

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 1 de 25

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de equipamentos de cozinha, refeitório e lavanderia, destinados a atender as unidades escolares do município de Lajeado.

1.1. Prazo da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, com possibilidade de prorrogação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se nas conclusões constantes do Estudo Técnico Preliminar, o qual identificou a necessidade de reaparelhamento, substituição de itens desgastados e ampliação da infraestrutura de cozinhas, refeitórios e lavanderias das escolas da rede municipal de ensino. A demanda visa assegurar que o preparo, o acondicionamento e a distribuição da alimentação escolar ocorram sob estritas condições higiênico-sanitárias, em total conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Adicionalmente, o município prevê a ativação de novas unidades escolares nos próximos anos que demandam a montagem inicial completa de suas estruturas de cozinha, refeitório e lavanderia.

A não contratação poderá resultar na interrupção no fornecimento da alimentação escolar, risco iminente de suspensão das refeições por falta de equipamentos operacionais para o cozimento, caso haja necessidade de substituição de algum equipamento que possa vir a ser danificado. Sobrecarga das merendeiras, devido ao desgaste físico excessivo e aumento de preparo de alimentos devido ao esforço manual (como amassar pães e massas sem o auxílio da amassadeira industrial). Desperdício de recursos públicos e insumos, pela perda de alimentos e ingredientes da merenda por falhas no resfriamento ou congelamento (geladeira/freezer quebrando frequentemente), e também a impossibilidade de mobiliar do zero novas escolas em construção.

Após a análise das alternativas disponíveis, verificou-se a solução mais adequada e vantajosa para a Administração consiste em contratação por ata de registro de preço, com compra parcelada conforme a demanda, por atender de forma eficiente as necessidades do setor, observando critérios de economicidade, viabilidade e continuidade do serviço público.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada pela Administração compreende o fornecimento de equipamentos de cozinha, refeitório e lavanderia das unidades escolares municipais, como forma de execução por Registro de Preços, com o fornecimento parcelado sob demanda, mediante respectivo empenho, evitando assim grandes estoques em depósitos.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 2 de 25

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos entregues deverão obedecer aos critérios qualidade exigidos pela Administração:

4.1. Qualidade e conformidade: Todos os equipamentos elétricos e a gás que possuam regulamentação compulsória devem, obrigatoriamente, ostentar o selo de identificação da conformidade do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia). Os equipamentos que possuam partes móveis ou motores, devem atender às normas de segurança da NR-12, devendo possuir sistemas de parada de emergência e proteção físicas móveis intervalados. Como critério de sustentabilidade ambiental e eficiência econômica, os equipamentos de refrigeração de uso contínuo deverão possuir, obrigatoriamente, o Selo Procel de Economia de Energia (Categoria A), garantindo o menor consumo de energia elétrica e a redução do impacto ambiental durante sua operação.

4.2. Garantia: Os produtos deverão possuir garantia padrão do fabricante contra defeitos de fabricação com validade mínima de 12 meses, contados a partir da data de recebimento definitivo do objeto pelo detentor da Ata.

4.3. Embalagem e identificação: Os itens deverão ser entregues nas suas embalagens originais de fábrica, lacradas, contendo de forma clara a marca, o número de lote e as especificações impressas.

4.4. Manuais e documentação: Todos os produtos deverão ser entregues acompanhados de seus respectivos manuais de instrução, operação e manutenção, redigidos em língua portuguesa, além do termo de garantia de fábrica.

4.5. Regime de entrega: Conforme a natureza de fornecimento parcelada (sob demanda), a contratada deverá realizar as entregas de forma fracionada, mediante a emissão prévia e respectiva Nota de Empenho.

4.6. Prazo de entrega: Os equipamentos deverão ser entregues no prazo máximo de 15 dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho por parte da contratada.

4.7. Logística e carga: Correrão por conta exclusiva da contratada todas as despesas decorrentes de transporte, frete, seguro, carga e descarga dos equipamentos indicados pela Administração.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
--	----------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 3 de 25

4.8. Local de entrega: Os itens deverão ser entregues e descarregados às expensas da contratada em relação a cada item do certame e em conformidade com o empenho emitido pela Secretaria de Educação, os quais deverão ser entregues no depósito Porto Seco pavilhão 7 localizado na Rua Carlos Sphor Filho, 1968, Bairro Moinhos, Lajeado/RS. As entregas deverão ser previamente agendadas, junto ao Setor de Patrimônio da Secretaria de Educação de Lajeado. O telefone de contato para agendamento da entrega é o (51) 3982-1466 ou (51) 3982-1061. Os dias e horários específicos para as entregas são de segunda a quinta-feira das 07h30min às 11h30min e das 12h30 às 17h30min, e nas sextas-feiras das 07h30min às 14h.

4.9. Substituição de itens: A contratada obriga-se a substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto que apresentar defeitos, vícios ou incorreções resultantes da fabricação ou do transporte, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da notificação.

4.10. É de responsabilidade da detentora da ata dispor de pessoal devidamente orientado e capacitado para realizar a entrega e descarregamento do material.

4.11. Durante a vigência do Registro de Preços, deverão ser mantidas as obrigações assumidas, as condições básicas de habilitação e qualificação exigidas no certame.

4.12. A contratada deve manter seu endereço de e-mail e seu telefone de contato atualizados junto ao Município de Lajeado/RS, e caso haja atualização desses dados ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, deve solicitar de forma imediata ao fiscal da Ata de Registro de Preços que seja providenciada tal atualização, a fim de não prejudicar o efetivo recebimento dos empenhos.

5. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO

Não será exigida amostra/prova de conceito, porém será exigido catálogo/ficha técnica dos produtos, no prazo de 2 (dois) dias úteis, para o licitante provisoriamente vencedor, a fim de comprovação das exigências das especificações de cada item contido neste termo de referência.

6. SUBCONTRATAÇÃO

Considerando que o objeto contratual consiste na entrega/fornecimento de equipamentos, não será permitida a subcontratação do objeto desta licitação.

7. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Dadas as características do objeto (fornecimento de bens comuns com entrega imediata após a requisição), não será exigida a prestação de garantia contratual.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 4 de 25

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento dos objetos deste certame será executado de acordo com as necessidades e empenhos emitidos pela Secretaria de Educação, considerando o fluxo dinâmico e planejado de execução, estruturado nas seguintes etapas:

Etapas	Descrição	Responsável	Prazo	Observações
1. Solicitação	Envio de pedido formal pela Secretaria, formalizada por meio da emissão de Nota de Empenho.	Secretaria Contratante	Conforme necessidade	Deve conter quantidade e especificação
2. Confirmação	Confirmação do recebimento do pedido	Contratada	Até 2 dias úteis	Envio eletrônico (e-mail)
3. Entrega	Entrega dos produtos no local indicado neste edital	Contratada	Até 15 dias úteis	Frete e descarregamento por conta do detentor da Ata de Registro de Preços
4. Conferência	Verificação dos itens recebidos	Fiscal do contrato	No ato da entrega	Conferir quantidade e qualidade
5. Aceite	Atesto da Nota Fiscal	Fiscal/Gestor	Até 10 dias após a entrega	Condição para liquidação e despesa

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços seguirão as diretrizes estabelecidas do princípio da segregação de funções, assegurando que acompanhamento seja feito por servidores designados:

- **Gestor da Ata:** O gestor será a Secretária de Educação Adriana Isabel Zanatta Vettorello, E-mail: adriana.vettorello@educalajeado.rs.gov.br e telefone: 51 3982-1053.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 5 de 25

Compete ao gestor da ata o acompanhamento geral da execução, pela adoção das providências necessárias ao regular cumprimento das obrigações contratuais, pela comunicação com a contratada e pela realização do recebimento definitivo do objeto.

Durante toda a vigência da contratação, a gestora acompanhará o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, adotando as medidas administrativas necessárias para assegurar a adequada execução do objeto e, ao seu término, verificará o cumprimento integral das obrigações contratuais e promoverá os procedimentos necessários ao encerramento da contratação.

- **Fiscal Técnico:** As fiscais serão as servidoras Luanne Pedroso Moureira, E-mail: luanne.moureira@educalajeado.rs.gov.br, telefone: (51) 3982-1057 e Lisangela Possamai E-mail: lisangela.possamai@educalajeado.rs.gov.br telefone: (51) 3982- 1061

Compete aos fiscais técnicos acompanhar a execução do objeto durante toda a vigência da contratação, verificando a conformidade dos produtos entregues quanto às especificações técnicas, quantidade, qualidade, integridade e prazo de entrega, bem como registrar eventuais ocorrências, comunicar irregularidades à contratada, acompanhar a substituição dos produtos quando necessária e atestar a Nota Fiscal para fins de pagamento.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição do objeto será realizada pelas fiscais técnicas, mediante conferência da quantidade, qualidade e conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste Termo de Referência e no pedido formal de fornecimento.

O recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas:

I Recebimento provisório:

Realizado pelo fiscal do contrato ou profissional responsável no momento da entrega, consistindo na verificação preliminar da conformidade do objeto com as especificações contratadas. Constatadas irregularidades, a contratada deverá promover a substituição ou correção no prazo fixado pela Administração, compatível com a natureza do objeto.

II – Recebimento definitivo:

Realizado pelo gestor ou pela área demandante, após a verificação de que o objeto atende integralmente às especificações do Termo de Referência.

Prazo: até 10 (dez) dias após o recebimento provisório.

O pagamento fica condicionado ao recebimento definitivo do objeto.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 6 de 25

O recebimento provisório e o recebimento definitivo serão formalizados mediante manifestação expressa e motivada, indicando o aceite ou, quando for o caso, a rejeição dos produtos.

A ausência de manifestação da Administração dentro dos prazos estabelecidos não implica recebimento tácito dos produtos, permanecendo o dever de fiscalização e a possibilidade de exigir sua substituição ou correção caso sejam constatadas desconformidades, a qualquer tempo, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

Será utilizado o Formulário de Execução, Fiscalização, Medição e Pagamento como instrumento de registro da execução contratual, servindo de base para o recebimento do objeto, o ateste da Nota Fiscal e a apuração de eventuais ocorrências.

11. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO (REAJUSTE, REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO)

11.1. O pagamento deverá respeitar estritamente a ordem cronológica de exigibilidade para a respectiva fonte de recursos. Qualquer alteração nessa ordem (ex: urgência ou pagamento a microempresas) exige justificativa formal da autoridade e comunicação ao órgão de controle interno.

11.2. O pagamento fica condicionado ao recebimento definitivo do objeto.

11.3. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias corridos após a liquidação da despesa, mediante apresentação de Nota Fiscal e relatórios (quando aplicável) devidamente atestados pelo fiscal e pelo gestor do contrato, seguindo a ordem cronológica de pagamentos determinada no Decreto 13986/2025.

11.4. Caso a execução não atenda aos padrões de qualidade, o fiscal técnico deverá aplicar **glosas proporcionais** na medição, registrando a ocorrência no formulário e garantindo à contratada o direito à ampla defesa antes do desconto efetivo no pagamento.

11.5. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do empenho, a fim de acelerar a liberação do documento fiscal para pagamento.

11.6. Poderá o Município de Lajeado/RS compensar multas aplicadas com valores contratados e ainda não pagos.

11.7. Somente será autorizado o pagamento, pela autoridade competente, à fornecedores que estiverem quites com a Fazenda Municipal de Lajeado/RS. (Art. 2º, V, do Decreto Municipal nº 12.513/2022).

12. REAJUSTES, REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO:

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 7 de 25

- O **reajuste** dos valores será realizado mediante aplicação de índice previamente **estabelecido em contrato, após o intervalo mínimo de 12 meses**, formalizado por termo aditivo.
- A **repactuação** será admitida nos **contratos com dedicação exclusiva de mão de obra**, mediante solicitação da contratada, acompanhada de comprovação da variação dos custos, sendo formalizada por termo aditivo.
- O **reequilíbrio econômico-financeiro** poderá ser concedido mediante comprovação de **fato imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis**, que altere a equação econômico-financeira do contrato, nos termos da legislação vigente, mediante formalização por termo aditivo.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Considerando a natureza e os valores estimados da contratação, a aquisição será por licitação na modalidade Pregão Eletrônico através de Ata de Registro de Preços, com critério de julgamento menor preço por item.

13.1. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste processo, o licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

Habilitação Jurídica

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Declaração de Firma Individual, no caso de empresa individual (empresário individual ou microempreendedor individual), ou; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais (sociedade empresária) e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, e; decreto de autorização, devidamente publicado, 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;
- As Microempresas, Microempreendedor Individual e/ou Empresas de Pequeno Porte, a fim de usufruírem dos benefícios da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, deverão apresentar Certidão da Junta Comercial de Enquadramento de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou declaração firmada por contador ou técnico em contabilidade, indicando o seu registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, de que a licitante ostenta esta condição, devendo ambas serem firmadas no corrente ano;

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 8 de 25

- As cooperativas que tenham auferido no ano-calendário anterior, receita superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00, poderão gozar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme o disposto no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, devendo apresentar Certidão autenticada pela Junta Comercial ou Cartório de Registros Especiais, ou Declaração firmada por contador ou técnico em contabilidade, indicando o seu registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, de que se enquadram no limite de receita referido acima;

Observação 1: Independente do documento apresentado para cumprimento do disposto nas alíneas “b”, “c” e “d”, o objeto social da LICITANTE deve ser compatível com o objeto do presente certame.

- Catálogo/ficha técnica para comprovar as especificações.

Regularidade Fiscal

- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município mediante apresentação do Alvará de Localização, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;
- Prova de regularidade quanto aos tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e Contribuições Sociais e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

Observação 2: Microempresas, Microempreendedor Individual e/ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição (Lei Complementar n.º 123, de 14/12/06).

Regularidade trabalhista

- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pela Justiça do Trabalho, nos termos da Lei 12.440/2011.

Declarações

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 9 de 25

- Declaração de que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e de que comunicará a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a sua participação no presente processo licitatório;
- Declaração de inexistência de parentesco firmada pelo representante legal da empresa;
- Declaração expressa da aceitação das condições estabelecidas no presente Termo para todas as fases de execução do objeto;
- Declaração firmada pelo representante legal da empresa, de que o respectivo quadro de pessoal cumpre o disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, conforme determina a Lei Federal nº 9.854/99, sendo realizada conforme preconiza o modelo constante no decreto 4.358/2002;

13.2 A apresentação de documentos falsificados ou adulterados acarretará a emissão de declaração de inidoneidade e sujeitará a empresa às penalidades previstas no item 18.

13.3. Quando da apresentação definitiva deverão os documentos ser apresentados em uma única via, digitalizados, não apresentando emendas, rasuras, entrelinhas ou forem ilegíveis.

13.4. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

13.5. Se a licitante for 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.

13.6. Os documentos que dependam de prazo de validade e que não contenham esse prazo especificado no próprio corpo, em lei ou neste processo, devem ter sido expedidos em no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data determinada para a entrega dos envelopes.

13.7. Os documentos deverão ser apresentados em cópias acompanhadas do original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor desta municipalidade. Importa ressaltar que cópias apresentadas em papel térmico de FAX não serão aceitas, nem tampouco autenticação de cópias pela via autenticada.

13.8. Os documentos emitidos via internet terão sua autenticidade confirmada através de consulta ao site do órgão emissor.

13.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, apresentada conforme o item 3.1, de microempresa e empresa de pequeno porte, esta não será inabilitada (Art. 42 da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/06 alterada pela Lei 147/2014), podendo complementar a documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for declarada vencedora do certame.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 10 de 25

14. Responsáveis pela Validação (Segregação de Funções)

Para garantir a imparcialidade e a segurança do processo, as validações ocorrem em momentos e por agentes distintos:

- **Fase de Seleção (Licitação):** A validação dos documentos de habilitação e da proposta é realizada pelo Agente de Contratação ou pela Comissão de Contratação.
- **Fase de Execução (Contrato):** A manutenção das condições de habilitação e a regularidade para pagamento são validadas pelo Fiscal Administrativo e pelo Gestor do Contrato.

15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado da contratação foi obtido através de pesquisa de preço no Sistema Banco de Preços, LicitaCon (TCE/RS), Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal de Compras do Governo Federal e comércio eletrônico.

Para a composição do preço estimado, foram consideradas 3 (três) cotações válidas para cada item, adotando-se como critério a média dos preços obtidos, após análise crítica dos valores coletados e desconsideração de preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, quando identificados.

O detalhamento da pesquisa de preços, bem como a memória de cálculo utilizada para definição do valor estimado da contratação, integra documento próprio do processo administrativo, não constando no corpo deste Termo de Referência.

Seguem os itens e respectivas quantidades e valores de referência apurados para fins deste processo licitatório:

Item	Especificação	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Amassadeira lenta/semirrápida , com capacidade de massa pronta de 15 kg para uso industrial/profissional. Capacidade de farinha de até 10 kg + ingredientes, sistema basculante com pás fixas. Indicada para a preparação de massas pesadas como pães, pizzas e similares. Cuba em aço	25	Unidade	4.637,84	115.946,00

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 11 de 25

	inoxidável e estrutura em aço carbono com acabamento em pintura epóxi resistente. Com potência mínima de ½ cv, tipo de tensão bivolt ou 220 v e motor monofásico. Deve atender as normas de segurança conforme a NR 12 - SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS.				
2	Balança digital eletrônica de mesa , comercial, com capacidade mínima de pesagem de 30 kg, com divisões a cada 5 g, prato superior em aço inoxidável, mostrador junto a base ou em coluna. Display em cristal líquido (LCD), com no mínimo 5 dígitos para o peso. Deve possuir teclas de zero e tara. Selo e lacre de calibração do INMETRO. Deve possuir bateria interna recarregável, com autonomia para operação independente de rede elétrica, e sistema de carregamento via cabo de alimentação bivolt ou 220v, com indicação da voltagem no cabo de alimentação.	30	Unidade	793,33	23.799,90
3	Batedeira Planetária industrial de bancada com capacidade de 5 litros, destinada a misturar e bater massas leves. Cuba fabricada em aço inoxidável com sistema de fixação por manipulador. Corpo em aço carbono com acabamento em pintura epóxi eletrostática. Potência mínima de 800 watts, com sistema de proteção térmica. Sistema eletrônico com no mínimo três níveis de	20	Unidade	2.009,83	40.196,60

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA: SED

DATA: 25.08.2026

PÁG: 12 de 25

	velocidade progressiva sem interrupção do funcionamento. Acessórios mínimos: três batedores (globo, raquete e gancho). Equipamento dotado de grade de proteção móvel intervalada (interrompe o funcionamento ao abrir), botão de emergência e proteção contra religamento automático em caso de queda de energia. Tipo de tensão bivolt ou 220 v, com indicação da voltagem no cabo de alimentação. Deve atender as normas de segurança conforme a NR 12 - SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS.				
4	Bebedouro de água refrigerado, modelo de coluna (instalação direta sobre o piso, dispensando bancadas de apoio) projetado para suporte e operação com garrafão/galão de 20 litros. Gabinete externo fabricado em aço inox sem emendas. Bandeja coletora de gotas removível para facilitar o escoamento, limpeza e higienização, torneiras de acionamento manual (tipo alavanca, tecla ou botão), fabricadas em material atóxico e de fácil substituição. Capacidade mínima de resfriamento de 2,8 litros de água por hora (abaixo de 10°C). Sistema de refrigeração por compressor hermético com gás refrigerante ecológico (r134a). Fornecimento de água em duas opções com torneiras independentes: natural e gelada. Termostato regulável na lateral ou traseira do equipamento para ajuste fino da	10	Unidade	679,33	6.793,30

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA: SED

DATA: 25.08.2026

PÁG: 13 de 25

	temperatura da água gelada. Tensão de funcionamento de 220v.				
5	Bebedouro de água em inox, mínimo 100 litros e 3 torneiras, tecnologia de isolamento em poliuretano, expandido, recipiente para o depósito de água em polietileno roto-moldado atóxico, corpo inox, pia de escoamento em vacuum-forming, água resfriada para a faixa de 2°C a 7°C em tempo mínimo, por se tratar de um recipiente refrigerado de acumulação e passagem. Motor: 1/6 c dimensões aproximadas: altura: 1520 mm, largura: 505 mm, profundidade: 560 mm. Equipamento de acordo com INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo.	20	Unidade	2.300,57	46.011,40
6	Buffet térmico quente, com capacidade para 8 cubas, fabricado em aço inox, aquecimento em banho-maria. Com protetor salivar superior em vidro curvo temperado de 4 mm, sustentado por colunas em aço inoxidável, apoios de pratos instalados nas laterais (sistema de platibanda), projetados para o desliz e suporte seguro de pratos. Equipamento com rodízios com trava para facilitar o transporte, temperatura de aquecimento controlada por termostato de 10° à 70 °C, cubas de acordo com o padrão mundial gastronorm de 1/2 e 1/1, corpo e banho-maria em aço inox AISI 430, tampas das cubas com pegador estampado	20	Unidade	2.461,67	49.233,40

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA: SED

DATA: 25.08.2026

PÁG: 14 de 25

	em aço inox, cubas deve conter alças. Medidas aproximadas: altura: 135 cm (com o protetor salivar), largura: 68 cm, profundidade: 106 cm (com apoios de pratos ativados). Potência da resistência: 2000 W, tensão de funcionamento 220v. Deverá vir incluso 8 cubas gastronômicas padrão GN 1/2, com 10 cm de altura (profundidade), 8 tampas em aço inox com pegador estampado, alças integradas nas cubas para transporte seguro de alimentos quentes.				
7	Buffet térmico quente infantil, com capacidade para 8 cubas, fabricado em aço inox, aquecimento em banho-maria. Com protetor salivar superior em vidro curvo temperado de 4mm, sustentado por colunas em aço inoxidável, apoios de pratos instalados nas laterais (sistema de platibanda), projetados para o deslize e suporte seguro de pratos. Equipamento com rodízios com trava para facilitar o transporte, temperatura de aquecimento controlada por termostato de 10° à 70 °C, cubas de acordo com o padrão mundial gastronorm de ½ e 1/1, corpo e banho-maria em aço inox AISI 430, tampas das cubas com pegador estampado em aço inox, cubas deve conter alças. Medidas aproximadas: altura do chão até as cubas: 65 cm, altura total (chão até o topo do protetor salivar): 114 cm a 115 cm, largura: 60 cm, profundidade aproximada: 98 cm (com apoios de pratos	27	Unidade	1.798	48.546,00

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 15 de 25

	ativados). Potência da resistência: 2000 W, tensão de funcionamento 220v. Deverá vir incluso 8 cubas gastronômicas padrão GN 1/2, com 10 cm de altura (profundidade), 8 tampas em aço inox com pegador estampado, alças integradas nas cubas para transporte seguro de alimentos quentes.				
8	Expositor de frutas e verduras, com 4 caixas reforçado. Estrutura em aço reforçado com pés reguláveis, na cor branco. Expositor destinado à organização, acondicionamento e exposição de hortifrutigranjeiros, indicado para uso em cozinhas industriais, refeitórios institucionais, unidades de alimentação e nutrição e ambientes similares, atendendo às normas sanitárias, de segurança e de ergonomia vigentes. Dimensões aproximadas: Altura: 150 cm, largura: 33 cm, comprimento: 63 cm. Deverá vir incluso 4 caixas vazadas para hortifruti, na cor branca ou verde, novas, em material polietileno de alta densidade, apropriadas para contato com alimentos. Medidas Individuais das caixas aproximadamente: Altura: 17 cm, largura: 30 cm, comprimento: 50 cm. Deverá suportar o peso de até 20 kg por caixa, 80 kg no total.	70	Unidade	562,03	39.342,10
09	Fogão industrial a gás com 6 queimadores, sendo 3 deles duplos. Queimadores e grelhas em ferro fundido, corpo em aço carbono com pintura	20	Unidade	1.674,67	33.493,40

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 16 de 25

	eletrostática, grelha de 30 x 30 mesa com perfil de 5 cm com espera para forno. Dimensões aproximadas: altura: 80 cm, largura: 108 cm, profundidade: 82 cm				
10	Fogão industrial a gás com 6 queimadores, sendo 3 deles duplos, queimadores e grelhas em ferro fundido, corpo em aço carbono com pintura eletrostática, grelha de 40 x 40 mesa com perfil de 10 cm com espera para forno. Dimensões aproximadas: altura: 82 cm, largura: 153 cm, profundidade: 106 cm.	15	Unidade	2.693,33	40.399,95
11	Forno elétrico industrial em inox, 220v, com laterais, frente e teto externas em aço inox, com duas resistências por câmara, sendo uma superior e uma inferior, com controle individual de temperatura, painel composto por dois termostatos de 50 °C a 300 °C, para regulação de temperatura, sendo um para a resistência superior e outro para a resistência inferior. Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura eletrostática com base fosfatizada. Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. Revestimento interno em aço galvanizado. Isolamento em lã de rocha. Medidas externas do forno de aproximadamente: largura: 121 cm, altura: 139 cm, profundidade: 97,5 cm. Medidas internas de aproximadamente: largura: 95	20	Unidade	3.429,74	68.594,80

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 17 de 25

	cm, altura: 29 cm, profundidade 95 cm.				
12	Forno elétrico doméstico de bancada , com capacidade mínima de 44 L, controle automático de temperatura com termostato compreendido entre 50°C a 320°C. Com função grill/dourador. Com potência mínima de 1750 W. Com lâmpada interna, gabinete interno autolimpante, grade removível e cromada. Vidro duplo serigrafado, cor branca, 220v.	30	Unidade	676,30	20.289,00
13	Freezer doméstico vertical , sistema de refrigeração "frost free" (degelo automático), com uma porta, equipado com cestos removíveis, compartimento com tampa basculante, sistema de congelamento rápido e fluxo de ar dinâmico para distribuição uniforme do frio. Sistema de refrigeração operado por gás ecológico R600a (isobutano). Classificação de consumo energético com Selo Procel "A" ou superior. Capacidade de armazenamento mínimo de 228 litros, cor branca. Voltagem: 220V.	20	Unidade	3.198,11	63.962,20
14	Freezer doméstico horizontal , tipo uma tampa, cor branca, com capacidade mínima de 309 litros. Sistema de refrigeração operado por gás ecológico R600a (isobutano). Classificação de consumo energético com Selo Procel "A" (ou superior), voltagem de 220 V.	20	Unidade	2.804,91	56.098,20
15	Forno Micro-ondas , com				

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 18 de 25

	capacidade mínima de 35 L, cor branca, voltagem 220 v, potência mínima de 1450w, com prato giratório, descongelamento, eficiência energética A.	40	Unidade	641,69	25.667,60
16	Liquidificador industrial, capacidade de 4 litros. Com gabinete em aço inox, copo em aço inox, monobloco, com capacidade para 4 litros, com base antiderrapante, motor de baixa rotação, com conjunto hélice/mancal produzido em aço inox, com chave liga/desliga. Potência mínima de ½ cv e aproximadamente 3500 RPM. Tensão de funcionamento 220 volts.	30	Unidade	534,50	16.035,00
17	Máquina de lavar roupa automática de uso doméstico. Dimensões aproximada (sem embalagem): Altura: 106 cm, Largura: 66 cm, profundidade: 72,4 cm - capacidade mínima: 15 kg. Características: gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. Painel de controle externo contendo botões seletores e/ou teclas para programas de lavagem e/ou funções pré-programadas, níveis de consumo de água, enxágues e centrifugação. Todas as funções devem ser identificadas. Tecla ou botão de acionamento liga/desliga. Programação para diferentes tipos de lavagem. Mangueiras para entrada de água com filtro e de saída para	15	Unidade	2.309,30	34.639,50

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA: SED

DATA: 25.08.2026

PÁG: 19 de 25

	drenagem. Mínimo três níveis de água, centrifugação, filtro para retenção de fiapos, dispenser para sabão, amaciante e alvejante. Compartimento interno (cesto) em aço inox. Acesso ao cesto pela parte superior da máquina. Sapatas niveladoras, dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento). Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem 220v. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação de voltagem.				
18	Mesa de manipulação/bancada de apoio em aço inox 430. Medidas aproximadas: comprimento: 120 cm, largura: 70 cm, altura: 85 cm. Com prateleira gradeada inferior, borda arredondada, sapatas plásticas reguláveis.	30	Unidade	1.099,10	32.973,00
19	Mesa de manipulação/bancada de apoio em aço inox 430. Medidas aproximadas: comprimento: 190 cm, largura: 90 cm, altura: 90 cm. Com prateleira gradeada inferior, borda arredondada, sapatas plásticas reguláveis.	30	Unidade	1.599,56	47.986,80
20	Refrigerador comercial/industrial 4 portas , com gabinete externo em aço inox; capacidade mínima: 744 litros; sistema de refrigeração por ar forçado; temperatura mínima 0 a +7 °C; voltagem 220 V monofásico; material do gabinete interno em aço galvanizado;	15	Unidade	6.370,55	95.558,25

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira

Aprovado por: Kely Almeida

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 20 de 25

	controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; prateleiras internas em grades aramadas com regulagem de altura; pés termoplásticos com regulagem de altura. Sistema de refrigeração operado por gás refrigerante ecológico (R290 ou R600a), alta eficiência energética. Dimensões aproximadas: largura: 108 cm, profundidade: 59,5 cm, altura: 200 cm.				
21	Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frost free” (degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros. Largura máxima: 750 mm. Gabinete tipo “duplex” com duas portas (freezer e refrigerador). gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática em pó, na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de refrigeração operado por gás ecológico R600a e alta	20	Unidade	3.056,60	61.132,00

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 21 de 25

	eficiência energética, com classificação de consumo energético Procel A (ou superior) Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem 220v. Cordão de alimentação certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.				
--	--	--	--	--	--

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, não gerando obrigação imediata de compra. As aquisições ocorrerão conforme a necessidade da Administração, e as despesas serão atendidas por dotações orçamentárias próprias, previstas no orçamento vigente.

17. CLASSIFICAÇÃO DO BEM

- ☐ Consumo
- ☒ Permanente
- ☐ Luxo (justificar): _____

18. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

☐ **Não contínua:** Refere-se a objetos que impõem ao contratado o dever de realizar uma prestação específica em período determinado (ex: compra de um veículo, construção de uma praça, reforma de um telhado).

☐ **Contínua:** Compras ou serviços necessários para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas (ex: limpeza, vigilância, manutenção de software, fornecimento de combustíveis). O contrato pode ter vigência inicial de até 5 anos e ser prorrogado até o limite de 10 anos, mas ao classificar uma contratação como Contínua, o servidor deve obrigatoriamente anexar ao processo a justificativa de que a manutenção prolongada do contrato traz maior vantagem econômica para a Prefeitura (ex: evitar custos de novas licitações anuais ou garantir preços fixos por mais tempo).

☒ **Ata de Registro de Preços:** Deve ser selecionada quando a demanda for incerta ou quando for conveniente para vários setores utilizarem o mesmo registro.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 22 de 25

19. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE ENTREGA

19.1. Vigência da Ata de Registro de Preços

A vigência das Atas de Registro de Preços que se originarem deste processo licitatório terão vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, com possibilidade de prorrogação por igual período, mediante prévia demonstração de vantajosidade para a Administração, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

19.2. Prazo de Entrega

O prazo de entrega dos equipamentos deverá ser de até 15 (quinze) dias úteis contados do recebimento do empenho pela detentora da ata.

O recebimento do empenho pela detentora da ata ocorre de forma eletrônica. No ato da emissão do empenho, a detentora da ata recebe automaticamente, através do sistema do Município de Lajeado/RS uma mensagem de e-mail direcionada ao endereço eletrônico que a detentora da ata tenha informado em sua proposta final para este processo licitatório como seu e-mail de contato.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Fornecer o objeto desta contratação em conformidade com as descrições contidas neste Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990);
- Substituir sem ônus para a Administração, os itens que apresentarem defeitos, avarias ou desconformidades, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da notificação da Administração.
- Responsabilizar-se pelo transporte, frete, carga e descarga dos produtos;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- Comunicar imediatamente qualquer fato que impeça ou dificulte o cumprimento das obrigações assumidas;
- Cumprir as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis ao objeto;

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
--	----------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 23 de 25

- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- Verificar, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no contrato, para fins de aceitação e recebimento;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto desta contratação por meio de servidor ou comissão expressamente designada, registrando as ocorrências e notificando formalmente a contratada em caso de falhas;
- Realizar o pagamento à Contratada no prazo estabelecido neste documento, após o Recebimento Definitivo do objeto e mediante a devida apresentação da Nota Fiscal atestada pela fiscalização;
- 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;

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa conforme art. 155, da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 13.939/2025, a Contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 24 de 25

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23. DAS PENALIDADES

23.1. A recusa injusta da adjudicatária em assinar o contrato, entregar o objeto, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Lajeado/RS, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui previstas.

23.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções, de acordo com o art. 156, da Lei nº 14.133/2021:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas as que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa monetária;
- c) rescisão de contrato;
- d) suspensão do direito de licitar junto ao Município de Lajeado/RS;
- e) declaração de inidoneidade para contratar ou transacionar com o Município de Lajeado/RS.

23.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

23.4. Para aplicação das sanções, será observado o disposto no § 2º do art. 156 ao art. 163, da Lei nº 14.133/2021.

23.5. A critério da autoridade competente, a aplicação de quaisquer penalidades acima mencionadas acarretará perda da garantia e todos os seus acréscimos.

23.6. Será aplicada multa de 0,3% (três décimos por cento) do valor total corrigido do contrato, por dia de atraso no fornecimento de materiais e serviços.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------

 PREFEITURA DE LAJEADO	TERMO DE REFERÊNCIA	SECRETARIA: SED
		DATA: 25.08.2026
		PÁG: 25 de 25

23.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV, do § 1º, art. 155 da Lei n.º 14.133/2021 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

23.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/2021.

23.9. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

23.10. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

Elaborado por: Marizete R. de Oliveira	Aprovado por: Kely Almeida
---	-----------------------------------