, sem cabo em plástico ou madeira, com comprimento aproximado de 21 cm, lâmina resistente com bom poder de corte, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, com acabamento liso, indicada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais ou domésticos.	50				
		67	Faca de chef com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 30 cm, sendo cerca de 20 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02				
		68	Faca média com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 25 cm, sendo cerca de 15 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para preparo e manipulação de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	03				
		69	Faca para legumes com lâmina em aço inoxidável, com comprimento aproximado total de 20 cm, sendo cerca de 10 cm de lâmina, cabo em polipropileno ergonômico, resistente e de fácil higienização, material durável, com bom poder de corte, indicada para descascar, cortar e preparar legumes e frutas em cozinhas domésticas ou institucionais.	03				
29	UTENSÍLIOS DE COZINHA	70	Concha confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm, estrutura resistente e durável, cabo longo para maior segurança no manuseio de alimentos quentes, material resistente à corrosão e de fácil higienização, indicada para uso em cozinhas industriais ou institucionais.	03				
		71	Faca de pão com lâmina em aço inoxidável serrilhada, com comprimento aproximado total de 33 cm, sendo cerca de 20 cm de lâmina, material resistente à corrosão, durável e de fácil higienização, com cabo ergonômico para manuseio seguro, indicada para corte de pães e alimentos com casca firme em cozinhas domésticas ou institucionais.	02				
		72	Rolo de massa confeccionado em aço inoxidável ou polipropileno, com comprimento aproximado de 40 cm, superfície lisa que facilita a abertura de massas, material resistente, atóxico e de fácil higienização, podendo possuir eixo giratório com alças laterais para melhor manuseio, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01				
		73	Kit de peneiras confeccionadas em aço inoxidável, composto por 3 unidades com diâmetros aproximados de 12 cm, 18 cm e 24 cm, com malha fina para peneiramento de alimentos, estrutura resistente, cabo ou alça para apoio, material durável, resistente à corrosão e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais.	01				
		74	Kit de medidores confeccionados em aço inoxidável, composto por 4 peças com medidas padrão aproximadas de 60 ml (1/4 xícara), 80 ml (1/3 xícara), 120 ml (1/2 xícara) e 240 ml (1 xícara), material resistente à corrosão, durável e de fácil	01				



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Arroio do Meio

			higienização, podendo possuir argola ou encaixe para armazenamento conjunto, indicado para medição de ingredientes em cozinhas domésticas ou institucionais.				
		75	Escorredor confeccionado em alumínio resistente, com capacidade aproximada de 5 litros, perfurações adequadas para drenagem de líquidos, alças laterais reforçadas para manuseio seguro, estrutura durável e de fácil higienização, indicado para escorrer massas e outros alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02			
		76	Tábua de corte confeccionada em vidro temperado resistente, com dimensões aproximadas de 30 x 20 cm, superfície lisa e de fácil higienização, resistente a impactos e altas temperaturas, com pés ou apoio antiderrapante, indicada para corte e preparo de alimentos em cozinhas domésticas ou institucionais.	02			
30	UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO	77	Balde multiuso confeccionado em plástico resistente, com capacidade aproximada de 8 litros, com alça para transporte, material durável, de fácil higienização, indicado para uso em limpeza e atividades gerais em ambientes domésticos ou institucionais.	02			
		78	Caixa confeccionada em plástico resistente, tipo vazada (com aberturas laterais para ventilação), com capacidade aproximada de 46 litros, estrutura robusta, empilhável, de fácil higienização e alta durabilidade, indicada para armazenamento e transporte de alimentos e materiais em ambientes agrícolas, cozinhas ou institucionais.	02			
		79	Dispenser para detergente confeccionado em plástico resistente, com reservatório integrado e bico dosador, compartimento para acomodação de esponja, estrutura prática e funcional, de fácil higienização, indicado para uso em pias de cozinhas domésticas ou institucionais.	01			
31	VARAL	80	Varal de chão com abas laterais, confeccionado em aço com pintura anticorrosiva ou alumínio, estrutura dobrável, com dimensão aproximada de 1,80 m quando aberto, varetas resistentes para suporte de roupas, pés com apoio estável, material durável e de fácil manuseio, indicado para secagem de roupas em ambientes internos ou externos.	01			
32	MÓVEIS ESCOLARES INFANTIL	81	Mesa escolar infantil com tampo redondo medindo aproximadamente 80 cm x 80 cm e altura de 56 cm, confeccionado em MDP, MDF ou material equivalente, com superfície lisa, resistente e de fácil higienização, com cantos arredondados. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, com ponteiros antiderrapantes nos pés. Indicada para uso em educação infantil.	10			
		82	Cadeira escolar infantil com assento e encosto em MDF, com bordas arredondadas e superfície lisa de fácil higienização. Estrutura em tubo de aço com pintura epóxi, resistente ao uso contínuo, com ponteiros antiderrapantes nos pés. Indicada para uso em educação infantil.	50			
33	MÓVEIS ADMINISTRATIVOS	83	Cadeira tipo secretária, giratória, com regulagem de altura por pistão a gás, assento e encosto estofados e revestidos em tecido ou material sintético de fácil higienização. Base em estrutura resistente com rodízios, permitindo mobilidade e estabilidade. Indicada para uso em ambientes administrativos ou escolares.	03			
		84	Mesa reta medindo aproximadamente 1,20 m de largura x 0,60 m de profundidade, com tampo em MDP, MDF ou material equivalente, de superfície lisa e resistente. Estrutura em metal com pintura epóxi ou material equivalente. Deve possuir 2 gavetas com corrediças e sistema de abertura frontal. Indicada para uso em ambientes administrativos ou escolares.	03			
		85	Mesa retangular com dimensões aproximadas de 2,00 m de comprimento por 0,90 m de largura e 0,75 m de altura, com tampo em MDF/MDP revestido em laminado melamínico de alta resistência, estrutura em aço com pintura anticorrosiva, pés com sapatas de apoio para maior estabilidade, superfície lisa, durável e de fácil higienização, indicada para uso em salas de reunião, refeitórios ou ambientes educacionais.	01			
		86	Cadeira fixa com estrutura em aço tubular com pintura anticorrosiva, assento e encosto estofados e revestidos em tecido ou material sintético, com dimensões aproximadas de 0,85 m de altura, 0,45 m de largura e 0,50 m de profundidade, encosto ergonômico, estrutura resistente e durável, de fácil higienização, indicada para uso em salas de reunião, ambientes educacionais ou institucionais.	08			

A EMPRESA: DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO E FORMA DE FORNECIMENTO DO ITEM DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO POSSUI COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO/RS, E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL