



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**EDITAL Nº 10/2026 - PREGÃO ELETRÔNICO**

**(Exclusivo para ME, EPP e equiparados, conforme art. 48, inciso I da Lei Complementar 123/2006).**

O Prefeito do município de Santo Ângelo, no uso de suas atribuições, torna público, para o conhecimento dos interessados, que no dia **11 de março de 2026, às 9 horas**, no sítio [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br), fará realizar licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, modo de disputa aberto, a ser conduzida por pregoeiro, designado pela Portaria nº 12/SMGRI/2026. Esta licitação é do tipo menor preço e será processada nos termos da **Lei Federal nº 14.133/21** e alterações, **Lei Complementar nº 123/2006** e demais disposições legais aplicáveis à espécie.

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. É objeto desta licitação Aquisição de equipamentos e materiais para o projeto “Programa Prato Gaúchos” para a implantação da Cozinha Comunitária da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania. CONVÊNIO FPE Nº 4441/2025.**
- 1.2. Conforme descrição constante no termo de referencia anexo VI deste edital.**
- 1.3. O valor mínimo de diferença entre os lances será de R\$ 0,05 (cinco centavos).**
- 1.4. Local de entrega: Almoxarifado Central - Trav. Fernando Ferrari, 180, fone (55) 3312 0110, segunda a quinta-feira, das 08h00min às 11h30min das 13h: 00mim as 17h00min.**

## **2. DA PARTICIPAÇÃO**

- 2.1. Poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos, e estiverem devidamente credenciadas através do sítio [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br), para acesso ao sistema eletrônico.**
  - 2.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.**
  - 2.1.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.**
  - 2.1.3. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Santo Ângelo, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.**
- 2.2. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.**
  - 2.2.1. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade da licitante, bem assim, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

eventual desconexão sua.

**2.3.** Estão impedidos de participar do presente certame, direta ou indiretamente:

- a)** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b)** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c)** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
- e)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- f)** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

### **3. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**3.1.** A Proposta de Preços deverá ser apresentada, exclusivamente, mediante o cadastramento no sistema “**PREGÃO-ELETRÔNICO**”, **a partir das 08 horas do dia 26/02/2026 às 8 horas do dia 11/03/2026 (horário de Brasília)**.

**3.2.** A partir da publicação/divulgação deste Edital, até data e horário previstos nos itens 3.1, as empresas que desejarem participar do pregão poderão encaminhar as propostas para os itens de interesse através do sítio eletrônico informado neste Instrumento.

**3.2.1.** Enquanto estiver aberto o prazo para envio de propostas, o fornecedor poderá acessar e alterar a sua proposta inicial quantas vezes desejar. Para isto, deverá excluir a proposta atual e enviar a nova com as alterações desejadas, sejam elas no valor preenchido no formulário eletrônico ou no arquivo anexo que será transmitido com a proposta.

**3.3.** O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e das especificações técnicas previstas neste Edital.

**3.4.** A proposta de preços deverá ser encaminhada nos termos do **Anexo I – Modelo de Proposta Comercial**, devendo constar, sob pena de **desclassificação**:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**3.4.1** a descrição detalhada do objeto ofertado, constando, obrigatoriamente, quando for o caso, a marca, o modelo e todos os elementos necessários para a singularização do objeto;

**3.4.2.** A indicação do preço unitário, **com até 2 algarismos após a vírgula**, bem como do preço total do lote, se for o caso, englobando todos os custos de material e mão de obra, tributação e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive despesas de entrega, não se admitindo, a qualquer título, acréscimos posteriores sobre o valor proposto;

**3.4.3. O valor mínimo de diferença entre os lances será de R\$ 0,05 (cinco centavos).**

**3.4.4.** O prazo de validade da proposta, que será de, no mínimo, **60 (sessenta) dias**, a contar da data da sessão do Pregão. Se na proposta não constar o prazo de validade, **subentende-se 60 dias**.

**3.5.** Deverão constar na proposta todos os dados da empresa, tais como razão social, CNPJ, endereço completo, número de telefone, correio eletrônico, dados da conta corrente, o nome do responsável para realizar quaisquer tratativas junto ao Tribunal de Contas, bem como o nome do responsável pela assinatura do contrato.

**3.6.** O *upload* da proposta no site [www.pregaobanrisul.com.br](http://www.pregaobanrisul.com.br) será de total responsabilidade da licitante, a qual deverá se certificar de que a proposta anexada seja visível e legível em sua integridade, em folha de tamanho A4, sem a necessidade de qualquer ação do Pregoeiro que não seja abrir e imprimir o arquivo, sob pena de desclassificação.

#### **4. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS**

**4.1.** A partir do horário previsto para a abertura das propostas, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, classificando as que atendam ao Edital e desclassificando as que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos.

**4.2.** Os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar no sistema [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br), em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, que as respectivas empresas se enquadram nessa(s) categoria(s).

**4.2.1.** A ausência dessa declaração, nesse momento, significará a desistência da microempresa ou empresa de pequeno porte de utilizar-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar Federal de nº 123, de 14 de dezembro de 2006, art. 42 a 45;

**4.3.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas.

#### **5. DA DISPUTA E DA NEGOCIAÇÃO**

**5.1.** Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

**5.2.** Caberá à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**5.3.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e lances.

**5.4.** A cada lance ofertado, a licitante será imediatamente informada de seu recebimento e respectivo horário de seu registro e valor.

**5.5.** A licitante poderá oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, e somente poderá oferecer **lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, com diferença mínima de R\$ 0,05 (cinco centavos).**

**5.6.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado no sistema em primeiro lugar.

**5.7.** Durante o transcurso da disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

**5.8.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.

**5.8.1.** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no **caput**, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**5.8.2.** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

**5.9.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.9.1.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes.

**5.10.** Encerrada a etapa de lances será iniciada a negociação pelo Pregoeiro.

**5.10.1.** Não havendo resposta no prazo de 5 (cinco) minutos, o Pregoeiro encerrará a negociação, podendo reabri-la mediante pedido justificado.

**5.11.** O critério de julgamento de classificação das empresas será o menor preço por item, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

## **6. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**6.1.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

- a) na disputa final, as licitantes empatadas poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à sua classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, preferencialmente por meio dos registros cadastrais;
- c) desenvolvimento, pela licitante, de programa de integridade.

**6.2.** Sem prejuízo ao que dispõe o art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

**6.3.** Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

**6.3.1.a** negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

## **7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**7.1.** Concluída a etapa de lances e negociação, quando houver, será aberto prazo de **120 (cento e vinte) minutos** para a empresa vencedora realizar o *upload* da sua **proposta final atualizada**.

**7.1.1.** A pedido da empresa e por decisão do Pregoeiro, o prazo poderá ser prorrogado.

**7.2.** Serão desclassificadas, de acordo com o Art. 59, § 4º da Lei 14.133/21, as propostas que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com qualquer outra exigência do edital, desde que insanável.

**7.3.** Serão desconsideradas, para efeito de julgamento, vantagens não pedidas neste Edital.

**7.4.** Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no(s) preço(s) até, no máximo, **dois algarismos após a vírgula**.

**7.5.** Em caso de divergência entre valores numerais e valores por extenso, prevalecerão estes últimos; entre unitários e totais, os primeiros.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**7.6.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

**7.7.** Avaliada a amostra, quando houver, e aceita a proposta, dar-se-á seguimento à fase de habilitação, com a análise dos documentos.

**7.8.** No caso de a proposta não ser aceita, o Pregoeiro convocará a próxima empresa, conforme a ordem de classificação da etapa de lances.

## **8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

**8.1.** Após o encerramento das etapas descritas nos subitens anteriores, será aberto o prazo **de 120 (cento e vinte) minutos para a licitante melhor classificada anexar no sistema os documentos**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#) e conforme abaixo:

### **8.1.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**a)** Cédula de Identidade dos diretores;

**b)** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**c)** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**d)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### **8.1.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**b)** Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**c)** Comprovante de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**d)** Comprovante de regularidade relativa ao FGTS;

**e)** Certidão Negativa de Débitos trabalhistas - CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;

**f)** Declaração de cumprimento ao disposto Art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal (modelo ANEXO II);

### **8.1.3. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 60 dias.



#### **8.1.4. DECLARAÇÕES**

**8.1.4.1.** Declaração formal conjunta, conforme modelo Anexo III:

- a) de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- b) de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
- c) de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta.
- d) Declaração de que não possui em seu quadro funcional ou societário servidor público na ativa.

**8.1.4.2. Declaração** firmada por contador, conforme modelo ANEXO IV, **ou Certidão** expedida pela Junta Comercial, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103 de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio, demonstrando que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caso a empresa pretenda se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006. Em caso de cooperativas deverá atender, também, à Lei 11.488/2007, artigo 34.

#### **8.2. OBSERVAÇÕES RELATIVAS AOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

**8.2.1** As microempresas e as empresas de pequeno porte, bem como as cooperativas, por ocasião da participação em certames licitatórios deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. (Art. 43 da Lei Complementar 123/2006).

**8.2.2** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou da empresa de pequeno porte, esta não será inabilitada.

**8.2.3** A microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar documentos com restrições, conforme item 8.2.2., tem assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a partir da publicação da adjudicação da licitação, para apresentar os documentos solicitados.

**8.2.3.1** Não terá direito ao prazo previsto no subitem anterior a microempresa ou empresa de pequeno porte que tenha deixado de apresentar algum dos documentos relativos à regularidade fiscal.

**8.2.4** A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

**8.2.5** Os documentos que compõem a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**8.2.6** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos, salvo em sede de diligência (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º).

**8.2.7** Os documentos serão examinados pelo Pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**8.2.8** A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

**8.2.9** Todos os documentos apresentados deverão estar em plena validade no dia da abertura do certame.

**8.2.10** Todos os documentos deverão ser apresentados em português e não poderão conter rasuras, emendas ou entrelinhas.

## **9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**9.1.** Em todas as fases da presente licitação, serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos dos artigos 165 a 168 da Lei nº 14.133/2021.

**9.2.** Após o aceite dos documentos de habilitação, abrir-se-á prazo de **10 minutos** (no sistema eletrônico) para qualquer licitante manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso em virtude do julgamento das propostas ou ato de habilitação/inabilitação de licitante, com registro no sistema.

**9.2.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada nesse prazo, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**9.3.** Aceita a intenção de recurso, conceder-se-á à recorrente o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões escritas.

**9.4.** As demais licitantes ficam, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

**9.5.** As razões e as contrarrazões devem ser encaminhadas através de campo próprio do sistema.

**9.6.** Decorrido o prazo para a apresentação das razões e contrarrazões, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-la ao Prefeito, acompanhado dos autos da licitação, do relatório dos fatos objeto do recurso e das razões da sua decisão.

**9.7.** A decisão do Prefeito, a ser proferida nos 10 (dez) dias úteis subsequentes ao recebimento do relatório e das razões de decidir do Pregoeiro da Licitação, é irrecorrível.

**9.8.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.9.** Os prazos previstos nos itens 9.6 e 9.7 poderão ser prorrogados, a critério da Administração, sempre que necessário para o adequado julgamento dos recursos, como, por exemplo, para a realização de diligências. A prorrogação deverá ser devidamente justificada nos autos da licitação.

**9.10.** Analisado o recurso e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Pregoeiro dará continuidade ao certame.

## **10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1.** A adjudicação e a homologação, inclusive atas e relatórios circunstanciados, somente produzirão efeitos legais mediante deliberação do Prefeito Municipal de Santo Ângelo ou a quem este delegar.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**10.2.** O resultado da licitação, adjudicado e homologado pelo Prefeito, será publicado no Diário Oficial, no prazo máximo de 5 (cinco) dias.

**10.3.** A homologação se efetivará através de Contrato que definirá os direitos e obrigações da Contratante e da Contratada, a ser assinado por ambas, e do qual fazem parte o presente Edital e seus anexos, independente de transcrição.

## **11. DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

**11.1.** As entregas deverão ser feitas em **até 30 (trinta) dias**, junto ao almoxarifado central do Municipal de Santo Ângelo, com Nota Fiscal em nome da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo.

**11.2.** Caso o objeto não corresponda ao exigido, a Contratada deverá providenciar, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da solicitação pelo fiscal, a sua substituição, visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas neste Edital.

**11.3.** Satisfeitas as condições de verificação do objeto, o setor responsável emitirá Termo de Recebimento provisório, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, contados da data da entrega do objeto, ou definitivo, dentro do prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório.

**11.3.1.** Os termos de recebimento provisório e definitivo poderão ser supridos pelo ateste efetuado por servidor designado no verso da nota fiscal/fatura.

## **12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PAGAMENTO**

**12.1.** As despesas decorrentes do presente processo licitatório correrão à conta da dotação orçamentária:

**Sec. Munic. de Desenvolvimento Social e Cidadania;**

***980 701 Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres dos Estados 2059 Manutenção das Atividades da SMDSC 3390 30 00 00 000.***

**12.2.** Os pagamentos serão efetuados em até 30 dias após a entrega do objeto.

**12.3.** Para pagamento, as faturas deverão vir acompanhadas da folha de pagamento, e as guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativa aos empregados utilizados na prestação do serviço.

**12.4.** Serão processadas, quando for o caso, as retenções previdenciárias nos termos da lei que regulamenta a matéria.

**12.5.** O Município fará as retenções relativas a tributos ou contribuições conforme especificadas em leis.

## **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS PENALIDADES**

**13.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

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

**13.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 13.1. deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, conforme art. 156 da Lei 14.133/2021.

**13.3.** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 13.1 do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**13.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 13.2 do presente Edital.

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

**13.6.** A aplicação das sanções previstas no item 13.2 deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**13.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 13.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada **a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

**13.8.** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 13.2 do presente Edital, o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

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

**13.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 13.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

#### **14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**14.1.** Impugnações ao ato convocatório deste Pregão Eletrônico serão recebidos até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, no endereço eletrônico [licitacao@santoangelo.rs.gov.br](mailto:licitacao@santoangelo.rs.gov.br).

**14.2.** Pedidos de esclarecimento referentes ao presente processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, para o endereço eletrônico [licitacao@santoangelo.rs.gov.br](mailto:licitacao@santoangelo.rs.gov.br).

**14.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**14.4.** Os pedidos de esclarecimento e as impugnações apresentados fora de prazo serão recebidos como mero exercício do direito de petição.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

---

## **15. CONSIDERAÇÕES GERAIS**

**15.1.** É facultada ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, ou solicitar esclarecimentos adicionais aos licitantes, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 24 horas.

**15.2.** O presente processo licitatório poderá ser revogado por interesse público, anulado por ilegalidade, de ofício ou provocação de terceiros.

**15.3.** A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no §1º do artigo 148 da [Lei nº 14.1333/2021](#).

**15.4.** As decisões do Pregoeirosamente serão consideradas definitivas depois de homologadas pela autoridade competente, ou seu representante legal.

**15.6.** Informações poderão ser solicitadas pelo e-mail [licitacao@santoangelo.rs.gov.br](mailto:licitacao@santoangelo.rs.gov.br) e o edital poderá ser retirado no sítio [www.santoangelo.rs.gov.br](http://www.santoangelo.rs.gov.br).

**15.7.** Fazem parte deste Edital:

Anexo I: Formulário Proposta Financeira;

Anexo II: Modelo de declaração de atendimento ao Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal

Anexo III: Modelo de Declaração Conjunta;

Anexo IV: Modelo de Declaração de enquadramento para ME, EPP ou Cooperativa;

Anexo V: Declaração de que não possui em seu quadro funcional ou societário servidor público na ativa.

Anexo VI: Termo de Referencia.

Santo Ângelo/RS, 23 de fevereiro de 2026.

Carlos Alberto Gonçalves  
Vice Prefeito no exercício do Cargo de Prefeito

Nos termos do artigo 53, § 1, incisos I e II da [Lei nº 14.133/2021](#), o presente edital foi examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo – RS, por atender aos requisitos legais.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026

ATENÇÃO!

As propostas devem ser entregues em folha com cabeçalho da empresa (logotipo, nome, dados).

DADOS DA EMPRESA					
Razão Social:					
Endereço:					
CNPJ:					
Banco:		Agência:		Conta-Corrente:	
Fone/Fax:		E-mail:			
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO					
Nome:			RG:		CPF:
Item	Quant.	Unid. medi da	Descrição do objeto	Marca	Valor unitário R\$
01	01	un	<b>Balcão de distribuição Frio Inox</b> – Buffet frio para exposição e distribuição de alimentos frios, tais como saladas, frutas, frios e sobremesas, destinado ao uso profissional em cozinhas institucionais, restaurantes e refeitórios. Deverá possuir capacidade mínima para 2 (duas) e máxima para 6 (seis) cubas gastronômicas, padrão GN 1/1 ou GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, com tampas inclusas, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de conservação deverá operar a frio, destinado à manutenção da temperatura adequada dos alimentos durante a exposição, admitindo-se refrigeração mecânica ou sistema térmico equivalente por meio de elementos térmicos reutilizáveis (tipo Gelo-X ou equivalente), compatível com uso contínuo em serviço de buffet e devendo possuir controle de temperatura por termostato, com ajuste conforme necessidade operacional. A estrutura, tanques, reservatório e moldura deverão ser fabricados em aço inoxidável, com vedação adequada e acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura inferior deverá ser reforçada e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir tampo em vidro temperado com espessura mínima de 8 mm ou aço inoxidável, protetor salivar em vidro temperado com espessura mínima de 5 mm. O protetor salivar deverá ser instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. Equipamento novo, sem uso, de alto padrão construtivo, próprio para operação contínua, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes.		
02	01	un	<b>Balcão De Distribuição Quente Com 6 Cubas Inox</b> - Balcão de distribuição quente, destinado à exposição e serviço de alimentos aquecidos, para uso profissional em cozinhas		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			<p>institucionais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima para 6 (seis) cubas gastronômicas com tampas, padrão GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, próprias para uso em banho-maria, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de aquecimento deverá ser do tipo banho-maria, com resistência elétrica, operando em 220V, dotado de controle de temperatura por termostato, com faixa de ajuste aproximada de 20 °C a 100 °C, garantindo a manutenção adequada da temperatura dos alimentos durante a exposição. O corpo, reservatório e área de banho-maria deverão ser fabricados em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura de sustentação deverá ser tubular metálica com pintura anticorrosiva, com acabamento resistente, e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir protetor salivar em vidro temperado, transparente e resistente a altas temperaturas, instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. O equipamento deverá estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, com selo de conformidade, quando aplicável, sendo novo, sem uso, e atendendo às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes.</p>		
03	01	un	<p><b>Batedeira Industrial 6L</b> - Capacidade mínima da tigela: 6 litros. Velocidades: Controle eletrônico ou por polias com múltiplos níveis (ex: 6 a 10 níveis de velocidade) para diferentes tipos de massa. Alimentação: 220 V ou compatível; verificar tensão local. Estrutura: Corpo em aço com pintura epóxi, ou similar, para maior durabilidade; tigela (cuba) em aço inoxidável para higienização facilitada. Acessórios: Acompanha normalmente três tipos de batedores (ex: globo, gancho, raquete) adequados para misturas leves, médias e cremes. Segurança: Sistema com grade de proteção ou tampo basculante, sensor térmico de proteção e botão de emergência conforme normas de segurança NR-12.</p>		
04	02	un	<p><b>Refrigerador Industrial 4 Portas Vertical</b> – Refrigerador industrial vertical, tipo mini câmara fria, com 4 (quatro) portas, destinado à conservação de alimentos e bebidas resfriadas, para uso profissional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade útil mínima de aproximadamente 700 (setecentos) litros, admitindo capacidades superiores, compatíveis com a categoria do equipamento. O sistema de refrigeração deverá ser por ar forçado, com circulação uniforme do frio em todo o compartimento interno, garantindo conservação homogênea dos produtos armazenados. A faixa de temperatura de operação deverá situar-se entre 0 °C e 8 °C, ou equivalente, adequada à refrigeração de alimentos frescos, com controle eletrônico/digital de temperatura, dotado de visor indicador. O sistema de degelo deverá ser automático (tipo frost free ou equivalente), dispensando intervenção manual e evitando</p>		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			<p>acúmulo de gelo no interior do equipamento. O gabinete externo deverá ser confeccionado em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento adequado ao uso alimentar, resistente à corrosão e de fácil higienização. O revestimento interno deverá ser em aço galvanizado, admitindo fundo em aço inox, garantindo durabilidade e condições sanitárias adequadas. As portas deverão possuir vedação eficiente, podendo contar com fechamento automático, e resistência térmica no quadro de portas, quando aplicável, para evitar condensação. Os puxadores deverão ser ergonômicos e adequados ao uso profissional contínuo. O equipamento deverá possuir prateleiras internas aramadas, removíveis e reguláveis em altura, em número compatível com o volume do refrigerador, permitindo organização flexível dos produtos. O isolamento térmico deverá ser eficiente, preferencialmente em poliuretano injetado, ou material equivalente, assegurando bom desempenho térmico e eficiência energética. Deverá operar em tensão de 220 V, compatível com uso comercial/industrial, com frequência de 50/60 Hz. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. O refrigerador deverá ser novo, sem uso, próprio para operação contínua, com construção do gabinete preferencialmente em monobloco, e estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, quando aplicável, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes e possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.</p>		
05	01	un	<p><b>Multiprocessador de Vegetais</b> - Multiprocessador elétrico doméstico para preparo de alimentos para pequenos cortes. Capacidade do copo principal: Mínimo de 2,1 litros (útil) / 3 litros (total); Material do copo: Policarbonato transparente ou SAN livre de BPA, resistente a impactos e próprio para uso alimentar; Potência mínima: 600 W; Velocidades: Mínimo de 2 velocidades + função pulsar; Lâminas: Em aço inoxidável, removíveis e resistentes à corrosão; Funções: Cortar, picar, fatiar, ralar, triturar e misturar alimentos; Acessórios: Conjunto de lâminas intercambiáveis, disco fatiador e ralador, espátula, batedor e tampa com tubo de alimentação; Sistema de segurança: Travamento automático que impede o funcionamento sem a tampa ou o copo corretamente encaixado; Base: Antiderrapante, com compartimento para enrolar o fio; Alimentação: 220V; Nível de ruído: Máximo de 80 dB; Peso aproximado: 3 a 4 kg;</p>		
06	01	un	<p><b>Coifa Industrial De Inox Com Filtros E Dutos Industriais</b> - Material da estrutura: Aço inoxidável AISI 304 ou AISI 430, acabamento escovado ou polido. Espessura mínima da chapa: 0,5 mm para modelos de encosto. Adequada para instalação sobre fogão ou linha de cocção, com dimensões compatíveis com a área de preparo, acabamento sanitário que permita fácil higienização, bordas protegidas, canaletas internas para coleta de gordura, dreno e recipiente coletor removível, bem como filtros metálicos laváveis e removíveis para retenção de gordura. Filtros: Filtros inerciais para retenção de partículas de gordura, e opcionalmente filtros de carvão ativado ou outros sistemas de purificação do ar. Dutos de exaustão: Sistema de dutos em aço inox ou galvanizado, adequadamente dimensionados para a vazão de ar e projetados para escoamento eficiente. Saída de duto: Deve ter conexão para dutos circulares ou retangulares, bem como</p>		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			chuventos, colarinhos, chapéus de exaustão para evitar entrada de água. Exaustão: Sistema de exaustão com vazão compatível com o volume de ar gerado pela cozinha (dependendo da capacidade do fogão, chapa, forno). O dimensionamento do sistema de exaustão será de responsabilidade da empresa contratada, devendo garantir eficiência na captação e exaustão dos vapores gerados na área de cocção. Deverão ser fornecidos todos os materiais, acessórios e elementos de fixação necessários à instalação, bem como manual de instruções em língua portuguesa. O sistema deverá ser novo, sem uso, adequado para operação contínua em cozinha institucional, atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis, e possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.		
07	01	un	<b>Descascador de Batatas Industrial</b> - Capacidade mínima 6 kg: Este descascador pode processar tem capacidade mínima de processar 6 kg de batatas, cenouras e outros vegetais, otimizando o tempo de preparo. Construção em Aço Inoxidável		
08	03	un	<b>Estante De Aço C/ 06 Prateleiras</b> - Estante de aço 40 cm de profundidade x 92 cm de largura x 198 cm de altura, linha pesada chapa de 22 (0,75mm), c/ 06 prateleiras e 04 colunas resistente a 100 kgs por prateleira. Produzido em aço de alta qualidade com tratamento antiferruginoso, contém 06 prateleiras com dobra dupla em "chapa 22" (0,75mm) com reforço ômega resistente a 100kg distribuídos por prateleira e 04 colunas. Acabamento em pintura epóxi, em alta temperatura, acompanhando um kit com 48 parafusos e 48 porcas chave 11 (08 por prateleira).		
09	01	un	<b>Forno Industrial - Estrutura:</b> Corpo externo em aço inoxidável escovado ou galvanizado com pintura epóxi resistente à corrosão e ao calor; Câmara interna: Totalmente em aço inoxidável, com cantos arredondados para facilitar higienização; Capacidade mínima: 4 bandejas 60 x 40 cm ou equivalente (aprox. 160 litros); Portas: Com vidro duplo temperado e vedação térmica, permitindo visualização do interior; Sistema de aquecimento: Elétrico (resistências blindadas) com queimadores em aço inoxidável e válvula de segurança termopar; Controle de temperatura: Termostato ajustável de 50°C a 300°C; Distribuição de calor: Sistema de convecção forçada (ventilação interna) para aquecimento uniforme; Pannel de controle: Frontal, com regulagem de temperatura e tempo, botão liga/desliga e luz piloto indicadora; Alimentação: 220V		
10	02	un	<b>Freezer Horizontal Com Duas Portas</b> - Especificações mínimas: Freezer modelo horizontal, capacidade de 534 litros, 02 portas, cor branco, voltagem 220v ou bivolt, degelo manual, com função refrigeração, pés com rodízio, dreno frontal externo. Dimensões aproximadas: Altura: 96,00cm, largura: 1,47m, profundidade: 78,00cm. Controle eletrônico de temperatura, modo refrigerador e modo freezer, selo de eficiência energética classe A com garantia mínima de 12 (doze) meses contados da data de entrega.		
11	01	un	<b>Freezer Vertical 550L, Degelo Automático</b> - Freezer vertical destinado ao armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas institucionais, e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade líquida mínima de 550 (quinhentos e cinquenta) litros, cor branco. Operação em tensão 220 V ou bivolt. O sistema de refrigeração deverá permitir congelamento e resfriamento, com faixa de temperatura aproximada de -18 °C a +7 °C, controlada por		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			termostato eletrônico ou controlador digital. O degelo deverá ser automático. Deverá possuir porta cega com boa vedação térmica, prateleiras aramadas reguláveis, em número mínimo compatível com o volume do equipamento, e acabamento resistente, de fácil higienização, próprio para uso comercial. Equipamento novo, sem uso, com eficiência energética compatível com uso profissional, e em conformidade com a Portaria nº 371/2009 do INMETRO, ou norma que a substitua, quando aplicável, atendendo às normas técnicas, sanitárias e de segurança vigentes. Com garantia mínima de 12 (doze) meses contados da data de entrega.		
12	01	un	<b>Fritadeira Elétrica Industrial</b> - Tacho Redondo 10 l, 220 v, em aço inox. Dimensões aprox. do produto: 53P x 44L x 20A centímetros. Peças para montagem: 01 Base aro em inox, 01 Cabeçote com resistência, 01 Cesto aramado, 01 Tacho redondo alumínio, 01 Manual de instruções. Potência em watts 3000 KW.		
13	01	un	<b>Liquidificador Industrial em inox</b> - Capacidade mínima de 4L até 6L e de baixa rotação. Adequado para o preparo de alimentos de consistência espessa, como massas leves, cremes e molhos, para uso em cozinha institucional. Deverá possuir motor elétrico com potência mínima de 800 W, operar em tensão de 220V, e ser fabricado em aço inoxidável, próprio para contato com alimentos e de fácil higienização. Composto por base motorizada e copo removível, com estrutura resistente, estável e segura para uso contínuo. Equipamento novo, sem uso, acompanhado de manual em língua portuguesa, atendendo às normas técnicas e de segurança vigentes, com garantia mínima de 12 (doze) meses.		
14	01	un	<b>Mesa de Aço Inox</b> – Mesa industrial em aço inoxidável, com plano liso, destinada à manipulação de alimentos em cozinha industrial ou institucional. Dimensões aproximadas de 190 x 70 x 90 cm, com estrutura reforçada, capacidade mínima de carga de 100 kg, travamento/estrado inferior e pés com sapatas reguláveis, adequada para fácil higienização. Equipamento novo, próprio para uso contínuo, atendendo às normas sanitárias vigentes.		
15	03	un	<b>Torneira cromada</b> , aplicação: copa e cozinha, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo: metal, tipo: bico alto.		
16	05	un	<b>Mesa para Refeitório 6 Lugares</b> - Mesa destinada ao uso em refeitório institucional, com sistema escamoteável (dobrável), permitindo otimização de espaço, adequada para uso coletivo e contínuo. Capacidade: 06 (seis) lugares. Tampo da mesa e assentos dos bancos: Confeccionados em MDP de alta densidade, espessura mínima de 18 mm, sendo desejáveis 25 mm, apropriado para uso intenso em ambientes coletivos; Revestimento melamínico ou similar; Bordas protegidas com friso, fita ou perfil em PVC; Superfície lisa, resistente e de fácil higienização. Bancos/assentos: Bancos acoplados à estrutura da mesa; Integrados ao sistema escamoteável (dobráveis); Dimensões compatíveis com uso confortável e seguro. Estrutura metálica (ferragem): Confeccionada em aço carbono; Quadro de sustentação do tampo em tubos metálicos; Pés com travas laterais para maior estabilidade; Suportes em formato "L" para sustentação dos assentos; Soldagem pelo processo MIG ou equivalente; Acabamento com pintura eletrostática a pó (epóxi), garantindo resistência à corrosão e durabilidade. Sistema escamoteável: Mecanismo que permita a abertura e fechamento do conjunto com segurança; Sistema de travamento para posições aberta e		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			fechada; Funcionamento manual, de fácil manuseio. Dimensões aproximadas (aceita variações): Tampo: comprimento aproximado de 1,80 m, profundidade em torno de 0,75 m e altura entre 0,75 m e 0,77 m; Bancos: comprimento aproximado de 1,80 m, profundidade em torno de 0,30 m e altura aproximada de 0,47 m; Características gerais: Estrutura robusta, adequada para uso intenso em refeitórios coletivos; Produto novo, sem uso anterior; Fácil limpeza e manutenção; Cores neutras, sendo a superfície da mesa e bancos em cor branca e a estrutura em preto. Garantia mínima: 12 (doze) meses, cobrindo defeitos de fabricação. Observação: As medidas são aproximadas, admitindo variações compatíveis com o padrão industrial. Frete incluso.		
17	01	un	<b>Pass-Through Quente Com 02 Portas</b> - Equipamento destinado à manutenção de alimentos aquecidos, para uso em cozinhas profissionais e institucionais, instalado entre a área de produção e a área de distribuição/consumo. Características mínimas: Sistema pass-through, com 02 portas, permitindo acesso pelos dois lados; Função de manter alimentos aquecidos; Faixa de operação compatível com a manutenção de alimentos quentes, com temperatura mínima de 60 °C; Controle de temperatura, manual ou eletrônico; Sistema de aquecimento elétrico, adequado ao uso contínuo; Estrutura externa e interna confeccionadas em aço inoxidável; Parte interna compatível com utilização de cubas gastronômicas, com prateleiras ou suportes removíveis; Prateleiras reguláveis ou removíveis; Pés reguláveis ou sistema equivalente de nivelamento. Características elétricas: Tensão compatível com a rede local 220V ou bivolt; Frequência de 60 Hz. Condições gerais: Produto novo, sem uso anterior; Acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa; Atender às normas sanitárias vigentes; Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Frete incluso.		
18	02	un	<b>Refrigerador/Geladeira Vertical, 2 (Duas) Portas</b> – Sistema frost free, capacidade mínima de 450L, freezer de no mínimo 97 litros, cor branca, com controle de temperatura, mínimo três prateleiras internas em grade ou vidro temperado ajustáveis, consumo de energia classe "A", medidas aproximadas de 186cm x 69cm x 72cm (a x l x p), iluminação interior, pés ajustáveis frontais e traseiros, tensão/frequência 220v. O equipamento deve atender as normas regulamentadoras e possuir certificado do INMETRO, garantia de no mínimo 01 (um) ano. Frete incluso.		
19	01	un	<b>Gerador De Energia A Diesel</b> - Gerador de energia a diesel, novo, sem uso anterior, com potência mínima de saída de 6,5 kVA, adequado para uso institucional e destinado ao fornecimento de energia elétrica em situações de emergência ou contingência. O equipamento deverá ser compatível com a rede elétrica nacional, com tensão de saída de 220 V e frequência de 60 Hz, dotado de sistema de regulação automática de tensão ou equivalente, assegurando estabilidade no fornecimento de energia. Deverá possuir sistema de partida manual e/ou elétrica, sendo que, quando equipado com partida elétrica, deverá acompanhar bateria e todos os componentes necessários ao seu funcionamento. O gerador deverá ser fornecido completo e pronto para uso, acompanhado de manual de instruções e operação em língua portuguesa, bem como cabos ou sistema de conexão elétrica compatíveis, necessários para sua operação inicial, conforme		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

			padrão do fabricante. O equipamento deverá apresentar estrutura resistente, adequada ao uso institucional, atender às normas técnicas e de segurança vigentes, ser entregue em perfeito funcionamento, com frete incluso, e contar com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		
20	01	un	<b>Impressora:</b> - Impressora colorida, capacidade máx. de papel com todas as opções 1.300 folhas, tecnologia de impressão laser eletro fotográfico, suprimentos: 4 toners coloridos e 1 cilindro, velocidade máx. De impressão em preto (ppm): até 33 ppm, velocidade máxima em color (ppm): até 33 ppm, resolução da impressão (máxima em dpi): até 2400 x 600 dpi, padrão de impressão duplex (frente e verso), capacidade de papel padrão (folhas): bandeja para 250 folhas, capacidade de bandeja adicional: lt-330cl bandeja de papel opcional com - capacidade de papel na bandeja opcional (folhas), capacidade da bandeja multiuso: bandeja multiuso para 50 folhas, interfaces padrão: wireless 802.11b/g/n, gigabit ethernet, usb 2.0, interfaces: wireless 802.11b/g/n, gigabit ethernet, usb 2.0, drives compatíveis: windows, mac os, Linux, compatibilidade do driver da impressora: windows, mac os, Linux, aplicativo de impressão para dispositivos móveis: airprint google cloud print 2.0, mopria brother iprint&scan, cortado workplace, nfc, and wi-fi direct, emulações: pcl6, br-script3, pdf version 1.7, xps version 1.0, emulação: pcl6, br-script3, pdf version 1.7, xps version 1.0, impressão segura, memória padrão: 512 mb, pronta para rede, funções de segurança: wireless 802.11b/g/n, nfc+, ethernet gigabit, usb, visor lcd: touchscreen colorido de 2,7", tela LCD: touchscreen colorido de 2,7", velocidade da cpu (processador): 800 mhz, processador: 800 mhz, modo de economia de tonner, modo tonner save, tipos de papel: papel comum, timbrado, papel colorido, papel reciclado, bond, etiquetas e envelopes (até 10), tipos de mídia: papel comum, timbrado, papel colorido, papel reciclado, bond, etiquetas e envelopes (até 10), tamanhos do papel: ofício, a4, a5, a6, - tamanhos de papel aceitos - bandeja mu: bandeja multiuso: 7,6 - 21,6 cm (l) / 12,7 - 35,6 cm (c), gramatura de papel: 60 a 105 g/m <sup>2</sup> , capacidade de saída de papel: 150 folhas, fonte de alimentação: ac. 120v 50/60 hz, garantia: 1 ano de garantia (9 meses de garantia contratual junto ao fabricante + 3 meses referentes à garantia legal, nos termos do artigo 26, ii, do código de defesa do consumidor).		
21	01	un	<b>Bebedouro Resfriador Industrial Inox:</b> duas torneiras, k25, capacidade no mínimo 20 litros à 25 litros no reservatório, capacidade em média de 28litros/hora, revestimento externo em chapa de aço inox, reservatório de água tanque interno em PP atóxico polipropileno.		
22	01	un	<b>Estabilizador</b> - Estabilizador de tensão para uso institucional, compatível com rede elétrica 220 V ou bivolt, com saída estabilizada em 220 V e potência mínima de 1000 VA. Deve possuir sistema automático de estabilização de tensão, proteção contra sobretensão, subtensão, sobrecarga e curto-circuito, com filtro de linha interno. Deve dispor de, no mínimo, 4 tomadas de saída no padrão brasileiro, chave liga/desliga e indicador luminoso de funcionamento. O equipamento deve acompanhar cabo de alimentação com plugue padrão brasileiro e manual de instruções em língua portuguesa. Produto novo, sem uso anterior, atendendo às normas técnicas vigentes, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO**

23	01	un	<b>Sanducheira Elétrica:</b> Sanducheira elétrica, inox, grill, potência no mínimo 850 w a 1.000W, Voltagem 220 v, registro no Inmetro, garantia 12 meses.		
24	01	un	<b>HD Externo</b> - HD externo portátil, com capacidade mínima de armazenamento de 500GB, admitindo capacidades superiores. Interface USB 3.0 ou superior compatível com versões anteriores, garantindo transferência de dados em alta velocidade. Alimentação via porta USB, dispensando fonte externa. Compatível com os principais sistemas operacionais do mercado. Gabinete resistente, adequado para transporte e uso contínuo. Deve acompanhar cabo USB para conexão e manual de instruções em língua portuguesa. Produto novo, sem uso anterior, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		
25	01	un	<b>Máquina De Lavar Louças Profissional / Industrial</b> - Máquina de lavar louças profissionais destinada ao uso em cozinha comunitária, adequada para serviços de alimentação coletiva e uso contínuo. Deve possuir estrutura em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes. O equipamento deverá operar com ciclo de lavagem rápido, com tempo mínimo entre 60 e 120 segundos, garantindo eficiência operacional. Deve permitir a lavagem de pratos, copos e talheres, por meio de cestos ou gavetas removíveis. Exigências mínimas: Sistema de lavagem com temperatura mínima entre 50°C e 60°C; Sistema de enxágue/secagem com temperatura mínima entre 80°C e 95°C, assegurando a sanitização das louças; Potência e motor compatíveis com uso contínuo; Pannel de operação simples e seguro; Voltagem: 220 V. O fornecimento deverá incluir, no mínimo: 01 cesto para talheres; 01 cesto/gaveta para pratos; 01 cesto/gaveta lisa para louças diversas. Dimensões externas aproximadas: Altura: mínima de 80 cm; Largura: mínima de 60 cm; Profundidade: mínima de 60 cm; O equipamento deverá ser entregue novo, em embalagem original lacrada, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses.		
26	01	un	<b>Aquecedor De Água A Gás</b> - Aquecedor de água a gás, para uso contínuo, com vazão mínima de 32,5 L/min. tipo de gás GLP, e potência nominal de 46.143 kcal/h (ou equivalente). Equipamento novo, adequado para instalação fixa, atendendo às normas técnicas e de segurança vigentes.		

Validade da proposta: 60 dias.

Declaramo-nos cientes de todas as disposições relativas à licitação em sua causa e concordamos com as condições constantes no edital.

.....de .....de 2026.

-----  
Assinatura do representante legal da empresa  
Nome completo:  
Cargo ou função:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

ANEXO II

**EDITAL 10/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO  
DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ representada pelo (a) Sr (a) \_\_\_\_\_ declara que a mesma atende plenamente ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, em cumprimento ao Inciso VI do Artigo 68 da [Lei nº 14.133/2021](#), atestando que não possui em seu quadro, funcionários menores de dezoito anos que exerçam trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui nenhum funcionário menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

....., ....., de ..... de 2026.

-----  
Assinatura e CPF



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

---

ANEXO III

EMPRESA:  
CNPJ/MF N°  
ENDEREÇO:

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Através da presente, declaro que a empresa acima identificada cumpre plenamente os requisitos de habilitação da licitação de **Pregão Eletrônico nº 10/2026**, instaurada pelo Município de Santo Ângelo.

Declaro também:

- a) Que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
- b) Que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta;

Declaramos, ainda, que todo e qualquer fato que importe em modificação da situação ora afirmada, será imediatamente comunicada, por escrito, ao Município de Santo Ângelo/RS.

Por ser expressão da verdade, firmo as declarações acima.

....., .... de .....de 2026.

-----  
Assinatura do representante legal da empresa.

Nome completo:

Cargo ou função:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

ANEXO IV

EMPRESA:

CNPJ/MF N°

ENDEREÇO:

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO como ME, EPP ou COOPERATIVA**

Declaramos, sob as penas da lei e para fins de direito ao uso dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, que a empresa acima identificada se enquadra como:

( ) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, tendo em vista o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não ter excedido o limite fixado nos incisos I e II, do Art. 3.º da Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações;

( ) enquadra-se como cooperativa, com receita bruta anual até o fixado no [inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) e suas alterações, e está de acordo com o art. 34 da lei nº 11.488 de 15 de junho de 2007.

( ) enquadra-se na situação de microempreendedor individual, cujo valor da receita bruta anual, no último exercício, não excedeu o limite fixado no art. 18-A, § 1.º, da Lei Complementar n.º 123/06 e suas alterações; não se enquadra em qualquer das hipóteses relacionadas no art. 18-A, § 4.º, incisos I a IV, da mesma lei e exerce tão somente atividades constantes do Anexo Único da Resolução CGSN n.º 58 de 27 de abril de 2009.

Declaramos, também, que não nos enquadrados em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, eu Contador (a) com registro no CRC – RS n° \_\_\_\_\_ firmo a presente.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do contador  
Nome completo:  
Cargo ou função:

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa  
Nome completo:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

---

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL NOS QUADROS DA  
EMPRESA

A Empresa (inserir razão social), inscrita no CNPJ nº: \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº: \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, que, não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebrante.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

Representante Legal da Empresa



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

**Termo de Referência**  
**Aquisição de EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE COZINHA para implantação do Programa Prato Gaúcho da Cozinha Comunitária**

1)

Definição do objeto e sua natureza	<b>Aquisição de equipamentos e materiais para o Programa Prato Gaúcho</b> , que tem por finalidade a implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas comunitárias para oferta de refeições a famílias vulneráveis. CONVÊNIO FPE N° 4441/2025
Quantidade	Quantidade descrita no pedido provisório nº 591
Prazo do contrato	Conforme Edital
Necessidade de prorrogação	Prazo de vigência definido no Edital

2)

Fundamentação da contratação	Lei nº 14.133/2021:
Estudos técnicos preliminares (se for o caso)*	sim
Solução (considerado todo o ciclo de vida do objeto)	Atender ao Plano de Trabalho: <b>implantação e execução do Programa Prato Gaúcho- Cozinha Comunitária para oferta de refeições a famílias vulneráveis. CONVÊNIO FPE N° 4441/2025</b>

3)

Requisitos da contratação	Empresa que forneça equipamentos e materiais de cozinha descrito no Edital, com suas características, prazos, obrigações das partes, hipóteses de sanções e de rescisão contratual, etc.
---------------------------	--

4) Plano de execução do objeto:

Fornecer os equipamentos atendendo as especificações definidas no Edital.

5) Fiscal do contrato:

Nome:	<b>Évelen Copello de Oliveira</b>
-------	-----------------------------------



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PATRIMÔNIO

---

Matrícula:	86592
Cargo:	Nutricionista

6) Critérios de pagamento e dotação orçamentária:

**12 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania**  
**2,059 – Manutenção das Atividades da SMDSC**

980 – 701.26 – 3390 30 00 00 00 – Material de consumo

695 – 500 - 3390 30 00 00 00 – Material de consumo

977 – 701.26 – 4490 52 00 00 00 – Equipamento e Material Permanente

1033 – 500 - 4490 52 00 00 00 – Equipamento e Material Permanente

7) Formas e critérios utilizados para a contratação do fornecedor:

Será realizada licitação, considerando menor preço e que atenda ao descritivo e quantitativo definidos no Edital.

8) Foi utilizada a planilha de cotação do Estado, que encontra-se em anexo ao pedido provisório:

a) Cálculo feito para chegar ao preço médio:

A soma de todos os orçamentos dividido pela quantidade de fornecedores, ficando a média de referência.

.

b) Justificar o motivo da escolha das empresas:

Menor preço, técnica e compromisso de entrega do quantitativo solicitado.

---

Rosemeri Rodrigues  
Secretária Municipal do Desenvolvimento Social e Cidadania