ERRATA EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

O MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC, através do seu Pregoeiro, no uso de suas atribuições legais, vem perante aos interessados em participar do Processo Licitatório em epígrafe, que tem como objeto a contratação de empresa especializada para eventual fornecimento de uniformes escolares e administrativos para atender à necessidade municipal, de forma onerosa, COMUNICAR, que fica alterado o EDITAL desta licitação, nos seguintes termos:

I) DO PRÊAMBULO

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h00min do dia 29/06/2026 às 08h30min do dia 09/07/2026.
INÍCIO DA SESSÃO: às 09h:00min (Nove horas) do dia 09/07/2026;
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF);
LOCAL: Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

Leia-se:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h00min do dia 07/07/2026 às 08h30min do dia 17/07/2026.
INÍCIO DA SESSÃO: às 09h:00min (Nove horas) do dia 17/07/2026;
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF);
LOCAL: Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

Em decorrência da ausência de publicação do instrumento convocatório na plataforma eletrônica de disputa, faz-se necessária a republicação do Edital, motivo pelo qual disponibilizamos abaixo o Novo Edital. Ressalta-se que a data da sessão pública foi alterada para o dia 17 de julho de 2026, às 09h00min, assegurando a ampla publicidade e a observância dos prazos legais.

Rancho Queimado, 06 de julho de 2026

gov.br Documento assinado digitalmente
THOMAZ DE ANDRADE BERGENTAL
Data: 06/07/2026 10:29:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Thomaz Bergental
Pregoeiro

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

Torna-se público que o Município de Rancho Queimado, Estado de Santa Catarina, sediado na Praça Leonardo Sell, nº 40, Centro, através do seu Pregoeiro, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 3068, de 06 de dezembro de 2023 e suas alterações, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h00min do dia 07/0/2026 às 08h30min do dia 17/07/2026.
INÍCIO DA SESSÃO: às 09h:00min (Nove horas) do dia 17/07/2026;
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF);
LOCAL: Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para eventual fornecimento de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as Metas 1, 2, 3, 4, 5 e 6 do Plano Municipal de Educação do Município de Rancho Queimado, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

O valor total estimado aceitável para a presente licitação será de R$ 1.153.518,00 (um milhão, cento e cinquenta e três mil, quinhentos e dezoito reais).

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O Modo de disputa será aberto com forma de julgamento menor preço por item.

1.4. Havendo qualquer divergência entre as especificações constantes do Sistema www.bnc.org.br e as presentes neste edital, prevalecerão as especificações do edital.

1.5. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. 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 serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. 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;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. 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;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.13. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à BNC –Bolsa Nacional de Compras, no site www.bnc.org.br até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.14. O credenciamento junto ao provedor da Bolsa Nacional de Compras implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações deste Pregão.

2.15. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao valor estabelecido pela mesma de acordo com os Planos de Adesão, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras. Os valores abaixo poderão sofrer alterações de conformidade com a referida empresa.

PLANO DE ADESÃO A	R$ 118,80 (única participação).

PLANO DE ADESÃO B	R$ 162,00 (participação de quantos editais quiserem no mês).
PLANO DE ADESÃO C	R$ 432,00 (participação de quantos editais quiserem por 90 dias).

3. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

3.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

3.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC –Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preços e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

3.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC –Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os

documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, licitante enviará declaração, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição (ANEXO III);

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. Ao efetuar sua participação no certame, o licitante declara, para todos os fins, que tem pleno conhecimento e concordância com todas as condições deste Edital e seus anexos, responsabilizando-se pela veracidade das informações prestadas e pelo cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais dele decorrentes.

4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estabelecido.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. 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.

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

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-

integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação, conforme disposto no artigo 62 da Lei Federal nº 14.133/21.

8.3. Para fins de análise e julgamento da habilitação, a Administração adotará o entendimento consolidado pelo Tribunal de Contas da União, especialmente no que se refere à possibilidade de saneamento de falhas formais, complementação de informações e realização de diligências, desde que não haja substituição de documentos essenciais nem prejuízo ao caráter competitivo do certame.

8.3.1. Habilitação Jurídica, conforme o caso, consistirá em:

8.3.1.1. Documento de Identificação do(s) Sócio(s) administrador(es) e cotista(s) da licitante (cópia autenticada);

8.3.1.2. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.3.1.3. 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;

8.3.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício

8.3.1.5. Sociedades Anônimas: Ata da Assembleia Geral que aprovou o estatuto social em vigor e a ata da Assembleia Geral que elegeu seus administradores, comprovadas por meio de publicação legal;

8.3.1.6. Em se tratando de microempreendedor individual –MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual -CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítiowww.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

8.3.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista, conforme o caso consistirá em:

8.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas –CNPJ emitido a no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para abertura da sessão;

8.3.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.3.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade ou outra equivalente, na forma da Lei;

8.3.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio sede do licitante, relativa à atividade ou outra equivalente, na forma da Lei;

8.3.2.5. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

8.3.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos –CNDT;

8.3.2.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. Documentação complementar consistirá em:

8.3.3.1. Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da Licitante ou Consulta ao Simples Nacional;

8.3.3.2. Alvará de Vigilância Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente, compatível com o objeto da contratação.

8.3.4. Qualificação Técnica limitar-se-á:

8.3.4.1. Apresentar Prova de "CAPACIDADE TÉCNICA" constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido produtos/serviços com qualidade que guarde semelhanças com o objeto licitado.

8.3.4.1.1. Se o documento for emitido por um órgão público, em virtude da fé pública, dispensa a necessidade de reconhecimento de firma.

8.3.4.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as características do objeto ora licitado.

8.3.4.3. Prova de atendimento de requisitos previstos em Lei especial, quando for o caso;

8.3.5. Declarações a serem apresentadas:

8.3.5.1. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ACEITAÇÃO DO EDITAL (ANEXO III)

8.3.5.2. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO (ANEXO III)

8.3.5.3. DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENORES (ANEXO III)

8.3.5.4. DECLARAÇÃO SOBRE TRABALHO ESCRAVO OU ANÁLOGO (ANEXO III)

8.3.5.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE (ANEXO III)

8.3.5.6. DECLARAÇÃO SOBRE VÍNCULOS COM AGENTES PÚBLICOS (ANEXO III)

8.3.5.7. DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO (ANEXO III)

8.3.5.8. DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA (ANEXO III)

8.3.5.9. DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS E SUPERVENIENTES (ANEXO III)

8.4. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, publicação em órgãos da imprensa oficial ou ainda em cópia simples, a ser autenticada pelo Agente de Contratação/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais, não sendo aceito qualquer documento em papel termo sensível. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

8.5. A falta de quaisquer documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo exceto prazo para realização de Diligência a fim de sanar dúvidas e/ou falhas existentes a época da licitação para complementação da documentação exigida para a habilitação.

8.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.7. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.8. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.8.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% (vinte porcento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia no sistema eletrônico.

8.10. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.11. A habilitação será verificada pelo endereço eletrônico ou por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder,

imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de, no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.15.3. Caso o licitante deixe de apresentar algum documento de habilitação exigido no edital, a Administração poderá solicitar sua apresentação em sede de diligência;

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.8. A Ata de Registro de Preços poderá ser renovada, observados os parâmetros e condições estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, incluindo a renovação do saldo dos itens registrados, quando aplicável.

9.9. Caso algum item tenha seu saldo integralmente esgotado antes do término da vigência da Ata, a Administração poderá, justificadamente, antecipar a renovação da Ata de Registro de Preços, desde que respeitados os requisitos legais pertinentes.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.rq.sc.gov.br/licitacoes.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma exclusiva pelo sistema eletrônico.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.rq.sc.gov.br/licitacoes.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

14.11.3. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ACEITAÇÃO DO EDITAL

14.11.4. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

14.11.5. ANEXO III – DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENORES

14.11.6. ANEXO III – DECLARAÇÃO SOBRE TRABALHO ESCRAVO OU ANÁLOGO

14.11.7. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

14.11.8. ANEXO III – DECLARAÇÃO SOBRE VÍNCULOS COM AGENTES PÚBLICOS

14.11.9. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

14.11.10. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA

14.11.11. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS E SUPERVENIENTES

14.11.12. ANEXO IV – Minuta de Contrato

Rancho Queimado, 25 de junho de 2026.

TIAGO SCHUTZ
Prefeito Municipal

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresas especializada para eventual fornecimento de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as Metas 1, 2, 3, 4, 5 e 6 do Plano Municipal de Educação do Município de Rancho Queimado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa da presente contratação pata o fornecimento de gêneros alimentícios é para atender ao cardápio das escolas da Rede Municipal de Ensino de Rancho Queimado/SC, em consonância com as diretrizes da Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, respeitando o direito à alimentação escolar, objetivando suprir parcial ou integralmente as necessidades nutricionais dos alunos, favorecendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para seu crescimento, aprendizagem e rendimento escolar durante o período letivo.

3. SERVIÇOS E QUANTIDADES ESTIMADAS

Item	Descrição do produto	Unidade	Qnt	Valor Unitário Máximo (R$)	Valor Total Máximo (R$)
01	**Abacaxi pérola** Características: grupo 2 - polpa branca, categoria 1. Porte médio, com características de cultivo bem definidas. Boa qualidade, firme e intacta, isenta lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho uniforme. **Unidade**	Unidade	1500	11,25	16.875,00
02	**Abóbora cabotiá** Características: casca firme e íntegra, sem rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente, sem partes moles,	Kg	250	4,35	1.087,50

	em perfeita condição de apresentação. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Kg**				
03	**Açafrão da terra em pó (Cúrcuma moída)** Características: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **Embalagem de 50 g.**	Emb	80	8,12	649,60
04	**Açúcar demerara** Características: produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. **Kg**	Kg	160	4,75	760,00
05	**Açúcar mascavo** Características: produto de qualidade, com cheiro próprio e sabor característico. Embalagem integra, com a data de fabricação e a data de validade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. **Kg**.	Kg	160	7,08	1.132,80
06	**Açúcar refinado** Características: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. **Pacotes de 5 kg**.	Pct	200	21,23	4.246,00
07	**Alface lisa** Características: de primeira qualidade, tamanho	Maço	200	4,58	916,00

	e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. As folhas devem estar brilhantes e lisa, firmes e sem marcas escuras. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Maço**				
08	**Alface crespa** Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Maço**	Maço	200	3,87	774,00
09	**Alho in natura** Características: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. **Kg**	Kg	80	27,21	2.176,80
10	**Alho poró** Características: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. **Unidades de no mínimo 150g.**	Unidade	300	5,84	1.752,00
11	**Amendoim cru** Características: Ingrediente: amendoim, com Selo de Qualidade Certificada Pró-Amendoim (ABICAB). Com data de validade de 3 meses da data de entrega. **Embalagem de 400g**	Emb	500	7,03	3.515,00
12	**Amido de milho** Características: produto amilaceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa. **Embalagem de 500 g.**	Emb	80	16,99	1.359,20

13	**Arroz integral** Características: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. **Embalagem de 1kg**	Kg	100	4,80	480,00
14	**Arroz parboilizado** Características: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses. **Pacotes de 5 kg**.	Pct	350	18,79	6.576,50
15	**Banana branca** Características: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	6.000	7,54	45.240,00
16	**Batata doce** Características: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. **Kg**	Kg	300	5,65	1.695,00
17	**Batata inglesa** Características: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	850	9,48	8.058,00
18	**Bebida a base de amêndoa** Características: bebida vegetal elaborada a partir de amêndoas, podendo conter água, vitaminas, minerais e estabilizantes permitidos pela	Lt	100	18,38	1.838,00

	legislação vigente. Apresenta coloração clara, sabor e odor característicos, consistência homogênea e ausência de impurezas ou substâncias estranhas. Produto destinado ao consumo humano, podendo ser utilizado como substituto do leite tradicional em preparações alimentícias. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais conforme legislação vigente. **Caixas de 1 litro**				
19	**Beterraba** Características: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características de cultivo bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença**. Kg**	Kg	200	6,98	1.396,00
20	**Biscoito sem glúten (diversos sabores)** Características: fécula de mandioca, açúcar cristal, amido de milho, água, gordura de palma, polvilho, ovos, fermento químico, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de coco, amendoim ou outros. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose. **Embalagem de 200-300g.**	Emb	1000	9,83	9.830,00
21	**Biscoito de polvilho salgado e assado sem lactose** Características: tradicional, salgado, assado e crocante, em formato de argola. acondicionados em embalagem primária, pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados, contendo registro e informação nutricional no rótulo, data de fabricação e data de validade (validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante). Não deve conter leite e derivados **Embalagem de 140 g.** *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS, GLUTEN E AÇÚCAR.	Emb	1.800	13,25	23.850,00
22	**Bolacha doce tipo maria** Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas,	Emb	600	7,48	4.488,00

	amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcico) . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Emb 370 g.**				
23	**Bolacha salgada tipo cream cracker sem leite** Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Emb de 370g.** *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Emb	400	6,88	2.752,00
24	**Bolacha salgada integral** Características: bolacha salgada integral tipo cracker, crocante, produzido à base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter fibras alimentares. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, insetos, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá apresentar umidade excessiva, mofo ou alteração de características sensoriais. Embalagem primária íntegra, atóxica, lacrada e resistente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade: de no	Emb	600	8,75	5.250,00

	mínimo 3 meses. **Emb de 350g a 400g**.” *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.				
25	**Bolacha tipo caseira (sabores: amanteigada, coco, polvilho, fubá, cacau)** Características: bolacha tipo caseira, sabores diversos, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e manteiga, textura crocante, aspecto e coloração característicos, isenta de sujidades, mofos e materiais estranhos. Embalagem íntegra e atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Produto de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. **Emb de 350g a 400g**	Emb	1.000	11,05	11.050,00
26	**Brócolis chinês** Características: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, unidade de tamanho médio (aprox. 400g) coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Unidade**	Unidade	360	6,65	2.394,00
27	**Cacau em pó 100%** Características: Ingredientes básicos: cacau em pó características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; prazo de validade: mínima de 8 meses a contar a partir da data de fabricação com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Embalagem primaria de 500 gramas e a rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n° 360 de 23/12/2003; RDC n° 359, de 23/12/2003 e RDC n° 163, 17/08/2006). O produto deverá estar de acordo com o decreto n° 12.486, de 20/10/1978. **Embalagem de 200g.**	Emb	200	28,65	5.730,00
28	**Café em pó** Características: café, torrado e moído, grãos selecionados, torrados com suspensão que	Emb	40	31,09	1.243,60

	proporciona mais aroma e sabor ao café, embalados a vácuo, com selo de pureza ABIC**.** **Embalagem de 500g.**				
29	**Canela em pó** Características: canela em pós pura, sem adição de açúcar, com data de validade mínima de seis meses. **Embalagem de 30-50 gramas.**	Emb	30	9,10	273,00
30	**Canjica de milho branco** Características: de primeira qualidade, deve ser milho branco, grãos selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Embalagem de 400g.**	Emb	80	5,45	436,00
31	**Carne bovina moída** Características: patinho, músculo ou colchão mole, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 a -18ºC em veículos e caixas próprias para transporte. **Kg**	Kg	1.000	57,43	57.430,00
32	**Carne bovina picada** Características: patinho ou colchão mole, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor	Kg	700	59,82	41.874,00

	característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. **Embalagem:** embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18ºC em veículos e caixas próprias para transporte. **Kg**				
33	**Carne de frango - Coxa e sobrecoxa sem osso** Característica: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18ºC em veículos e caixas próprias para transporte. **Kg**	Kg	800	19,72	15.776,00
34	**Carne de frango sassami** Características: peito, sem osso, sem pele, congelado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18ºC em veículos e caixas próprias para transporte**. Kg**	Kg	800	22,77	18.216,00
35	**Carne de frango – peito sem osso** Características: sem osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores.	Kg	800	22,38	17.904,00

	Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18ºC em veículos e caixas próprias para transporte. **Kg**				
36	**Cebola de cabeça** Características: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. **Kg**	Kg	500	6,52	3.260,00
37	**Cebolinha verde** Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. **Maço**	Maço	250	4,92	1.230,00
38	**Cenoura** Características: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	350	10,45	3.657,50
39	**Chuchu** Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, material terroso ou contaminantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Kg**	Kg	200	6,48	1.296,00
40	**Coco ralado** Característica: em flocos, desidratado, parcialmente desengordurado, não deve conter açúcar. Embalagem aluminizada de 100 gramas,	Emb	500	7,75	3.875,00

	atóxico, hermeticamente fechado e não violada. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. **Embalagem de 100 g.**				
41	**Colorau/urucum** Colorau obtido a partir da mistura de fubá ou farinha de mandioca com sementes de urucum moídas, de coloração vermelho alaranjada, aroma e sabor característicos, isento de matérias estranhas, umidade, bolor e sujidades. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **Embalagem de 100-200 g.**	Emb	150	2,82	423,00
42	**Couve folha** Características: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso**. Maço**	Maço	200	4,27	854,00
43	**Couve flor** Características: vegetal fresco, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. **Unidade**	Unidade	300	9,98	2.994,00
44	**Cravo da índia** Características: especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. **Embalagem de 15 g.**	Emb	40	4,79	191,60
45	**Extrato de tomate** Características: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR nos ingredientes, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor	Emb	350	6,92	2.422,00

	característico. **Embalagem de 300 g**				
46	**Farinha de aveia** Características: produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. **Embalagem de 170-200 g.**	Emb	500	6,64	3.320,00
47	**Farinha de mandioca** Características: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Kg.**	Kg	150	9,05	1.357,50
48	**Farinha de milho (Fubá)** Características: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de protídeos. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e resistente; contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de entrega. **Embalagem de 500g**	Emb	150	7,75	1.162,50
49	**Farinha de trigo especial** Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em prefeito estado de	Pct	250	18,75	4.687,50

	conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Pacotes de 5 Kg.**				
50	**Farinha de trigo integral** Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em prefeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses**. Pacotes de 1 Kg**	Pct	80	5,62	449,60
51	**Feijão carioca** Características: Grupo I / tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, isentos vivos ou mortos. Embalagem primária, sacos de polietileno transparente, atóxico, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. Data validade de no mínimo cinco meses da data de entrega. **Kg**	Kg	200	12,62	2.524,00
52	**Feijão preto** Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega**. Kg**	Kg	250	6,78	1.695,00
53	**Feijão vermelho**	Kg	250	12,72	3.180,00

	Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. **Kg**				
54	**Fermento em pó químico (p/ bolo)** Características: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Potes de 100g**	Potes	240	4,95	1.188,00
55	**Flocos de milho sem açúcar** Características: flocos de milho amarelo sem açúcar, adoçantes, agave, mel ou melado. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem transparente atóxica, não violada e resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega. **Emb de 200-250 g**	Pct	200	19,22	3.844,00
56	**Folha de louro** Características: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. **Emb 4 - 5g.**	Emb	100	3,44	344,00
57	**Gelatina em pó incolor e sem sabor** Características: produto constituído de gel de gelatina em pó incolor e sem sabor. Produto constituído de gelatina em pó. Embalagens atóxica, resistente, lacrada, prazo de validade no	Emb	200	8,05	1.610,00

	mínimo de 6 meses. **Emb de no mínimo de 24g**				
58	**Goiaba Vermelha** Características: Fruto apresentando casca com cor verde ou amarela e polpa na cor vermelha, pesando em média de 170g a 225g cada unidade. Sem partes amassadas e estragadas, com grau de amadurecimento ideal para consumo, acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas. **Kg**	Kg	3.000	8,54	25.620,00
59	**Granola sem açúcar e sem adoçantes** Características**:** Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva -passa, castanha do pará, banana passa, flocos de arroz ou milho, extrato de malte, castanha -do - pará, coco, gergelim, linhaça marrom, aroma e antioxidante natural tocoferol (vitamina E). NÃO DEVE CONTER AÇUCAR, ADOÇANTES, AGAVE, MEL OU MELADO. **Embalagem de 800 g.**	Pct	150	37,44	5.616,00
60	**Iogurte natural** Características: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0ºC - 5ºC em veículo e caixas de carregamento próprias. **Sacos de 900ml**.	Sacos	1.000	12,71	12.710,00
61	**Iogurte natural sem lactose** Características: iogurte integral sem sabor e sem lactose. Contendo leite pasteurizado integral sem lactose e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem	Emb	400	5,18	2.072,00

	deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0ºC - 5ºC em veículo e caixas de carregamento próprias. **Embalagem de 160-180 g**				
62	**Iogurte Natural Desnatado:** Característica: Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite desnatado e fermentos lácteos específicos, sem adição de polpas de frutas ou aromatizantes, apresentando baixo teor de gordura, textura cremosa, sabor levemente ácido e odor característico. Deve possuir coloração uniforme, estar livre de impurezas, sujidades e sinais de deterioração. Embalado em recipiente íntegro e adequado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes. **Embalagem de 160-180 g**	Emb	200	4,04	808,00
63	**Laranja pêra** Características: Tipo especial, grupo I, estar de acordo com a Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	2.000	5,18	10.360,00
64	**Leite fluído integral** Características: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurizarão, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra hight temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. **Caixas de 1 litro**	Litro	3.000	5,21	15.630,00
65	**Leite fluído desnatado** Características: Leite fluido obtido a partir do leite de vaca, submetido ao processo de desnate, homogeneização e pasteurização/UHT,	Litro	800	5,41	4.328,00

	apresentando teor reduzido de gordura, mantendo proteínas, cálcio e demais nutrientes característicos do leite. Produto de cor branca, odor e sabor próprios, isento de impurezas, sujidades e substâncias estranhas. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, validade e registro nos órgãos competentes. **Caixas de 1 litro**				
66	**Leite de coco** Características: emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nuoífera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de ENTREGA, em embalagem atóxica, resistente e transparente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. **Embalagem de 200 g.**	Emb	400	6,97	2.788,00
67	**Leite em pó zero lactose** Características: leite em pó integral. Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Em embalagem aluminizada, não violada, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem de 300-380 g**.	Emb	200	23,72	4.744,00
68	**Lentilha verde** Características: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no	Pct	250	7,62	1.905,00

	mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. **Pacotes de 400 g.**				
69	**Maçã fugi ou gala** Características: Fugi ou Gala, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	2.000	9,98	19.960,00
70	**Macarrão tipo cabelo de anjo** Características: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. **Pacotes de 500 g**	Pct	200	5,62	1.124,00
71	**Macarrão tipo conchinhas** Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Embalagem de 500 g**	Emb	250	4,75	1.187,50
72	**Macarrão tipo espaguete integral** Características: contendo farinha de trigo integral com glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de	Emb	100	6,35	635,00

	validade: de no mínimo 5 meses. **Emb de 500 g**				
73	**Macarrão tipo letrinhas** Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. **Embalagem de 500 g**	Emb	200	4,52	904,00
74	**Macarrão tipo parafuso** Características: contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. **Emb 500 g.**	Emb	500	3,95	1.975,00
75	**Macarrão tipo penne sem glúten** Características: contendo farinha de arroz. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e SEM GLUTEN. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da entrega. **Embalagem de 500 g** *ISENTO DE GLUTEN.	Emb	600	5,85	3.510,00
76	**Macarrão tipo tricolori (penne ou parafuso)** Características: macarrão tipo parafuso ou tipo penne, tricolori, contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão	Emb	1.000	11,38	11.380,00

	dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. **Embalagem 500 g.**				
77	**Mamão formosa** Características: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	2.000	9,15	18.300,00
78	**Mandioca descascada e congelada** Características: Tubérculo de fácil cozimento, descascada e congelada, com cheiro e sabor próprio. Isento de material sujidades, parasitas ou mofos, danos mecânicos e sem parte arroxeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Kg**	Kg	400	10,70	4.280,00
79	**Manga Palmer** Características: de primeira qualidade, aspecto globoso, maturação adequada, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Kg**	Kg	4.000	8,11	32.440,00
80	**Manteiga sem sal** Características: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácteo. ISENTO: corantes e gordura trans. Aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo/pacote plástico atóxico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **Embalagem de 200 g.**	Emb	250	11,28	2.820,00
81	**Massa para pastel tamanho médio**	Emb	500	6,92	3.460,00

	Características: não deverá conter gordura vegetal hidrogenada na composição. Na embalagem de constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de fabricação. Embalagem de 400 g				
82	**Massa para pizza sem leite** Características: o produto deve atender a legislação sanitária vigente, estar fresco, macio, sem a presença de sujidades. Ter aspecto, cor, sabor cheiro e textura característicos. Ingredientes: farinha de trigo, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal. Não pode conter leite em sua composição. Unidades medindo 15 cm de diâmetro pesando aproximadamente 180 gramas cada. Em embalagem primária transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes e valor nutricional. **Unidade de 180g** *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Unidade	1400	6,32	8.848,00
83	**Melancia** Características: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	5.000	4,62	23.100,00
84	**Melão amarelo** Características: de primeira qualidade, redondo, graúdo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa intacta, casca íntegra, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). **Kg**	Kg	1.500	10,02	15.030,00
85	**Milho para pipoca** Características: Grupo duro, tipo 01, classe amarela, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução	Emb	80	4,37	349,60

	normativa nº 60, de 22/12/2011. Em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. **Embalagem de 400 g.**				
86	**Milho verde descascado** Características: sem casca, sem cabelo, deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente e polietileno. **Kg**	Kg	3.000	15,98	47.940,00
87	**Morango in natura** Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. **Kg**	Kg	3.000	61,47	184.410,00
88	**Óleo refinado de soja** Característica: óleo de soja refinado, 100% vegetal e extra filtrado. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: **Embalagem de 900ml**	Emb	500	7,82	3.910,00
89	**Orégano** Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. **Embalagem de 50 a 80 g.**	Emb	60	9,22	553,20
90	**Ovo de galinha** Características: fresco tipo especial, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo	Dz	1.500	11,28	16.920,00

	687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. /Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: **Dúzia**				
91	**Pão de cachorro quente** Características: não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. **Kg**	Kg	1.000	26,27	26.270,00
92	**Pão francês** Características: ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; estar fresco, macio, sem a presença de sujidades; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. **Kg**	Kg	1.000	12,76	12.760,00
93	**Pão integral fatiado** Características: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. E**mb plástica de 400-500g.** *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Emb	800	11,09	8.872,00
94	**Pão tipo sanduíche** Características: o pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente	Emb	900	7,55	6.795,00

	aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. **Embalagens de 400-500 g.**				
95	**Pepino comum** Características: 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. **Kg**	Kg	250	7,72	1.930,00
96	**Pêra d'água** Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (sarc. ANVISA, Inmetro). **Kg**	Kg	3.000	7,89	23.670,00
97	**Polpa de fruta congelada** Características: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: **manga, abacaxi, maracujá e pêssego.** Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. **Embalagem: 100-150 g**	Sacos	3.000	3,70	11.100,00
98	**Polvilho azedo** Características: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. **Kg**	Kg	400	13,29	5.316,00
99	**Queijo tipo mussarela fatiado** Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal	Kg	500	55,58	27.790,00

	e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 Cº, em veículo e caixas de carregamento próprias. **Kg**				
100	**Queijo tipo mussarela fatiado sem lactose** Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 Cº, em veículo e caixas de carregamento próprias. **Embalagem de 150 g** *ISENTO DE LACTOSE.	Emb	150	12,22	1.833,00
101	**Repolho verde** Características: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. **Unidade**	Unidade	200	6,54	1.308,00
102	**Sal refinado marinho iodado moído** Características: constituído de cristais de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote e data de fabricação, quantidade do produto, número do registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **Kg**	Kg	150	8,32	1.248,00

103	**Salsinha** Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. **Maço**	Maço	250	3,74	935,00
104	**Suco de laranja integral 100% fruta** Características técnicas: suco integral de laranja, **sem adição** de água, açúcar, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: **Galão de 5 Lt**	Unidade	500	51,40	25.700,00
105	**Suco de uva integral 100% fruta** Características: suco integral de uva, **sem adição** de água, açúcar, conservantes ou corantes. Embalagens contendo data de fabricação e validade. **Emb de 1,5 lt**	Emb	1.200	18,46	22.152,00
106	**Tâmara seca sem açúcar e com caroço** características técnicas: tâmaras seca desidratada e embalagens de 200 gramas em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. **Embalagem de 200g**	Emb	200	12,77	2.554,00
107	**Tilápia congelada – filé** Características: Produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, estarem totalmente livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos ao processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, de alta transparência, resistente, vedada hermeticamente,	Emb	400	51,54	20.616,00

	termosoldada. **Emb 800g**				
108	**Tomate** Características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do redondo médio à grande. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. **Kg**	Kg	600	12,88	7.728,00
109	**Uva tipo Niágara** Características: Niagara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: **Kg.**	Kg	2.000	18,31	36.620,00
110	**Uva passa preta** Características: escura sem semente, sem adição de açúcar em sua composição, embalagem plástica atóxica, transparente, integra e termoselada, contendo todos os dados de identificação (data de fabricação, prazo de validade e número de lote do produto). Validade mínima de 6 meses da data da entrega. **Embalagem de 500 g**	Emb	450	10,89	4.900,50
111	**Vinagre de maçã** Características: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. **Embalagem de 750 ml**	Emb	50	5,48	274,00
112	**Kiwi** Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e	Kg	2.000	24,47	48.940,00

	transparente. **Kg**				
Valor Total: R$ 1.153.518,00 (um milhão, cento e cinquenta e três mil, quinhentos e dezoito reais).					

4. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 – A entrega dos gêneros alimentícios, objeto da presente Licitação, deverá ser realizada em total conformidade com as especificações constantes no edital e nos anexos, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, respeitando o cronograma previamente entregue pela Secretaria Municipal de Educação, sem atrasos ou falta de gêneros alimentícios, salvo por motivo devidamente justificado.

4.2 – Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS DE REFRIGERAÇÃO deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para este fim, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos, diretamente nas seguintes escolas:

- Centro de Educação Municipal Menino Jesus, Loteamento Riacho dos Poetas nº 60, Rua 112, Centro.
- Escola Municipal Altamiro Diniz, Rua Caetano Soares, s/n, Mato Francês.
- Centro de Educação Infantil Mariazinha (junto à Escola Roberto Schutz), Rua Expedicionário Adolfo Werlich, nº 87, Taquaras.
- APAE, Rua Vereador Celso Jasper, Centro.
- Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, Praça Leonardo Sell, nº 40, Centro.
- Bombeiros de Rancho Queimado, Rua Pedro Guilherme Heinz, Morro Chato.

4.3 – Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS SEM REFRIGERAÇÃO E OS NÃO PERECÍVEIS poderão ser entregues no local estipulado pela Secretaria Municipal de Educação, desde que cumprido o cronograma de entrega.

4.4 – Os alimentos deverão ser entregues devidamente pesados, etiquetados e separados por unidade escolar.

4.5 - Para produtos processados como: leite fluído, farinhas, bolachas, extrato de tomate, arroz, chocolate em pó, fermento e congêneres, o prazo de validade deverá ser de, no mínimo, seis meses da data da entrega E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE com a Resolução RDC 360/2003, que determina as normas de rotulagem de alimentos.

4.6 - Para alimentos perecíveis de origem animal como: carne bovina, frango, ovos, queijos, iogurte, bebida láctea e congêneres, o prazo de validade deverá ser, de no mínimo, uma semana da data de entrega.

4.7 - As carnes devem estar empacotadas em embalagem própria, congeladas, totalmente fechadas com etiqueta impressa identificando o corte da carne, quantidade, data de fabricação e prazo de validade (conforme RDC 360/2003). Deverão apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias e estar em acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-91.

4.8 - Os iogurtes, bebidas lácteas e queijos devem ser transportados em caixas tampadas e próprias de armazenamento para a garantia do controle de temperatura entre 0ºC e 5ºC. Os pacotes de iogurte e bebida láctea devem vir embalados em sacos plásticos dentro das caixas transportadoras com o número total de unidades separadas por escola. A entrega deve estar de acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-17, que normatiza o transporte por veículos de alimentos para consumo humano.

4.9 - Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas individuais, separadas por dúzias, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.

4.10 – Os fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos deverão estar em conformidade com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

4.11 – O fornecedor deverá fazer a troca do produto, caso a data de validade estiver vencida ou se não atender as especificações do Termo de Referência.
4.12 - Todas as despesas com transporte e entrega dos gêneros alimentícios, bem como de contrato dos profissionais, salários, encargos sociais, fiscais, impostos, taxas e outros correrão por conta da CONTRATADA.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
5.1. Acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;
5.2. Vetar o emprego de qualquer serviço que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da contratada, que possa ser inadequado, nocivo ou danificar bens patrimoniais ou ser prejudicial à saúde;
5.3. Designar Servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo;
5.4. Atestar as Notas Fiscais/Faturas após a efetiva entrega do objeto desta licitação;
5.5. Efetuar o pagamento à contratada;
5.6. Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
6.1. Prestar os serviços conforme especificações e demais disposições deste Termo de Referência, do edital e nas condições contidas em sua proposta;
6.2. Prestar os serviços no local determinado e dentro dos prazos estabelecidos;
6.3. Atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do contrato, formalizado por meio de Nota de Empenho;
6.4. Manter, durante toda a execução do contrato, formalizado por meio de Nota de Empenho, as mesmas condições da habilitação;
6.5. Emitir fatura no valor pactuado e condições do contrato, formalizado por meio de Nota de Empenho, apresentando-a à Contratante para ateste e pagamento;
6.6. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
7.1. As dotações orçamentárias referentes a este processo licitatório terão a respectiva vinculação.

8. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
8.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preço é de 12 meses, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO
9.1. Não será admitida a subcontratação e/ou terceirização, total ou parcial, do objeto licitatório, salvo por autorização expressa da Contratante.
9.1.1. A Contratada apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
9.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
9.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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

contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

10. DA GARANTIA

10.1. Não será exigida garantia contratual para a presente contratação, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto, o baixo grau de complexidade da execução contratual e a ausência de riscos que justifiquem a exigência de garantia para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

10.2. Contudo, a contratada permanecerá integralmente responsável pelo fornecimento dos itens, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, contratuais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e operacionais decorrentes da contratação.

11. FISCAL DO CONTRATO

11.1. O responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato será a Secretária Municipal de Educação

Rancho Queimado, 23 de junho de 2026.

_____

ADRIANA GOMES LIMA
Secretária Municipal de Educação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO**,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, sediada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro**,** neste ato representado pelo Sr. Tiago Schutz, Prefeito Municipal, considerando o julgamento da licitação no Pregão nº _____/_____, Processo Administrativo nº _____/____ para REGISTRO DE PREÇOS, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 3068, de 06 de dezembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 – OBJETO
A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de **********, especificados no(s) item(ns) ____ do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº _____/___, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independente de transcrição.

2 – PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Razão Social: _____ CNPJ: _____
Endereço: _____
Nome do Representante: _____
Telefone: _____ E-mail: _____

Item	Descrição do produto	Und.	Qtd.	Preço máximo unitário (R$)	Preço máximo total (R$)
Total Geral R$					

3 – VALIDADE DA ATA
3.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.
3.2. Nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 3068, de 06 de dezembro de 2023, o Município de Rancho Queimado não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os materiais cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

4 – REVISÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
4.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
4.3. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

4.3.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

4.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.4.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

4.4.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
4.6. O registro do fornecedor será cancelado quando:

4.6.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

4.6.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.6.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

4.6.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

4.7 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 4.6.1, 4.6.2 e 4.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
4.8. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

4.8.1. por razão de interesse público; ou

4.8.2. a pedido do fornecedor.

5 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

5.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6 – CONDIÇÕES GERAIS

6.1. Para consecução dos fornecimentos dos materiais registrados nessa Ata serão celebrados contratos específicos com as empresas conforme disposto no Edital. A assinatura desta ata e do contrato não geram direito adquirido à contratação, mas mera expectativa de direito. Eventual aquisição dos preços registrados será realizada conforme o interesse e conveniência da Administração.
6.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em ____ (____) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes que declaram aceitar todas as disposições estabelecidas.

Rancho Queimado, _____ de xxxxxxxx de 2026.

TIAGO SCHUTZ
Prefeito Municipal

CONTRATADA **(representante legal da contratada)**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o n° (MATRIZ) ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).....
portador(a) da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF nº.....DECLARA:

1. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ACEITAÇÃO DO EDITAL
Declaro que aceita as condições estabelecidas no presente Edital para todas as fases da Licitação, bem como da inexistência de fato interveniente impeditivo da habilitação do objeto do presente certame;

2. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO
Declaro que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no presente certame.

3. DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENORES
Declara para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 e alterações posteriores, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz:
Sim ( ) Quantos ( ) Não ( ).

4. DECLARAÇÃO SOBRE TRABALHO ESCRAVO OU ANÁLOGO
Declaro que não utilizo, direta ou indiretamente, mão de obra em condições degradantes, trabalho escravo ou análogo ao escravo.

5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE
Declara sob as penas da lei, que é idônea para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e Distrital, e que não sofre a penalidade de suspensão que a impeça de licitar e de contratar com a Administração Pública em geral, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

6. DECLARAÇÃO SOBRE VÍNCULOS COM AGENTES PÚBLICOS
Declara que observa o artigo 76 da Lei Orgânica do Município de Rancho Queimado:
Art. 76 O Prefeito, o Vice-Prefeito, os Vereadores e os Secretários Municipais, bem como, as pessoas a qualquer um deles ligadas por matrimônio, parentesco afim ou consanguíneo até o segundo grau,

igualmente por adoção, não poderão contratar com o Município, subsistindo a proibição até seis meses depois de findas as respectivas funções.

Parágrafo único. Ficam excluídos da proibição de contratar com o município os parentes de servidores municipais, desde que estes não possuam poder de influência sobre a condução da licitação, que por participar diretamente do procedimento como membro da comissão, quer em razão de sua posição hierárquica sobre aqueles que participam do procedimento de contratação.

7. DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

Declara sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme §1º do art. 18A.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) Não se enquadra

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

8. DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA

Declaro a exequibilidade da proposta para executar os serviços nas condições exigidas no respectivo documento de referência.

9. DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS E SUPERVENIENTES

Declaro que não há fatos impeditivos ou supervenientes que impeçam a participação da empresa no certame ou sua habilitação, bem como me comprometo a informar imediatamente à Administração caso qualquer fato novo venha a ocorrer.

_____, _____ de _____ de 20__.

_____

(assinatura do representante legal da Empresa)

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 51/2026
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2026

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____/____ QUE CELEBRAM ENTRE SI A PREFEITURA DE RANCHO QUEIMADO (órgão) - SC E A EMPRESA _____.

A PREFEITURA DE RANCHO QUEIMADO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, sediada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro, neste ato representado pela Sr. Tiago Schutz, Prefeito Municipal, doravante designada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, com sede na _____ (logradouro), nº _____, _____ (bairro), _____ (município/UF), CEP: _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____ (nome e cargo), inscrito(a) no CPF sob o nº _____ doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 3068, de 06 de dezembro de 2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, em decorrência do preço homologado no Pregão nº _____/_____, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato é ..... para atender o (a) ....., conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência anexo ao Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora.

1.3. Descrição dos itens:

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 meses, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento do objeto do presente termo de contrato será efetuado a partir da requisição e autorização de fornecimento pelo setor competente.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R$ _____ (_____).

4.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4.2. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura ao setor contábil, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo pelo fiscal do contrato.

4.2.1. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em 05 (cinco) dias após a data de sua apresentação válida.

4.3. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. O preço pelo qual será contratado o objeto da presente Licitação, será reajustado a cada 12 (meses) pelo acumulado do IPCA divulgado pelo IBGE afim de manter o equilíbrio econômico financeiro.

6. CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício 2026, na classificação abaixo:

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado
Órgão:
Unidade:
Funcional:

8. CLÁUSULA OITAVA – DIREITOS E RESPONSABILIDADE DAS PARTES

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA– SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

9.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

9.2.1. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "9.1.2.", "9.1.3." e "9.1.4." do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "9.1.5.", "9.1.6.", "9.1.7." e "9.1.8." do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.2.4. **Multa,**

9.2.4.1. Multa moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

9.2.4.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato no caso de inexecução total do objeto;

9.2.4.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

9.2.4.5. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até dois anos;

9.2.4.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

9.5.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.5.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.5.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.5.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

9.5.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

9.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a VII e IX do art. 137 da Lei nº 14.133/21 e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

10.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/21.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à contratada sempre que possível o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA, reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa da Lei nº 14.133/2021.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

11.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FISCALIZAÇÃO

12.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada na forma estabelecida no Termo de Referência pela Secretária Municipal de Educação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz para dirimir os litígios que decorrem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

13.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

Rancho Queimado, _____ de xxxxxxxx de 2026.

TIAGO SCHUTZ (nome do representante legal da contratante)

CONTRATADA (nome do representante legal da contratada)