

PREGÃO ELETRÔNICO – Nº 07/2026

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – DEPARTAMENTO REGIONAL DO AMAPÁ - SENAC/DR/AP, entidade de personalidade jurídica de direito privado, criada pelo Decreto-Lei nº 8.621, de 10 de janeiro de 1946, com regime jurídico próprio e finalidade de interesse coletivo e de utilidade pública, com competência para execução de políticas públicas não exclusivas do Estado para a formação profissional por meio de aprendizagem comercial, sem fins lucrativos, de caráter não governamental, vinculada à Direção superior do Sistema Sindical Patronal do Comércio de bens, serviços e turismo, CNPJ/MF nº 03.592.977/0001-33, com sede na Av. Henrique Galúcio, nº 1999, Central, Macapá-AP, CEP 68.900-115, Bloco Administrativo, comunica que realizará licitação, **na modalidade pregão eletrônico, do tipo Menor Preço Por Lote**, nos termos do novo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, conforme a **Resolução nº 1.270/2024 do Conselho Nacional do Senac**, e pelas condições e exigências constantes no presente Edital, no Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo, sendo que as empresas licitantes aceitam irrevogavelmente participar do certame vinculadas somente por essas regras, ressaltando-se que o processo decorrente **NÃO** é regido pela Lei nº 14.133/2021 (licitações e contratos administrativos) ou quaisquer outras normas de direito administrativo público, conforme decisão do Tribunal de Contas da União (Decisão nº 907/1997 TCU Plenário – TC 011.777/96-6), ratificada pelo Supremo Tribunal Federal - STF por meio do Recurso Extraordinário nº 789.874-DF (17/09/2014- Tema 569) e do Mandado de Segurança nº 37.626/2024), exceto aquelas regras aqui declaradas, **mesmo que o sistema computadorizado (programa/aplicativo) utilizado para o processamento da licitação eletrônica faça algumas referências às normas da administração pública que devem ser desconsideradas neste processo licitatório.**

RESUMO DA LICITAÇÃO**OBJETO:**

O presente certame tem por objeto o registro de preços para a aquisição de hortifrutigranjeiros (polpas de frutas, frutas, verduras e legumes) que atenderão as unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, pelo período de 12 meses, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no **Anexo I – Termo de Referência**.

RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA COMPRASNET:

De 28/04/2026 até às 09h do dia 21/05/2026.

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS NO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR:

A partir das 09h do dia 21/05/2026.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS NO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR:

Às 09h do dia 21/05/2026.

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:

No site <https://transparencia.senac.br/#/ap/licitacoes>, no site www.gov.br/compras/pt-br e código **UASG 930222** ou na Unidade Sede do **Senac – DR/AP**, na Av. Henrique Galúcio, 1.999, Central, Macapá- AP, CEP: 68.900-115.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Departamento Regional Amapá

Av. Henrique Galúcio, 1999 - Central - CEP 68900-115

Macapá/AP - Site: www.ap.senac.br

E-mail: senac@ap.senac.br



PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

Impreterivelmente, até as 23h59 do terceiro dia útil anterior à data de abertura da sessão, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, visando à sua melhoria. Após o horário, não serão conhecidos (apreciados).

QUESTIONAMENTOS (IMPUGNAÇÕES) AO EDITAL

Impreterivelmente, até as 23h59 do terceiro dia útil anterior à data de abertura da sessão, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, devendo ser enviada em papel timbrado da licitante e assinada pelo representante legal, cabendo ao Pregoeiro divulgar a decisão sobre o questionamento no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da sessão licitatória, contados de sua interposição.

REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAC - Resolução nº 1.270/2024 do Conselho Nacional do Senac:

<https://www.ap.senac.br/subPages/Regulamento%20de%20Licita%C3%A7%C3%B5es%20e%20Contratos>

PREGÃO ELETRÔNICO – 07/2026

1. **OBJETO:**

1.1 O presente certame tem por objeto o **Registro de preços para a aquisição de hortifrutigranjeiros (polpas de frutas, frutas, verduras e legumes) que atenderão as unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, pelo período de 12 meses**, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência.

1.2 O valor total estimado da presente licitação será **SIGILOSO**, (art. 3º, Parágrafo único, Resolução Senac nº 1.270/2024 - Regulamento de Licitações e Contratos do Senac), sendo considerado como embasamento para cálculo de valor, propostas comerciais previamente coletadas pelo Senac, ferramentas eletrônicas de preços registrados em licitações anteriores, valores obtidos em pesquisas com fornecedores, dentre outras fontes devidamente justificadas, seguindo as mesmas condições e características previstas no **Termo de Referência – Anexo I**, do presente instrumento convocatório.

2. **CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO:**

2.1 Respeitadas as condições legais e as constantes deste Edital deverão ser observadas as seguintes determinações:

2.1.1 Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da licitante o sócio ou dirigente/administrador, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social em vigor, para representá-la ativa e passivamente em juízo ou fora dele, sendo que, alternativamente, poderá ser um procurador devidamente credenciado, com poderes outorgados por procuração, instrumento público ou particular, para representar a licitante em processo licitatório.

2.1.2 É vedado a qualquer pessoa física ou jurídica representar mais de uma licitante na presente licitação.

2.1.3 Nos termos do art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2, as empresas licitantes poderão apresentar, e será reconhecida como válida pelo Senac, documentos assinados por meio de formato eletrônico, com certificação digital no padrão ICP-Brasil.

2.2 **NÃO PODERÃO PARTICIPAR DA PRESENTE LICITAÇÃO:**

2.2.1 Empresas em processo de dissolução ou falência, sendo que a participação de empresas que estejam em recuperação judicial somente será permitida se amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e desde que observadas as demais condições de habilitação (TCU, Acórdão 1201/2020 Plenário).

2.2.2 Empresas que tenham como dirigente ou sócio empregado do Senac – DR/AP.

2.2.3 Pessoas físicas ou jurídicas suspensas de participar de licitação ou impedidas de contratar com o Senac – DR/AP, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade aplicada.

2.2.4 Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, desde que, em eventuais diligências, se comprove o conluio entre eles com intuito de frustrar a competitividade do certame, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

2.2.5 Empresas que tenham participação, a que título for, de dirigentes ou funcionários do SENAC – Departamento Nacional e Administrações Regionais, ou de empresas reunidas em consórcio (Acórdão Nº 816/2025 – TCU - Plenário).

2.3 **CREDENCIAMENTO:**

2.3.1 Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as licitantes previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal – SLTI, por meio do site: www.gov.br/compras.

2.3.2 O cadastramento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais fornecidas pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal – SLTI, cabendo à licitante a responsabilidade de informar-se a respeito do funcionamento do SICAF, para a correta utilização.

2.3.3 O Senac Amapá não é unidade cadastradora, sendo que as licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Portal de compras do Governo Federal as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

2.3.4 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as suas propostas e lances, sendo de sua inteira e exclusiva responsabilidade o uso da senha de acesso, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Senac – DR/AP responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

2.3.5 O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

2.4 **CONEXÃO COM O SISTEMA:**

2.4.1 A participação neste Pregão Eletrônico se dará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, utilizando-se do login e senha da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, observadas as datas e os horários limites estabelecidos neste **Edital**.

2.4.2 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as suas propostas e lances.

2.4.3 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da

inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

2.4.4.1 O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

2.4.4.2 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Pública do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes, por meio do site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

3. **PEDIDOS DE QUESTIONAMENTO (IMPUGNAÇÕES OU ESCLARECIMENTOS):**

3.1. O pedido de questionamento (impugnação) nos termos do art. 25, § 2º, RLC/Senac, para apontamento de eventuais irregularidades e vícios, bem como o pedido de esclarecimento a respeito dos termos e condições deste Edital, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro e CPL do Senac Amapá devidamente identificado e assinado (nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail), exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@ap.senac.br, no horário de funcionamento da Comissão Permanente de Licitação, conforme subitem **6.4.5**, impreterivelmente, até as 23h59 do terceiro dia útil anterior à data de abertura da sessão, sob pena de não acolhimento.

3.1.1. A CPL não se responsabilizará pelos e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos dentro do prazo.

3.2. Decairá do direito de questionar os termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado, sendo que o questionamento e/ou o pedido de esclarecimento apresentados ao Pregoeiro e CPL, após o prazo estipulado, poderá ser recebida como mera informação.

3.3 As respostas aos questionamentos e aos esclarecimentos serão divulgadas no portal do Senac Amapá – www.ap.senac.br e no Portal de compras do Governo Federal – www.gov.br/compras, em até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da sessão licitatória, devendo as licitantes interessadas acompanhar as possíveis alterações.

3.4 As respostas dos questionamentos e dos esclarecimentos não constituirão motivos para alterar a data e hora da Sessão Pública de Disputa de Preços da Licitação, salvo se as referidas respostas afetarem na formulação das propostas.

4. **PROPOSTA DE PREÇOS:**

4.1 A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada, exclusivamente, por meio do Portal de compras do Governo Federal (**COMPRASNET**), no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, até a data e horário marcado para recebimento das propostas, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.2 O valor inserido no sistema sempre será pelo valor total do item, considerando todos os itens descritos.

4.3 Caso a licitante deixe de apresentar valor para algum item/grupo, será desclassificada em relação ao item/grupo.

4.4 Os preços propostos abrangerão todas as despesas e custos diretos e indiretos, relativos à execução do objeto deste Edital, de acordo com as especificações técnicas



contidas no **Anexo I - Termo de Referência** deste Edital, devendo estar incluído no preço todos os custos necessários decorrentes da **execução do objeto** desta licitação, bem como, já incluído, todos os impostos, taxas, fretes, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas tais como: salário, seguros, indenizações por acidentes de trabalho, aviso prévio, 13º salário, férias, adicionais, gratificações, contribuições previdenciárias e qualquer outro no que diz respeito ao(s) empregado(s) a ser(em) disponibilizados(s) para atender os serviços objeto deste contrato, inclusive equipamentos necessários para a confecção do objeto e quaisquer outras despesas direta ou indiretamente relacionadas com o objeto da licitação, bem como, o lucro da proponente, ficando clara a inexistência de vínculo empregatício entre o licitante ou seus empregados e o Senac.

4.5 Todas as propostas deverão ser incluídas no sistema COMPRASNET e não serão consideradas/aceitas as propostas enviadas por e-mail ou outra forma.

4.6 Para fins de julgamento, será considerada a proposta em 2 (duas) formas não excludentes.

4.6.1 PROPOSTA ELETRÔNICA: Proposta de valor total global, correspondente à totalidade do objeto licitado valor total por item e grupo que deve ser enviada pela licitante, exclusivamente, por meio do Portal de compras do Governo Federal (**COMPRASNET**), no [site https://www.gov.br/compras/pt-br](https://www.gov.br/compras/pt-br), até antes do início da etapa competitiva.

4.6.2 PROPOSTA AJUSTADA: Proposta detalhada enviada pela licitante arrematante, concomitantemente à documentação de habilitação, apresentada em papel timbrado com identificação da licitante, sem emendas, rasuras, assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da licitante.

4.6.3 Ambas as formas de Proposta deverão apresentar as seguintes características:

4.6.3.1 Deverá constar a especificação detalhada do objeto.

4.6.3.2 Deverá apresentar prazo de validade da proposta, valor unitário e valor total arrematado.

4.6.3.3 Havendo divergência entre o preço unitário e total da proposta ajustada, prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor arrematado.

4.6.3.4 Deverá conter o prazo de **entrega do objeto**, conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência.

4.6.3.5 A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias ininterruptos a contar da data de abertura do Pregão Eletrônico (subitem 6.1.1), cujos preços deverão ser fixos e irrevogáveis, e, não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 60 (sessenta) dias ininterruptos.

4.6.3.6 Os preços serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da proposta, admitindo-se apenas:

- REAJUSTE: para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro ordinária a partir da aplicação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, com periodicidade mínima de 12 meses a partir da apresentação da proposta, podendo ocorrer a preclusão do direito da contratada a partir de 30 (trinta) dias do termo anual ou por firmar termo aditivo sobre outra condição sem pré-avisar a contratante;

I - REVISÃO: instrumento para a recomposição econômico-financeira extraordinária do contrato, diante de variação de preços e custos decorrentes de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém com consequências incalculáveis. A revisão não requer periodicidade

mínima, mas será aplicável apenas se houver um aumento sensível e comprovado (técnica e documental) nos custos da contratada, evidenciando que o contrato se tornou inexecutável devido a um desequilíbrio econômico excessivo.

II - **RE Pactuação:** recomposição econômico-financeira ordinária do contrato, aplicável quando o objeto envolver, essencialmente, a prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mãos de obra, em decorrência de alterações de acordo, convenções coletivas ou dissídios coletivos de categoria profissional. A repactuação será devidamente comprovada (técnica e documental), com base na planilha de despesas iniciais e uma demonstração analítica do impacto financeiro da variação dos custos.

4.6.3.7 Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada, esta ficará automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação formal contrária da licitante, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando o seu declínio em continuar na licitação.

4.6.3.8 São de exclusiva responsabilidade da arrematante os termos constantes da sua proposta de preços, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação, após o seu envio, sem a prévia concordância ou solicitação pela Comissão de Licitação.

4.6.3.9 A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou quaisquer outras condições não previstas neste Edital.

4.7 Em caso de divergência entre as especificações dos itens inseridos no Sistema do Comprasnet e as deste Edital e seus Anexos, prevalecerão as constantes no Edital e seus Anexos.

5. **HABILITAÇÃO:**

5.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA:** As empresas participantes deverão apresentar a seguinte documentação:

5.1.1 Prova de Registro, no órgão competente, no caso de empresa individual, ou, para as demais empresas, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente. Para todos os efeitos considera-se como ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, o documento de constituição da empresa, acompanhado da(s) última(s) alteração(ões) referente(s) à natureza de atividade comercial e à administração da empresa, ou da última alteração consolidada.

5.1.2 Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separados.

5.1.3 Documento comprobatório do representante legal da licitante, por meio da apresentação de cópia da carteira de identificação oficial.

5.1.4 Estando a licitante em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, certidão emitida pela instância judicial ou extrajudicial competente, ou documento similar, que certifique que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

5.1.5 A licitante arrematante deverá encaminhar os documentos referentes aos subitens

5.1.6 5.1.1 e 5.1.2 devidamente registrados no órgão competente.

5.2 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:** As empresas participantes deverão apresentar a seguinte documentação:

5.2.1 A licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) (sendo aceito o somatório de atestados) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou

privado, que comprove o fornecimento de **serviços/produtos** pertinentes e compatíveis em características com o objeto da licitação, emitido em papel timbrado, por órgãos da administração pública direta e indireta, ou empresa privada sediada no Brasil, em nome do licitante, que comprove no mínimo:

5.2.1.1 O documento deverá ser elaborado em papel timbrado da empresa privada ou órgão público e conter o nome legível, endereço e telefone do emitente.

5.2.2 No caso de atestados emitidos por empresas privadas, não serão válidos aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa LICITANTE (São consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial as empresas controladas ou controladoras da empresa LICITANTE, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócia ou possua vínculo com a empresa emitente ou empresa licitante) ou emitidos pela própria empresa, não serão aceitos.

5.2.3 Declaração de aceitação do edital, em papel timbrado da licitante, declarando ter tomado conhecimento e examinado, cuidadosamente, os documentos desta Licitação e de ter integralmente compreendido e aceito as condições estabelecidas para a contratação do objeto desta Licitação e que consegue fornecer o objeto solicitado de acordo com as especificações técnicas presente no **Termo de Referência** (Anexo I) , Declaração de cumprimento do artigo 7º da Constituição Federal, inciso XXXIII (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, **conforme modelo Anexo III**.

5.2.4 A Licitante deverá emitir declaração que cumpre todos os requisitos técnicos do edital, se responsabilizando por isso, sendo que os requisitos técnicos das soluções e de qualificação técnica serão validados pela equipe técnica da CONTRATANTE, sob pena de desclassificação.

5.3 **REGULARIDADE FISCAL**: as empresas participantes deverão apresentar a seguinte documentação:

5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

5.3.2 Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS

5.3.3 Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros – INSS.

5.3.4 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, constando de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

5.3.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.

5.3.6 Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas do domicílio ou sede da licitante.

5.3.7 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal mediante da apresentação de Certidão do domicílio ou sede do licitante.

5.3.8 Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (FIC).

5.3.9 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza são emitidos somente em nome da matriz.

5.3.10 OS DOCUMENTOS QUE NÃO ESTEJAM CONTEMPLADOS OU REGULARES NO SICAF DEVERÃO SER REMETIDOS EM CONJUNTO COM A PROPOSTA REAJUSTADA INDICADA NO SUBITEM 4.6.2, EM ARQUIVO ÚNICO, POR MEIO DA OPÇÃO “ENVIAR ANEXO” DO SISTEMA COMPRASNET, NO MESMO PRAZO ESTIPULADO NO MENCIONADO SUBITEM.

5.4 CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

5.4.1 Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor.

5.4.2 O pregoeiro poderá realizar diligências para a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, bem como poderá admitir a juntada de documentos pelas licitantes que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.

5.4.3 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” ou inseridos no sistema Comprasnet, **CASO SEJAM SOLICITADOS**, deverão ser enviados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo pregoeiro. Estes deverão estar em plena validade na data da sessão pública, devendo ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação do Senac Amapá, localizada na Avenida Henrique Galúcio, nº 1999, Centro, Macapá/AP, CEP: 68.900-115, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- I - Número do Pregão Eletrônico;
- II - Razão Social e CNPJ da Empresa;
- III - Telefone;
- IV - E-mail.

5.4.4 Quando qualquer um dos documentos não mencionar a data de validade, será considerado com validade de 90 (noventa) dias ininterruptos, a contar da data da emissão, salvo os documentos utilizados como comprovação de inscrição cuja autenticidade possa ser verificada por meio de consulta em sítios eletrônicos.

5.4.5 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos de habilitação e da proposta ajustada implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste **Edital** e seus **Anexos**, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta ajustada e nos documentos de habilitação apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da licitante, o qual, na incidência, obriga a licitante a comunicar ao Senac – DR/AP quando ocorrido durante o certame.

5.4.6 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e

devidamente consularizados e registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

5.4.6.1 Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. A habilitação da licitante estrangeira poderá ser comprovada por meio da apresentação de seus atos constitutivos ou documentos similares e de documentos de habilitação técnica, dispensada a apresentação da comprovação das habilitações fiscal e econômico-financeira.

5.4.7 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

5.4.8 É permitida a inclusão de documento complementar ou atualizado, desde que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica e seja comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentada sua proposta, que não foi juntado com os demais documentos por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação/pregoeiro.

5.4.9 Não serão levados em consideração os documentos e/ou propostas que não estiverem de acordo com as condições deste **Edital** e seus **Anexos**, quer por omissão, quer por discordância.

5.4.10 Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste **Edital** e **Anexos**.

6. **PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS:**

6.1 **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS E ETAPA COMPETITIVA:**

6.1.1 Até às 09 (nove) horas do dia **21/05/2026**, os interessados poderão inserir ou substituir propostas de preços no sistema eletrônico.

6.1.2 Finalizado o período de recebimento das propostas comerciais, o pregoeiro do Senac Amapá dará início à etapa competitiva, de acordo com o horário previsto no sistema.

6.1.3 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas comerciais em ordem crescente.

6.1.4 Na hipótese de haver propostas comerciais com preços iguais, prevalecerá como de menor preço, a que tiver sido primeiramente registrada.

6.1.5 Todos os preços das propostas comerciais serão considerados como lances na etapa competitiva.

6.1.6 Será considerada como primeiro lance a proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO**.

6.1.7 Não havendo lances, o sistema automaticamente realizará o sorteio entre as propostas empatadas.

6.1.8 Na etapa competitiva os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, isto é, somente serão aceitos novos lances enviados, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

6.1.9 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema eletrônico.

6.1.10 Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor preço, o lance que tiver sido primeiramente registrado.

6.1.11 Os lances ofertados serão no **MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO**, sendo consideradas somente 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

6.1.12 Durante o transcurso da etapa competitiva, o sistema disponibilizará em tempo real, o preço do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances às demais licitantes.

6.1.13 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.1.14 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.

6.1.15 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.1.14, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

6.1.18 Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

6.1.19 O sistema informará a proposta **de MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO** imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

6.1.20 No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de “Abertura das Propostas Comerciais”.

6.1.21 A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.1.22 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do

Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes no site www.gov.br/compras, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.1.23 Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o **MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO** dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste **Edital**.

6.1.24 O pregoeiro conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

6.1.25 Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, o pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

6.1.26 O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.1.27 Se, após a negociação prevista no item 6.1.27, não houver a redução da **proposta comercial (Anexo II)** para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a licitante será desclassificada.

6.1.28 Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

6.1.29 O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “etapa competitiva” do PREGÃO ELETRÔNICO.

6.1.30 Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.2 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:

6.2.1 O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em 1º (primeiro) lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico, na extensão PDF, no prazo estabelecido de 3 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

6.2.1.1 **Os documentos de proposta e habilitação deverão ser encaminhados em extensão .pdf, em um único arquivo unificado.**



6.2.2 Caso a licitante convocada enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item anterior, quando lhe poderá ser concedido um prazo adicional, a critério do pregoeiro.

6.2.3 Excepcionalmente, o pregoeiro poderá disponibilizar o e-mail institucional cpl@ap.senac.br caso a licitante tenha dificuldades justificadas em anexá-los ao sistema ou este não comporte o tamanho dos arquivos.

6.2.4 As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior pelo chat ou e-mail institucional cpl@ap.senac.br.

6.2.5 A convocação para apresentação da documentação de habilitação pelo pregoeiro é única, devendo as licitantes apresentarem todos os documentos previstos no Edital, independente dos itens/lotos.

6.2.6 Caso a licitante seja inabilitada após a convocação única, não haverá outra oportunidade para apresentação, em respeito aos princípios da isonomia e vinculação ao instrumento convocatório.

6.2.7 A Proposta Financeira final a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

6.2.7.1 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias ininterruptos, a contar da data de sua apresentação.

6.2.7.2 Preço unitário e total de cada item/grupo, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expresso em moeda corrente nacional (R\$).

6.2.7.3 Apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula nos preços ofertados, inclusive no sistema.

6.2.7.4 Declaração expressa de estarem inclusos nos preços propostos todos os custos operacionais, equipamentos, EPIs, transportes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação.

6.2.7.5 O número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP, dados bancários para fins de pagamento com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da Proposta.

6.2.7.6 Descrição detalhada de todas as características dos produtos ofertados, de acordo com as especificações contidas nos **Anexos** deste **Edital**.

6.2.8 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do equipamento ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.



6.2.9 A licitante que abandonar o certame, deixando de responder às solicitações e/ou diligências do pregoeiro no chat ou deixar de encaminhar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

6.2.10 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

6.2.11 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Comissão Permanente de Licitação, na sede do Senac-AP, localizada na Avenida Henrique Galúcio, nº 1999, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.900-115.

6.2.12 Os documentos emitidos por cartório on-line poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais, para conferência do Pregoeiro.

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

6.2.14 O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto, para orientar sua decisão.

6.2.15 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço estimado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.15.1 Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

6.2.15.2 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- a) Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
- b) Verificação de Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho relativos ao Setor, Categoria ou Segmento (s) da atividade da licitante;
- c) Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho;
- d) Consultas a entidades ou conselhos de classe, entidades sindicais ou similares;
- e) Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- f) Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;
- g) Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos/prestadores de serviços;
- h) Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos/serviços prestados pelo proponente;
- i) Consultas às Fazendas Federal, Distrital, Estadual ou Municipal, e;
- j) Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços.

6.2.16 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, desde que incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais

e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie expressamente a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.2.17 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro, com autorização da Comissão, examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.2.18 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço.

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

6.2.20 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

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

6.2.22 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para adjudicação e homologação.

6.2.23 Caso nenhum licitante apresente recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto via sistema, cabendo à autoridade competente a homologação.

6.3 **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA:**

6.3.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a PROPOSTA COMERCIAL adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do **ANEXO II** – Modelo de Proposta comercial e a documentação de HABILITAÇÃO, disposta no item 5 deste **Edital**, não anexados e/ou irregulares no momento de cadastro, EM ARQUIVO ÚNICO, no prazo de 03 (três) horas, contado da convocação efetuada pelo pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

6.3.2 O pregoeiro poderá convocar de ofício ou mediante solicitação formal da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para alteração do arquivo inserido, desde que ainda dentro do prazo definido no item 6.3.1.

6.3.3 Caso a licitante não encaminhe lances na etapa competitiva, o pregoeiro e CPL poderão utilizar eventual proposta anexada anterior à abertura do certame.

6.3.4 Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema de compras governamentais (COMPRASNET). Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.

6.3.5 A licitante declarada arrematante será desclassificada caso não envie a proposta comercial e a documentação de habilitação no prazo estabelecido no Edital.

6.3.6 Ocorrendo a situação prevista no subitem acima, será convocada nova licitante, nos termos dos subitens 6.2.19. e 6.2.22., para envio da Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, conforme item 6.3.1.

6.4 **RECURSOS, HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO:**

6.4.1 Declarada a vencedora, o pregoeiro abrirá prazo para manifestação de intenção de recurso.

6.4.1.1 O prazo para manifestação de intenção de recurso será de 30 (trinta) minutos, contados da habilitação do último item no sistema.

6.4.1.2 A falta de manifestação no prazo estabelecido, autoriza o pregoeiro ao ato de adjudicar o objeto à licitante vencedora no Sistema de compras governamentais (COMPRASNET).

6.4.2 O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

6.4.3 A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes com propostas acolhidas desde logo intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

6.4.4 Não serão aceitos, para análise, os recursos registrados fora do prazo previsto acima e, em desacordo com o estabelecido neste Edital.

6.4.5 Os autos do processo físico (impresso) permanecerão com vistas franqueadas aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação na Unidade Sede do Senac – DR/AP - localizada na Av. Henrique Galúcio, 1.999, Central, Macapá-AP, CEP: 68.900-115, e o horário de atendimento será das 09h às 12h e das 14h às 17h.

6.4.6 Os recursos serão julgados definitivamente (em última instância) pela autoridade competente (Presidente do Conselho Regional do Senac) ou por quem esta delegar competência, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para a apresentação das contrarrazões previstas no item 6.4.3.

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

6.4.8 Os recursos terão efeito suspensivo somente à continuidade do processamento do item ou do lote/grupo objeto da disputa interrompida, mas não atingirá os demais itens/lotes, que poderão, acaso tenham ultrapassado as demais fases do processo, ser homologados e adjudicados pela Autoridade do Senac, exceto se o tema da discussão daquele recurso for passível de alterar o resultado destes itens/lotes.

6.4.9 As respostas aos recursos e contrarrazões serão divulgadas no portal do Senac Amapá - www.ap.senac.br e no Portal de Compras do Governo Federal, www.gov.br/compras.

6.4.10 Declarada a licitante vencedora e decorridos os prazos recursais, o pregoeiro consignará a decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, encaminhando-se o Processo à Autoridade (Presidente do Conselho Regional do Senac) para homologação e adjudicação.

6.4.11 No Sistema Comprasnet, a adjudicação é realizada pelo pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à Autoridade Competente.

6.5 **FORMALIZAÇÃO DA ORDEM DE COMPRA:**



6.5.1 Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, o Senac – DR/AP enviará Ordem de Compra e Serviços com a descrição do produto e a quantidade para a licitante vencedora e os serviços/ou produtos que por ela serão prestados/fornecidos, por e-mail.

6.5.2 As condições, prazos, obrigações e demais disposições para a correta execução do objeto desta licitação estão estabelecidas na Ordem de Compra e no Anexo I – Termo de Referência deste Edital de **Pregão Eletrônico nº 07/2026**.

7. **SANÇÕES APLICÁVEIS:**

7.1 A licitante vencedora que, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro de um prazo que venha a ser fixado pelo Senac, sujeitar-se-á aplicação das sanções de perda do direito à contratação, perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas e de suspensão do direito de licitar e contratar com o Senac – DR/AP, pelo período de até 3 (três) anos, conforme artigo 39 da Resolução Senac 1.270/2024.

7.2 A licitante perderá o direito de licitar com o Senac, que terão abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 41 da Resolução Senac 1.270/2024, nas seguintes hipóteses:

I - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

II - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

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

IV - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

7.2.1 O Senac comunicará as autoridades policiais para apurar a consumação ou a tentativa dos crimes conforme as circunstâncias supostamente ilícitas descritas nos incisos acima ou outros indícios de delitos

7.3 Serão cabíveis, ainda, as seguintes sanções, nos casos de inadimplemento, total ou parcial, das obrigações assumidas, por parte da licitante vencedora, em relação à execução do objeto:

7.3.1 Advertência;

7.3.2 Multa moratória de 1% (um por cento) do valor do item em atraso, por dia de atraso, limitada a 30% (trinta por cento) do valor da prestação mensal do Contrato;

7.3.3 Multa compensatória de até 10% (dez por cento) do valor do item em atraso, em caso de inadimplemento parcial, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas;

7.3.4 Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total da Contratação, em caso de inadimplemento total, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas;

7.3.5 Rescisão unilateral do contrato, na forma do art. 40 da Resolução Senac 1.270/2024;

7.3.6 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac por prazo 4 (quatro) a 6 (seis) anos, que será julgada pelo Departamento Regional e aplicada pelo Departamento Nacional após encaminhamento do procedimento punitivo.

7.4 Respeitados o princípio do contraditório e o princípio da ampla defesa, o valor

correspondente à multa poderá ser descontado das faturas e registrado nas respectivas notas fiscais.

7.5 Se porventura o valor da nota fiscal for insuficiente, fica a Licitante Vencedora obrigada a recolher a importância devida, por meio de depósito ou transferência bancária no prazo de até 10 (dez) dias ininterruptos, após o recebimento da notificação escrita à parte em atraso, na conta bancária a ser informada pela Senac – DR/AP, e, nesta hipótese, após a notificação para pagamento, fica a Licitante Vencedora obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

7.6 Decorrido o prazo de 10 (dez) dias ininterruptos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias ininterruptos, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

7.7 As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a licitante vencedora da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato venha causar ao Senac – DR/AP ou a terceiros.

7.8 Antes da aplicação de qualquer penalidade, será facultada à parte contrária a defesa, mediante envio de notificação escrita à licitante vencedora, a qual deverá ser respondida no prazo de até 5(cinco) dias úteis ou outro a ser fixado pelo Senac – DR/AP.

7.9 As multas previstas nesta seção não têm caráter indenizatório, pelo que o seu pagamento não eximirá a Licitante Vencedora de ser acionada judicialmente pela responsabilidade da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Senac – DR/AP.

7.10 A apuração das condutas faltosas praticadas por licitantes consiste em dever legal do Senac, e, por isso, outras penalidades poderão ser aplicadas, tais como, advertência, pagamento de multa moratória ou multa compensatória.

8. **PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

8.1 As partes obrigam-se a atuar na contratação oriunda deste Edital em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

8.2 Na execução do objeto deste Edital, nos termos do art. 5º, inciso VI e VII, da Lei nº 13.709/2018, o Senac – DR/AP será o controlador e a licitante vencedora será a operadora dos dados pessoais.

8.3 As obrigações e responsabilidades de cada uma das partes no tratamento de dados pessoais observarão as disposições previstas na legislação aplicável, além das Cláusulas constantes deste Edital e do Contrato.

8.4 Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados no subitem acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo do Contrato ou na execução das atividades ligadas a eles.

8.5 Se houver alguma disposição que impeça a continuidade da contratação do objeto deste certame conforme as disposições acordadas, o Senac – DR/AP poderá resolvê-la sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

8.6 A licitante vencedora deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do serviço.

8.7 A licitante vencedora, neste ato, garante ao Senac – DR/AP que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do Contrato, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a ao Senac – DR/AP pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou perdas e danos ocasionados ao Senac – DR/AP, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

8.8 A licitante vencedora se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo Senac – DR/AP, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao Senac – DR/AP.

8.9 A licitante vencedora deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações, acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

8.10 A licitante vencedora deverá notificar ao Senac – DR/AP, imediatamente, por *e-mail* aos fiscais indicados neste Edital, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão da contratação objeto deste Edital.

8.11 A licitante vencedora deverá notificar ao Senac – DR/AP, por *e-mail* aos Fiscais indicados neste Edital, em 24h (vinte e quatro horas), em virtude de:

8.11.1 Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais;

8.11.2 Qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e

8.11.3 Qualquer violação de segurança no âmbito das atividades da licitante vencedora.

8.12 As partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no

cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do presente Edital.

8.13 O disposto na Cláusula acima, ou eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes, não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

8.14 O Senac – DR/AP terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da licitante vencedora com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade da licitante vencedora.

8.15 A contratação decorrente do objeto deste certame não transfere a propriedade de quaisquer dados do Senac – DR/AP ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a licitante vencedora.

8.16 A licitante vencedora se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão de contratação oriunda deste certame.

8.17 Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução do objeto deste certame

9. DA INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

9.1 Os licitantes e a futura contratada comprometem-se a observar e cumprir integralmente a legislação vigente relacionada à integridade, ética e combate à corrupção, incluindo, mas não se limitando, à Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), bem como demais normas aplicáveis.

9.2 A prática de atos que atentem contra o patrimônio público/privado, a moralidade administrativa ou os princípios da Administração, bem como a oferta de vantagem indevida, ensejará a aplicação das penalidades previstas neste Edital, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 É facultado ao Pregoeiro e CPL ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, sendo admitida a juntada de documentos pelas licitantes que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.

10.2 A Comissão de Licitação tem o direito de exigir, a qualquer época ou oportunidade, documentos ou informações complementares que julgar necessários ao entendimento e comprovação dos documentos apresentados.

10.3 Todas as referências a horário neste Edital consideram o horário de Brasília-DF.

10.4 Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-á os dias consecutivos, exceto quanto for explicitamente disposta em contrário, sendo que se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Senac – DR/AP.

10.5 A visita técnica, quando determinada pela Comissão Permanente de Licitação, será obrigatória apenas para a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, devendo ocorrer antes da homologação do certame. A visita terá caráter exclusivamente verificatório, sem pontuação ou ônus para as demais licitantes, sendo sua finalidade a confirmação da capacidade operacional mínima necessária para execução do objeto.

10.6 A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Senac – DR/AP em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pela licitante. Poderá, também, realizar pesquisa na internet, quando possível para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo às licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tais procedimentos será determinante para fins de habilitação.

10.7 Não serão levados em consideração os documentos e proposta que não estiverem de acordo com as condições deste **Edital** e seus **Anexos**, quer por omissão, quer por discordância.

10.8 A Licitante Vencedora fica obrigada a acatar, nas mesmas condições desta contratação, por ato unilateral do Senac – DR-AP, os acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado, conforme estipulado no artigo 50 da Resolução Senac nº 1.270/2024.

10.9 Ressalta-se que, ainda que as ações sejam realizadas no Sistema de Compras Governamentais (COMPRASNET), a presente licitação é regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, consolidado pela Resolução nº. 1.270/2024 do Conselho Nacional do Senac.

10.10 O cadastramento das propostas no site do Comprasnet implica na aceitação tácita e irrevogável pela licitante de todas as condições e regras estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos, no Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo, além das disposições contidas no Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, conforme Resolução nº 1.270/2024, do Conselho Nacional do Senac.

10.11 A inobservância pela Licitante do prazo fixado pelo pregoeiro para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

10.12 O pregoeiro poderá convocar técnicos para auxiliá-lo na avaliação das propostas comerciais e/ou documentos de qualificação técnica, caso o objeto licitado demande tais conhecimentos.

10.13 **Em caso de divergência entre as especificações dos itens inseridos no Sistema do Comprasnet e as deste Edital e seus Anexos, prevalecerão as constantes no Edital e seus Anexos.**

10.14 A licitante responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos

apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou outro instrumento hábil, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.15 Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, qualificação econômica-financeira, proposta comercial e quaisquer correspondências e documentos a elas relacionados deverão ser escritos em língua portuguesa.

10.16 Excetua-se literatura técnica de apoio apresentada pela licitante, documentos suplementares, a exemplo de impressos de caráter técnico e catálogos, que poderão ser redigidos/apresentados em língua estrangeira, e acompanhados de sua respectiva tradução quando necessária ou a pedido da CPL.

10.17 O Senac Amapá poderá, a qualquer momento cancelar ou revogar, total ou parcialmente esta licitação desde que justificado, bem como anulá-la, dando ciência de sua decisão aos participantes, sem que a estes caibam qualquer direito de reclamação ou indenização.

10.18 O pregoeiro e a CPL poderão, no interesse do Senac Amapá em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelas licitantes.

10.19 Todos os custos e despesas com a elaboração e apresentação da Proposta Comercial e da documentação relativas ao presente Edital e anexos, e demais procedimentos à participação dos interessados, são de inteira responsabilidade da licitante não cabendo nenhuma indenização.

10.20 O presente Edital, seus Anexos e demais documentos do processo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe mencionado em um documento e omitido em outros, será considerado como especificado e válido.

10.21 Os contratos celebrados pelo Senac Amapá poderão sofrer acréscimos e supressões

10.22 A licitante vencedora deverá manter, durante toda a vigência do Instrumento contratual, as condições fiscais e econômico-financeira apresentadas na fase de habilitação.

10.23 Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos do Regulamento de Licitações e Contratos do Senac.

10.24 O Senac Amapá poderá desclassificar as licitantes vencedoras por despacho fundamentado sem direito a qualquer indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a referida empresa.

10.25 A licitante deverá atender às disposições contidas na Lei 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período de vigência do Instrumento Contratual, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento, direta ou indiretamente, de qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

10.26 É responsabilidade da licitante acompanhar o andamento do processo no Portal de compras do Governo Federal (www.gov.br/compras) e/ou do Senac Amapá (www.ap.senac.br).

10.27 Casos não previstos neste Edital serão decididos pelo pregoeiro e CPL ou por Autoridade Superior.

10.28 Além das regras deste Edital, a Resolução Senac nº 1.270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos do Senac) regerá este processo, **NÃO** se aplicando à presente licitação as disposições contidas na Lei nº 8.666/1993 ou Lei nº 14.133/2021 (licitações e contratos da Administração Pública) e nem na Lei Complementar 123/2006 ou outra norma de direito administrativo público relativa às licitações, conforme decisão do Tribunal de Contas da União (Decisão nº 907/1997 TCU Plenário – TC 011.777/96-6), ratificada pelo Supremo Tribunal Federal no julgamento do Recurso Extraordinário nº 789.874-DF (17/09/2014) - Tema 569 e no Mandado de Segurança nº 37.626/2024 com exceção àquelas regras aqui declaradas.

10.28.1 Caso ocorra a convocação para apresentação de lance de desempate, esta deverá ser desconsiderada. Conforme disposto em subitem anterior, o critério de desempate não se aplica à presente licitação. Diante disso, não serão aceitos lances apresentados com base nesse mecanismo, e as empresas que eventualmente ofertarem tais lances não serão convocadas por esse critério. A referida convocação é automática, entretanto conforme subitem anterior, não se aplica a presente licitação, pelo motivo exposto o desempate não é aplicável e não será aceito, consequentemente as empresas que ofertarem lance de desempate não serão convocadas por este critério. Fica desde já esclarecido que **não se aplica à presente licitação o critério de desempate previsto na Lei Complementar nº 123/2006** (empate ficto). Assim, ainda que o sistema realize **convocação automática para apresentação de lances de desempate, tais convocações deverão ser desconsideradas, e os lances apresentados com base nesse mecanismo não serão aceitos**. Nenhuma empresa será convocada com fundamento nesse critério.

10.29 As Empresas participantes deverão tomar conhecimento das normas, condições e etapas estabelecidas neste Edital, incluindo seus Anexos e partes integrantes das normas que regem o presente certame, sendo que aceitam irrevogavelmente participar desta licitação vinculadas somente por essas regras, não podendo alegar desconhecimento em nenhuma hipótese, sendo de responsabilidade exclusiva da participante certificar-se dos requisitos e documentações exigidas em todas as etapas deste certame;

10.30 A não apresentação de quaisquer documentos exigidos nas etapas da licitação ocasionará em penalidades da participante podendo ser desclassificada do certame, conforme decidir a Comissão Permanente de Licitação do Senac-AP.

10.31 Considerando que os procedimentos licitatórios não têm natureza jurídica de propostas de contratação, o Senac – DR/AP reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte, a presente licitação sem que isto gere aos licitantes qualquer direito, inclusive de reparação a eventuais perdas e danos ou de lucros cessantes.

10.32 A inobservância ao Regulamento de Licitações e Contratos do Senac (Resolução nº 1.270/2024) pode ensejar, em caso de comprovado prejuízo ao patrimônio do Senac – DR/AP, a anulação da contratação resultante do procedimento irregular e a adoção de providências para responsabilização civil e penal dos que tenham contribuído com ação ou omissão para o resultado danoso.

10.33 Os prepostos da licitante vencedora não terão vínculos empregatícios e previdenciários de qualquer natureza com o Senac – DR/AP.

10.34 A licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Senac – DR/AP e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto desta licitação.

10.35 A licitante declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética do Senac – DR/AP, disposto no site: <https://transparencia.senac.br/#/ap/controle-interno-externo>.

10.36 Considerando as medidas de segurança e boas práticas adotadas pelo Senac – DR/AP,



será de responsabilidade da licitante a confirmação do recebimento dos e-mails enviados para o endereço eletrônico cpl@ap.senac.br, sendo que o Senac – DR/AP não se responsabilizará por e-mails não recebidos e não confirmados pela licitante, independente do motivo que o ensejou.

10.37 Fica eleito o foro da Comarca de Macapá/AP, para resolver ou dirimir quaisquer dúvidas ou questões provenientes desta licitação ou referentes ao presente Edital, desde que não haja resolução consensual.

10.38 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão, que decidirá com base na Resolução nº 1.270/2024 e legislação aplicável.

10.39 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do Senac Amapá, a finalidade e a segurança da contratação.

10.40 As notas fiscais deverão ser emitidas de acordo com o CNPJ presente no Pedido de Compra emitido pelo Senac/AP.

10.41 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes **ANEXOS**:

10.41.1 **Anexo I** – Termo de Referência.

10.41.2 **Anexo II** - Proposta Comercial (Modelo).

10.41.3 **Anexo III** – Aceitação das Condições do Edital (Modelo).

10.41.4 **Anexo IV** – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Macapá/AP, 28 de abril de 2026.

Eduardo Teixeira Flexa

Coordenador de Licitação/Pregoeiro do Senac/AP

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Macapá-AP, 26 de setembro de 2025.

Ao DR,

Considerando a necessidade de aquisição e/ou contratação do objeto descrito a seguir, solicitamos a realização do respectivo processo licitatório, conforme segue:

1 – OBJETO: O presente Termo de Referência tem por objetivo subsidiar o Registro de Preços para aquisição de hortifrutigranjeiros (polpas de frutas, frutas, verduras e legumes), destinados ao atendimento das unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, pelo período de 12 (doze) meses.

2 – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP:

2.1 – JUSTIFICATIVA: A presente contratação tem por objetivo subsidiar o registro de preços para a aquisição de hortifrutigranjeiros (polpas de frutas, frutas, verduras e legumes), indispensáveis ao desenvolvimento das atividades pedagógicas, operacionais e institucionais das Unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, pelo período de 12 (doze) meses.

A aquisição é necessária para garantir o pleno funcionamento dos cursos da área de Gastronomia, tanto os de Recursos Próprios (RP) quanto os ofertados pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG), bem como para assegurar o atendimento às demandas de eventos institucionais realizados pelas Unidades. Os insumos serão utilizados nas aulas práticas, no preparo de receitas atualizadas conforme o conteúdo programático dos cursos e nas atividades formativas que integram a proposta pedagógica do Senac.

Ressalta-se que as atas de registro de preços anteriormente vigentes expiraram, impossibilitando a continuidade do fornecimento regular. Além disso, verificou-se a necessidade de atualização e ampliação do rol de itens, em virtude da inclusão de novos cursos, reformulação de cardápios e adequação das receitas aplicadas nas práticas pedagógicas e nos serviços prestados ao público.

No caso específico do Restaurante Escola Senac Terraço, que atua simultaneamente como espaço de prática profissional e de atendimento ao público, a contratação se mostra ainda mais essencial para garantir a manutenção da qualidade, segurança alimentar e regularidade das operações diárias, bem como a execução de eventos gastronômicos e institucionais. Destaca-se, ainda, que a utilização provisória de ata de outro órgão mostrou-se inviável devido à alta demanda e limitações de armazenamento.

Dessa forma, a abertura de novo processo licitatório visa assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado dos gêneros alimentícios necessários às três Unidades, garantindo a execução das atividades pedagógicas, a realização de eventos e a manutenção dos padrões de qualidade que caracterizam os serviços oferecidos pelo Senac. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza parcelada do fornecimento, da imprevisibilidade das quantidades exatas e da necessidade de reposição contínua dos insumos, garantindo maior eficiência administrativa, economicidade e flexibilidade na gestão contratual.

A vigência de 12 (doze) meses encontra respaldo na natureza continuada do fornecimento, bem como na necessidade de planejamento das atividades pedagógicas e operacionais das unidades, garantindo estabilidade no abastecimento e racionalização dos procedimentos administrativos.

2.2 – ESTIMATIVA:

3 – QUANTIDADE: Conforme descrição anexo.

4 - VALOR TOTAL PREVISTO: SIGILOSO

5 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA/CENTROS DE CUSTOS:

Senac Sede: Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes do objeto, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento do Senac Amapá para 2025/2026, na seguinte dotação orçamentaria: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. E a funcional programática: 07.06.2012 – Apoio a Formação Profissional e 07.06.2015 – Qualificação Profissional na área de Comércio e Serviço, no centro de custo 05.551, 05.552, 05.553, 05.554, 05.033, 05.621, 05.622 e 05.624. E o grupo de pagamento: 3.3.1.1.1.01.033 - Gêneros Alimentícios.

Unidade Educacional Senac Santana: Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes do objeto, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento do Senac Amapá para 2025/2026, na seguinte dotação orçamentaria: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. E a funcional programática: 07.06.2012 – Apoio a Formação Profissional e 07.06.2015 – Qualificação Profissional na área de Comércio e Serviço, no centro de custo 06.551, 06.553, 06.609 e o Grupo de pagamento: 3.3.1.1.1.01.03 - Gêneros Alimentícios.

Restaurante Escola Senac Terraço: Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes do objeto, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento do Senac Amapá para 2025/2026, na seguinte dotação orçamentaria: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. Na funcional programática: 07.06.2012 – Apoio a Formação Profissional e 07.06.2015 – Qualificação Profissional na área de Comércio e Serviço, no centro de custo 09.002.

6 – TIPO DE ENTRADA/LOCAL DE ENTREGA OU DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

6.1. Senac Sede: Avenida Henrique Galúcio, Nº 1999, Centro, CEP:68.900-115, em Macapá/AP (a definição do local fica à critério do Senac/AP). Horário: 08 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas.

6.2. Unidade Educacional Senac Santana: Rodovia comandante Salvador Diniz, número 31, lote 31, bairro Vila Amazonas, Santana -AP, CEP 68925.000. Horário: 08 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas.

6.3. Restaurante Escola Senac Terraço: Avenida Henrique Galúcio, Nº 1999, Centro, CEP:68.900-115, em Macapá/AP (a definição do local fica à critério do Senac/AP). Horário: 08 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas.

6.4. O local de entrega deverá ser conforme conta no pedido de compras, podendo ser no CEP ou na Unidade Educacional Senac Santana, no horário das 08 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas, ficando a definição do local a critério do SENAC/AP. O fornecedor deverá ter um representante local para acompanhar a entrega no Almoxarifado, assim como, para dirimir qualquer dúvida proveniente da entrega dos produtos. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem apropriadas.

6.5. Efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de **05 (cinco) dias ininterruptos** a contar da data de recebimento pelo licitante, do Pedido de Compra emitido pelo Senac e de acordo com as

especificações técnicas exigidas neste Termo de Referência, bem como, as condições que constam de sua proposta, inclusive quanto a marca citada na proposta e do instrumento de contrato, ou equivalente.

6.6. O recebimento do produto se dará pelo atesto de recebimento no canhoto da Nota Fiscal por colaborador do Senac/AP, que deverá ter: nome legível, data de recebimento e assinatura.

6.7. Serão de responsabilidade do fornecedor as despesas com frete, carga e descarga dos materiais no local de entrega.

6.8. Só serão aceitos os produtos que atendam suas respectivas Normas Regulamentadora, ABNT, Certificado de Aprovação C.A, INMETRO, com data de fabricação e vencimento, de acordo com as especificidades de cada produto, se for o caso.

6.9. Os fornecedores deverão entregar os pedidos em perfeito estado para uso, nas embalagens constantes de seu registro.

6.10. O fornecedor deverá atender, a qualquer tempo, as solicitações de amostras formuladas pelo Senac, para análise da qualidade do produto.

6.11. Caso haja reprovação de algum(ns) item(ns) já recebido, o contratado deverá substituí-los em 24 (vinte e quatro) horas, às suas expensas, ou na impossibilidade, devolver ao contratante, os valores já recebidos.

7 – NECESSIDADE DE INDICAÇÃO DE MARCAS: Sim.

8 - NECESSIDADE DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA: Não.

9 – FISCAL: Coordenadoria Técnico-Pedagógica III, Unidade Integrada Senac Santana e Unidade Operativa Restaurante Escola Senac Terraço.

10 - DOCUMENTAÇÃO COMUM E ESPECÍFICA PARA HABILITAÇÃO:

10.1. HABILITAÇÃO FISCAL: Os Licitantes deverão apresentar:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF.

b) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

c) Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros – INSS.

d) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, constando de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.

f) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas do domicílio ou sede da licitante.

g) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.

h) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (FIC).

i) Alvará da Vigilância Sanitária.

10.2. Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Federal, Estadual, Municipal, sejam POSITIVAS, o Senac se reserva o direito de só aceitá-las se elas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

10.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA: Os Licitantes deverão apresentar:

a) Atestado comprobatório de Capacidade Técnica, emitido em papel timbrado, por órgãos da administração pública direta e indireta, ou empresa privada sediada no Brasil, em nome do licitante, declarando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

b) Declaração de cumprimento do artigo 7º da Constituição Federal, inciso XXXIII (proibição de trabalho

noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos), e de que tomou conhecimento do edital e de suas condições de fornecimento ou da prestação do serviço.

10.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA: Os Licitantes deverão apresentar:

a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. Efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de **05 (cinco) dias ininterruptos** a contar da data de recebimento pelo licitante, do Pedido de Compra/contrato emitido pelo Senac.

11.2. Efetuar a entrega do produto de acordo com as especificações e quantidades estipuladas neste Termo de Referência, dentro do prazo e locais especificados, com os veículos e materiais apropriados.

11.3. Comunicar ao Senac/AP, por escrito, no prazo máximo de 3 (três) dias que antecederem ao vencimento do prazo de entrega dos itens adjudicados, informando os motivos que impossibilitam o cumprimento da obrigação.

11.4. Reparar, corrigir, remover, às suas expensas, todo ou em parte os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte ou acondicionamento, bem como, providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, improrrogável, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

11.5. Deverá manter a regularidade fiscal em dia durante a vigência do contrato, comprovando por meio da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais, dívida ativa da União e Certidão Negativa do INSS e FGTS, sempre que solicitado.

11.6. Atender a todas as regras e condições constante neste Termo de Referência e da Resolução Senac nº 1270/2024.

11.7. A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga, vencimento, ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

11.8. A Contratada fará constar na nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante no correspondente Pedido de Compra.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que sejam substituídos, reparados ou corrigido.

12.2. Efetuar o pagamento mediante nota fiscal, dentro de prazo estipulado, salvo por pendências da contratada.

12.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto desta licitação, bem como, aplicar à empresa as sanções regulamentares e contratuais, quando for o caso.

12.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

12.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

12.7. Exigir a qualquer tempo a comprovação das condições da Contratada que ensejam sua contratação.

12.8. O Senac/AP não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada por terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como, por qualquer dano causado à terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados ou subordinados.

13 - OUTRAS ESPECIFICAÇÕES A SEREM ABORDADAS:

14 – PREÇO, FORMA E CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

14.1. O pagamento será efetuado em parcela única, após 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de entrega do material, juntamente com a Nota Fiscal, com as cópias autenticadas das guias de recolhimento de FGTS e INSS.

14.2. A CONTRATADA não receberá pagamentos enquanto houver pendências de obrigações que tenha sido imposta em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

14.3. A CONTRATADA deverá estar com a regularidade fiscal e trabalhista em dia, comprovando através da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, para receber qualquer valor decorrente da contratação, devendo encaminhar juntamente com a sua Nota Fiscal (fatura em duas vias) a Certidão Negativa do INSS e FGTS.

14.4. Os preços propostos abrangerão todas as despesas e custos da proponente, sejam os referente à mão-de-obra, encargos fiscais, sociais, trabalhistas tais como: salário, seguros, indenizações por acidentes de trabalho, aviso prévio, 13º salário, férias, adicionais, gratificações, contribuições previdenciárias e qualquer outro no que diz respeito ao(s) empregado(s) a ser(em) disponibilizados(s) para atender os serviços objeto deste contrato, inclusive equipamentos necessários para a confecção do objeto e quaisquer outras despesas direta ou indiretamente relacionadas com o objeto da licitação, bem como, o lucro da proponente, ficando clara a inexistência de vínculo empregatício entre o licitante ou seus empregados e o Senac.

14.5. Deverá ser cotado o preço unitário e total para a aquisição do objeto desta licitação.

14.6. Os preços deverão ser irrevogáveis durante o contrato.

14.7. A nota fiscal deverá ser emitida no CNPJ, que constará no pedido de compras.

14 – VIGÊNCIA:

- **Ata de Registro de Preços**: 12 meses, podendo ser prorrogada até o limite de 36 meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso.

15 – PRAZO DE ENTREGA OU DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

O prazo máximo de **05 (cinco) dias ininterruptos** a contar da data de recebimento pelo licitante, do Pedido de Compra/contrato emitido pelo Senac.

16 – REGIONALIZAÇÃO DOS LOTES:

Considerando que as unidades estão localizadas em regiões distintas e possuem cronogramas e demandas próprias de consumo, optou-se pela divisão do objeto em lotes regionais, de modo a atender cada unidade separadamente. Essa estrutura permite maior eficiência logística, redução de custos com transporte e armazenamento e facilidade de gestão dos fornecimentos.

A regionalização também amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de fornecedores locais e regionais, inclusive micro e pequenas empresas, que muitas vezes não possuem capacidade operacional para atender todas as unidades simultaneamente.

Os lotes foram definidos conforme a localidade de entrega e o quantitativo estimado de consumo de cada unidade, podendo conter itens idênticos, mas com entregas distintas e endereços próprios. Dessa forma, a divisão regional visa garantir eficiência operacional, economicidade e igualdade de condições entre os licitantes, sem comprometer a padronização dos produtos e a uniformidade de atendimento às unidades Senac.

17 – SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

17.1. A contratada deverá atender os critérios de sustentabilidade e observar as regras ambientais para atividades potencialmente poluidoras previstas na legislação pertinente.

17.2. A contratada se compromete a destinar todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem, bem como buscar atender às seguintes diretrizes:

17.2.1. Estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e utilização;

17.2.2. Adoção, desenvolvimento e aprimoramento de tecnologias limpas como forma de minimizar impactos ambientais;

17.2.3. Incentivo à indústria da reciclagem, tendo em vista fomentar o uso de matérias-primas e insumos

derivados de materiais recicláveis e reciclados;

17.2.4. Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar e solo;

17.2.5. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

17.2.6. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

17.2.7. Maior geração de emprego e renda, preferencialmente com mão de obra local;

17.2.8. Redução de desigualdades sociais, ações de equidade de gênero, raça e etnia, inclusão social e diversidade;

17.2.9. Boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista;

17.2.10. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; e

17.2.11. Fomentar a busca pela origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados.

Ana Paula Borges Bernardo
Coordenadoria Técnico-Pedagógica III

Geovana Magave da Costa
Gerência da Unidade Educacional Senac Santana

Gláucia Francileny Campos Dias
Gerência da Unidade Operativa Restaurante Escola Senac Terraço

PREGÃO ELETRÔNICO Nº07/2026

ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL

DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

A empresa _____, localizada na _____, CNPJ: _____ signatária desta proposta, apresenta-se como licitante a assumir a execução do objeto da licitação em estrita conformidade com os documentos pertinentes. A signatária propõe-se a fornecer e executar integralmente o objeto desta licitação.

LOTE 01 - POLPAS DE FRUTAS SENAC SEDE

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
1	Açaí em polpa, tipo especial. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Litro	200	IN NATURAL A		
2	Bacaba em polpa, tipo especial. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Litro	50	IN NATURAL A		
3	Gelo em cubos de água mineral, embalagem plástica de 02 Kg.	Pct.	300			
4	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
5	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
6	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	80			
7	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	100			
8	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
9	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			

10	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	40			
11	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
12	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
13	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	60			
14	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	20			
15	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
16	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	30			
17	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
18	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	25			
19	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
20	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
21	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	25			
22	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
23	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de	Und	20			

	400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.					
24	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
25	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
26	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
27	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
28	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 02 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
SENAC SEDE**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
29	Abacate.	Kg	100			
30	Abacaxi.	Und	100			
31	Abóbora.	Kg	50			
32	Abobrinha.	Kg	50			
33	Acelga.	Und	100			
34	Agrião.	Maço	50			
35	Alcachofra	Kg	5			
36	Alfavaca	Kg	50			
37	Alecrim fresco.	Maço	100			
38	Alface americana.	Pés	100			
39	Alface crespa roxa.	Pés	100			
40	Alface crespa verde.	Pés	150			
41	Alho poro.	Und	100			
42	Alho, embalagem de 500g.	Und	100			
43	Amora	Kg	20			
44	Aspargos in natura	Kg	20			

45	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra.	Kg	100			
46	Banana prata.	Kg	150			
47	Banana Nanica	Kg	150			
48	Batata bolinha.	Kg	100			
49	Batata lavada, tamanho médio.	Kg	300			
50	Berinjela.	Kg	100			
51	Beterraba.	Kg	100			
52	Brócolis.	Kg	50			
53	Broto de alfafa	Maço	50			
54	Broto de feijão	Maço	50			
55	Cará	Kg	50			
56	Carambola.	Kg	30			
57	Cebola roxa, tamanho média.	Kg	80			
58	Cebola, tamanho média.	Kg	400			
59	Cebolinha.	Maço	200			
60	Cereja in natura embalagem com 100 gr	Und	100			
61	Cenoura.	Kg	200			
62	Cenoura Baby, congelado, pacote com 300 gr.	Pct	50			
63	Cheiro verde.	Maço	500			
64	Chicória.	Maço	500			
65	Chuchu.	Kg	30			
66	Couve.	Maço	500			
67	Couve-Flor.	Und	200			
68	Endiva.	Und	50			
69	Espinafre.	Maço	200			
70	Framboesa	Kg	20			
71	Frutas Cristalizadas, embalagem de 500g	Und	50			
72	Gengibre	Kg	50			

73	Goiaba.	Kg	50			
74	Goma de tapioca, pacote de 01 kg.	Kg	100			
75	Hortelã.	Maço	200			
76	Jambo	Kg	20			
77	Jambu.	Maço	500			
78	Kiwi.	Kg	100			
79	Laranja.	Kg	200			
80	Limão Siciliano	Kg	80			
81	Limão.	Kg	300			
82	Maça Verde.	Kg	50			
83	Maça Vermelha.	Kg	100			
84	Macaxeira.	Kg	100			
85	Mamão.	Kg	100			
86	Mandioquinha.	Kg	100			
87	Manga tommy.	Kg	100			
88	Maniva moída.	Kg	100			
89	Manjerição.	Maço	300			
90	Maracujá.	Kg	100			
91	Maxixe, embalagem de 500g.	Bandeja	100			
92	Melancia	Und	20			
93	Melão.	Kg	100			
94	Mini repolho de Bruxelas	Kg	10			
95	Mirtilho embalagem de 100 gr	Und	100			
96	Morango.	Kg	200			
97	Nabo.	Kg	35			
98	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades.	Cuba	100			
99	Ovos granja – cuba com 30 unidades.	Cuba	500			
100	Pepino.	Kg	100			
101	Pepino japonês	Kg	30			

102	Pera.	Kg	100			
103	Pimenta de cheiro embalagem de 500g	Bandeja	30			
104	Pimenta dedo de moça embalagem de 250g	Bandeja	40			
105	Pimentão amarelo, embalagem de 500g	Bandeja	150			
106	Pimentão verde, embalagem de 500g	Bandeja	150			
107	Pimentão vermelho, embalagem de 500g	Bandeja	150			
108	Pimentinha cheirosa embalagem de 250g	Bandeja	300			
109	Pitaya	Kg	50			
110	Pupunha	Kg	100			
111	Physalis em embalagem de 100 gr	Und	30			
112	Quiabo, embalagem de 500g	Bandeja	50			
113	Rabanete	Kg	10			
114	Repolho branco.	Kg	50			
115	Repolho roxo.	Kg	30			
116	Romã	Kg	10			
117	Rúcula.	Maço	60			
118	Salsão.	Maço	50			
119	Salsinha.	Maço	500			
120	Tangerina.	Kg	20			
121	Tomate cereja, embalagem de 200g	Und	300			
122	Tomate Seco.	Vidro	50			
123	Tomate italiano.	Kg	300			
124	Tomilho	Maço	100			
125	Tucupi (garrafa com 2 litros)	Und	70			
126	Uva – Itália, embalagem de 500g	Und	60			
127	Uva – Rede Globo, embalagem de 500g	Und	60			
128	Uva – Thompson, embalagem de 500g	Und	60			
129	Uva passa branca, embalagem de 500g	Und	60			
130	Uva passa preta, embalagem de 500g	Und	60			

131	Vagem, embalagem de 250g	Bandeja	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 03 – POLPAS DE FRUTAS
UNIDADE EDUCACIONAL SENAC SANTANA**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
132	Açaí em polpa, tipo especial. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.)	Litro	100			
133	Bacaba em polpa, tipo especial. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.)	Litro	20			
134	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
135	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	40			
136	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	40			
137	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	100			
138	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Com características	Kg	40			

	organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.					
139	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
140	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
141	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
142	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
143	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60			
144	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	Kg	20			
145	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
146	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	30			
147	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	und	20			
148	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. embalagem plástica de 400g. Com características	und	25			

	organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.					
149	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
150	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
151	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	und	25			
152	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
153	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
154	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega-	und	20			
155	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
156	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
157	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		

158	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
VALOR TOTAL DO LOTE:						

LOTE 04 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
UNIDADE EDUCACIONAL SENAC SANTANA

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
159	Abacate. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração.	Kg	30			
160	Abacaxi. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
161	Abóbora. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
162	Abobrinha. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
163	Acelga. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
164	Agrião. Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
165	Alcachofra Que apresente características organolépticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de	Kg	5			

	deterioração					
166	Alecrim fresco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
167	Alface americana. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Pés	100			
168	Alface crespa roxa. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Pés	100			
169	Alface crespa verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Pés	100			
170	Alho poro. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
171	Alho, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração.	Und	100			
172	Amora. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
173	Aspargos in natura. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
174	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
175	Banana prata. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
176	Batata bolinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura,	Kg	60			

	aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração					
177	Batata lavada, tamanho médio. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
178	Berinjela. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	60			
179	Beterraba. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
180	Brócolis. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
181	Broto de alface que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
182	Broto de feijão que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
183	Cará. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
184	Carambola. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
185	Cebola roxa, tamanho média. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	80			
186	Cebola, tamanho média. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
187	Cebolinha. Que apresente características	Maço	200			

	organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração					
188	Cereja in natura embalagem com 100 gr que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
189	Cenoura. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
190	Cheiro verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
191	Chicória. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
192	Chuchu. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
193	Couve. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
194	Couve-Flor. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
195	Endiva. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
196	Espinafre. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
197	Framboesa. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	20			

	deterioração					
198	Frutas Cristalizadas, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
199	Gengibre. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
200	Goiaba. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
201	Goma de tapioca, pacote de 01 kg. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
202	Hortelã. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			
203	Jambu. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			
204	Kiwi. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
205	Laranja. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	200			
206	Limão Siciliano. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	80			
207	Limão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	200			

208	Maça Verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
209	Maça Vermelha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
210	Macaxeira. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
211	Mamão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
212	Mandioquinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
213	Manga tommy. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
214	Maniva moída. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
215	Manjeriço. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	300			
216	Maracujá. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
217	Maxixe, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	bandeja	100			
218	Melancia. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	20			

	deterioração					
219	Melão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
220	Mini repolho de Bruxelas. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
221	Mirtilo, embalagem de 100 gr. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
222	Morango. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
223	Nabo. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	35			
224	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Cuba	60			
225	Ovos granja – cuba com 30 unidades. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Cuba	200			
226	Pepino. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
227	Pepino japonês. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
228	Pera. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			

229	Pimenta de cheiro embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	30			
230	Pimenta dedo de moça embalagem de 250g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	40			
231	Pimentão amarelo, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			
232	Pimentão verde, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			
233	Pimentão vermelho, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			
234	Pimentinha cheirosa embalagem de 250g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	100			
235	Physalis em embalagem de 100 gr. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	30			
236	Quiabo, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	50			
237	Rabanete Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
238	Repolho branco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura,	Kg	50			

	aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração					
239	Repolho roxo. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
240	Romã. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
241	Rúcula. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	60			
242	Salsão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
243	Salsinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	500			
244	Tangerina. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	20			
245	Tomate cereja, embalagem de 200g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	150			
246	Tomate Seco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Vidro	50			
247	Tomate italiano. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	150			
248	Tomilho. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			

249	Tucupi (garrafa com 2 litros). Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Garrafa	70			
250	Uva – Itália, embalagem de 500g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
251	Uva – Rede Globo, embalagem de 500g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
252	Uva – Thompson, embalagem de 500g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
253	Uva passa branca, embalagem de 500g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
254	Uva passa preta, embalagem de 500g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
255	Vagem, embalagem de 250g, que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 05 – POLPAS DE FRUTAS
RESTAURANTE ESCOLA SENAC TERRAÇO**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
256	Açaí em polpa, tipo especial in natura	Litro	400			
257	Bacaba em polpa, tipo especial, in natura	Litro	100			

258	Gelo em cubos de água mineral, embalagem plástica de 02 Kg.	Pct.	500			
259	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	350			
260	Polpa de fruta – Abacaxi com hortelã natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	350			
261	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG.	Kg	500			
262	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	500			
263	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
264	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
265	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	350			
266	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	100			
267	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
268	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	200			
269	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	400			
270	Polpa de fruta – Caju natural, e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	kg	300			
271	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	200			
272	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
273	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	450			
274	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	350			
275	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	400			
276	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	250			

277	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	150			
278	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	450			
279	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	250			
280	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
281	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
282	Polpa de fruta – Caju natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
283	Polpa de fruta – Pitaya natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	150			
284	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
285	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
286	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
287	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 06 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
RESTAURANTE ESCOLA SENAC TERRAÇO**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
288	Abacate.	Kg	500			
289	Abacaxi.	Und	1000			
290	Abóbora.	Kg	800			
291	Abobrinha.	Kg	400			
292	Acelga.	kg	500			
293	Agrião.	maço	1500			
294	Alcachofra	Kg	50			

295	Alecrim fresco.	Maço	500			
296	Alface americana.	Kg	800			
297	Alface crespa roxa.	Kg	800			
298	Alface crespa verde.	Kg	800			
299	ALFAVACA	Kg	30			
300	Alho poro.	Und	200			
301	Alho	Kg	800			
302	Ameixa fresca	kg	100			
303	Amora	Kg	10			
304	Aspargos in natura	Kg	100			
305	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra.	Kg	350			
306	Banana prata.	Kg	450			
307	BANANA NANICA	KG	150			
308	Batata bolinha.	Kg	300			
309	Batata doce	kg	250			
310	Batata inglesa lavada, tamanho médio.	Kg	3000			
311	Batata Asterix	kg	200			
312	Berinjela.	Kg	300			
313	Beterraba.	Kg	700			
314	Brócolis.	Kg	600			
315	Broto de alfaça	kg	100			
316	Broto de feijão	kg	100			
317	Cará	Kg	150			
318	Caju maduro	kg	200			
319	Carambola.	Kg	200			
320	Cebola roxa, tamanho média.	Kg	1000			
321	Cebola, tamanho média.	Kg	2500			
322	Mini cebola	kg	150			
323	Cebolinha.	kg	300			
324	Cereja in natura embalagem com 100 gr	Und	150			
325	Cenoura.	Kg	3000			

326	Cenoura baby, congelada, pacote com 2,5 Kg.	pct	100			
327	CUMARU em semente, embalagem de 500g	und	50			
328	Cheiro verde.	kg	700			
329	Chicória.	kg	500			
330	Chuchu.	Kg	300			
331	Couve.	kg	500			
332	Couve-Flor.	kg	300			
333	Coco seco	und	150			
334	Cupuaçu in natura com casca	und	50			
335	Castanha com casca	kg	30			
336	Endiva.	kg	150			
337	Espinafre.	kg	300			
338	Feijão verde em corda	kg	200			
339	Framboesa	Kg	50			
340	Frutas Cristalizadas	kg	150			
341	Gengibre	Kg	50			
342	Goiaba.	Kg	300			
343	Goma de tapioca, pacote de 01 kg.	Kg	200			
344	Hortelã.	maço	300			
345	Jambu.	kg	900			
346	JAMBO	KG	100			
347	Inhame	kg	150			
348	Kiwi.	Kg	500			
349	Laranja.	Kg	5000			
350	Limão Siciliano	Kg	250			
351	Limão tahiti.	Kg	3000			
352	Maça Verde.	Kg	250			
353	Maça Vermelha.	Kg	400			
354	Macaxeira limpa.	Kg	500			

355	Massa de macaxeira	kg	300			
356	Mamão tipo havaí	Kg	600			
357	Mandioquinha.	Kg	150			
358	Manga tommy.	Kg	700			
359	Maniva moída.	Kg	250			
360	Manjerição.	Maço	200			
361	Maracujá despulpado	Kg	250			
362	Maxixe.	kg	300			
363	Melancia	kg	350			
364	Melão doce de redinha .	Kg	500			
365	Milho verde in natura	kg	100			
366	Mini repolho de Bruxelas	Kg	100			
367	Mirtilho embalagem de 100 gr	Und	100			
368	Morango.	Kg	500			
369	Nabo.	Kg	100			
370	Orégano fresco	maço	100			
371	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades.	Cuba	1000			
372	Ovos granja – cuba com 30 unidades.	Cuba	1500			
373	Pepino.	Kg	800			
374	Pepino japonês	Kg	300			
375	Pera.	Kg	150			
376	Pêssego maduro	kg	150			
377	Pimenta de cheiro	Kg	100			
378	Pimenta dedo de moça	Kg	100			
379	Pimentão amarelo,	Kg	1000			
380	Pimentão verde,	Kg	1000			
381	Pimentão vermelho,	Kg	1000			
382	Pimentinha cheirosa	Kg	200			

383	Pimenta biquinho	kg	50			
384	PITAYA	KG	100			
385	PUPUNHA	KG	300			
386	Physalis em embalagem de 100 gr	Und	300			
387	Quiabo	kg	150			
388	Rabanete	Kg	200			
389	Repolho branco.	Kg	300			
390	Repolho roxo.	Kg	300			
391	Romã	Kg	50			
392	Rúcula.	kg	400			
393	Salsão.	kg	250			
394	Salsinha.	kg	500			
395	Tangerina.	Kg	300			
396	Tomate cereja,	kg	500			
397	Tomate Seco.	Vidro	250			
398	Tomate italiano.	Kg	3000			
399	Tomilho	Maço	300			
400	Tucupi (garrafa com 2 litros)	Und	300			
401	Uva – Itália, embalagem de 500g	Und	500			
402	Uva roxa sem semente, embalagem de 500g	Und	500			
403	Uva verde sem semente, embalagem de 500g	Und	500			
404	Uva passa branca	Kg	50			
405	Uva passa preta	kg	150			
406	Vagem	kg	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

OBSERVAÇÕES: DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS SEGUINTE
ITENS

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, instalação e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto da presente Licitação;
- 2) Declaro estar de acordo com o objeto, anexos, forma de pagamento e especificações descritas no Termo de Referência, incluindo toda documentação técnica exigida para desenvolvimento dos serviços, e serviços inclusos e funcionalidades necessárias para formulação da proposta;

3) Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, respeitando os padrões sanitários e de qualidade, sendo recusados aqueles que apresentarem sinais de deterioração, contaminação ou inadequação ao consumo.

4) Esta proposta tem validade de, no mínimo, **60 (sessenta) dias ininterruptos**, a contar da data da Sessão Pública do Pregão;

5) O abaixo assinado declara estar ciente de que a licitação não obriga a realização da contratação, de modo que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Senac/AP decida não o contratar.

6) Dados para depósito em conta:

Nome do banco:

Nome da agência:

N.º da agência:

N.º da conta corrente:

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

(assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.

ANEXO III – ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL

A empresa....., inscrita no CNPJ
....., representada por
declara, para os devidos fins, que tomou conhecimento e examinou, cuidadosamente, o Edital e os respectivos anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO 07/2026** do Senac – DR/AP, para contratação do objeto desta licitação e de ter integralmente compreendido e aceito as condições nele estabelecidas.

Declara ainda que:

1. Não se encontra em processo de dissolução;
2. Não foi punida com suspensão do direito de contratar ou licitar com o Senac – DR/AP;
3. Não figura como sociedade integrante de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, desde que, em diligências, se comprove o conluio entre eles com intuito de frustrar a competitividade do certame;
4. Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
5. Está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital, acerca da Proteção de Dados Pessoais, em atendimento à Lei 13.709/2018;
6. A empresa licitante confirma e aceita irrevogavelmente desde já que se não pagar os salários ou quaisquer tipos de remuneração ou encargos sociais dos seus empregados, acaso lotados no Senac/AP e se o objeto da contratação for prestação de serviços, durante a vigência do contrato, esta entidade poderá reter o valor devido por tais serviços, que servirá para pagar diretamente a respectiva remuneração para aqueles trabalhadores, inclusive recolhimentos fiscais/tributários e previdenciários, se possível, sendo que tal medida não configurará relação trabalhista entre a contratante e os empregados da contratada, além de que tal ato será considerado como quitação dos valores devidos à Licitante que for contratada no referido período, além do Senac tomar outras medidas cabíveis à resolução desse fato.

Macapá, de de 2026.

(nome do representante legal/contratual da empresa)

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá ser obrigatoriamente preenchido em papel timbrado da licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.

PREGÃO ELETRÔNICO 07/2026
ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia XXXXXXX do mês de abril do ano de dois mil e vinte e seis, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO AMAPÁ - SENAC/AP**, entidade de personalidade jurídica de direito privado de formação profissional, sem fins lucrativos, de caráter não governamental, de interesse coletivo e de utilidade pública, com competência para execução de políticas públicas não exclusivas do Estado, CNPJ nº 03.592.977/0001-33, com sede na Av. Henrique Galúcio, nº 1999, Central, Macapá-AP, CEP: 68900-115, neste ato representada pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **LADISLAO PEDROSO MONTE**, promove a formalização de **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** oriunda do Pregão Eletrônico nº 07/2026 para Registro de preços para a aquisição de **hortifrutigranjeiros (polpas de frutas , frutas, verduras e legumes)** que atenderão as unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, **pelo período de 12 (doze) meses**, podendo ser renovada nos termos da Resolução Senac nº 1.270/2024, registrando os preços ofertados pela empresa **XXXXXXXX XXXXX XXXX**, com CNPJ nº : XX.XXX.XXX/XXXX-XX, endereço administrativo na Rua XXXXX XXXXX XXXXX, XX - Bairro XXXXX – XXXXX– CEP: XXXXX-XXX, com o E-mail: XXXXXXX@XXX, aqui representada legalmente por xxxxxx xxxxx xxxxx, RG nº XXXXXX-X/XX, CPF: XXX.XXX.XXX-XX e contato: Whatsapp (XX) XXXXX-XXXX, firmando compromisso para fornecimento do objeto desta Ata, de acordo com as cláusulas e condições abaixo descritas, nos seguintes termos:

Cláusula Primeira - DO OBJETO

1.1 **Constitui objeto do presente instrumento o registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, compreendendo polpas de frutas, frutas, verduras e legumes que atenderão as unidades Senac Sede, Unidade Educacional Senac Santana e Restaurante Escola Senac Terraço, pelo período de 12 meses, podendo ser renovada, mediante acordo entre as partes, até o limite previsto na Resolução Senac nº 1.270/2024.**

1.2. Os itens, quantitativos estimados, especificações técnicas e valores registrados encontram-se discriminados no **Anexo I**, que passa a integrar a presente Ata de Registro de Preços para todos os fins e efeitos.

Cláusula Segunda – DA VIGÊNCIA

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, tendo início no primeiro dia útil posterior a data da última assinatura eletrônica/digital, podendo ser prorrogada até o limite de 36 (trinta e seis) meses, por meio de Atas de Renovação ao Registro de Preços, caso seja do interesse de ambas as partes, mediante manifestação expressa e desde que a **CONTRATADA** mantenha as condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal, trabalhista e econômico- financeira e pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso.

2.2. Na renovação da Ata de Registro de Preços, poderão ser restabelecidas as condições iniciais pactuadas no Registro de Preços, inclusive seus quantitativos, conforme previsão no edital de licitação.

2.3. Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, a **CONTRATANTE** não está

obrigada a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo realizar contratações com terceiros sempre que esse procedimento se mostre mais vantajoso para a **CONTRATANTE**, assegurando-se, todavia, a preferência ao detentor da Ata de Registro de Preços, no caso de igualdade de condições e de entrega.

Cláusula Terceira – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. Executar a prestação do serviço de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência, dentro do prazo e locais detalhados, com os veículos, pessoal e materiais apropriados.

3.2. Comunicar ao Senac/AP, por escrito, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis que antecederem ao vencimento do prazo de entrega dos itens adjudicados, informando os motivos que impossibilitam o cumprimento da obrigação.

3.3. Reparar, corrigir, remover, às suas expensas, todo ou em parte os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte ou acondicionamento, bem como, providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, improrrogável, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

3.4. Deverá manter a regularidade fiscal em dia durante a vigência da ata, comprovando por meio da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais, dívida ativa da União e Certidão Negativa do INSS e FGTS, sempre que solicitado.

3.5. Atender a todas as regras e condições constante neste Termo de Referência e da Resolução Senac nº 1.270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos).

3.6. A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga, vencimento, ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

3.7. A Contratada fará constar na nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante no correspondente Pedido de Compra ou de Serviço.

3.8. Deverá manter a regularidade fiscal em dia durante a vigência do contrato, comprovando por meio da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais, dívida ativa da União e Certidão Negativa do INSS e FGTS, sempre que solicitado.

3.9. Atender a todas as regras e condições constante nesta ARP, no Termo de Referência e na Resolução Senac nº 1270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos do Senac), especialmente nas regras que tratam sobre registro de preços.

3.10. A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga, vencimento, ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

3.11. A Contratada fará constar na nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante no correspondente Pedido de Compra (no qual constará o CNPJ do Requisitante).

3.12. Cumprir fielmente as obrigações assumidas em razão da assinatura da presente Ata de Registro de Preço e do Anexo I – especificações técnicas, nos termos do Edital, proposta de preços, bem como pelas determinações e orientações que, durante o prazo contratual lhe forem repassadas pela **CONTRATANTE**.

3.14. Em nenhuma hipótese a **CONTRATADA** poderá alegar desconhecimento das Cláusulas, condições e especificações desta Ata de Registro de Preços nem alegar qualquer erro involuntário ou omissão existente para eximir-se de suas responsabilidades.

3.15. Designar um representante em sua equipe a quem caberá o acompanhamento do fornecimento do objeto, que deverá estar acessível à **CONTRATANTE**, por meio de telefone fixo ou celular, para resolver os problemas relacionados à entrega dos produtos.

3.16. A **CONTRATADA** não será eximida de qualquer responsabilidade quanto à segurança individual e coletiva de seus empregados.

3.17. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da prestação do serviço.

3.18. Obedecer às normas técnicas de higiene no manuseio e conservação dos alimentos, exigidas pela Vigilância Sanitária;

3.19. Manter, durante o período de vigência da Ata de Registros de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

3.20. Executar o fornecimento do objeto contratado com pessoal adequado e devidamente qualificado, responsabilizando-se por si e/ou prepostos por qualquer ação ou omissão que venha a causar prejuízos de qualquer natureza à **CONTRATANTE** ou a terceiros.

3.21. A **CONTRATADA** deverá garantir que seus profissionais estejam devidamente capacitados e instruídos quanto às condições adequadas para a entrega dos produtos, observando as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

3.22. A **CONTRATADA** responsabiliza-se por quaisquer danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou representantes, durante a execução do objeto desta Ata, respondendo civil, administrativa e, quando cabível, penalmente.

3.23 Os produtos deverão ser entregues congelados (quando aplicado), embalados, rotulados com informações de espécie, lote e prazo de validade, conforme Termo de Referência.

Cláusula Quarta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que sejam substituídos, reparados ou corrigido.

4.2. Efetuar o pagamento mediante nota fiscal, dentro de prazo estipulado, salvo por pendências da contratada.

4.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto desta licitação, bem como, aplicar à empresa as sanções regulamentares e contratuais, quando for o caso.

4.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

4.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade na execução dos serviços prestados com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

4.7. Exigir a qualquer tempo a comprovação das condições da Contratada que ensejam sua contratação.

4.8. O Senac/AP não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada por terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como, por qualquer dano causado à terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados ou subordinados.

Cláusula Quinta – DO PAGAMENTO

5.1. O valor estimado para o fornecimento do objeto é de **R\$ XX.XXX,XX (reais)**, conforme disposto na proposta vencedora em processo licitatório que deu origem a este instrumento.

5.2. Os preço proposto abrangerá todas as despesas e custos para efetivação do fornecimento, sejam eles referentes à mão-de-obra, a encargos fiscais, sociais, ou trabalhistas (salário,

seguros, indenizações por acidentes de trabalho, aviso prévio, 13º salário, férias, adicionais, gratificações, contribuições previdenciárias, tributárias e securitárias e qualquer outro que lhe seja próprio), inclusive no que diz respeito aos equipamentos necessários, uniformes, fiscalização e demais despesas, de caráter direto ou indireto, desde que relacionadas com o objeto, bem como o lucro pela prestação/fornecimento, ficando clara a inexistência de vínculo empregatício entre os seus empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE.

5.3. A CONTRATADA não receberá pagamentos enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido imposta em virtude de penalidades ou inadimplementos, estando aptas a recebimentos quando cessarem as causas de suspensão, sendo eles retomados sem que haja qualquer direito a indenização de qualquer natureza ou a atualização monetária.

5.4. O pagamento dos valores correspondentes à prestação/fornecimento estará sempre condicionado à apresentação dos documentos:

5.5. Nota Fiscal correspondente;

5.6. Registro de Responsabilidade Técnica ou Anotação de Responsabilidade Técnica - quando for obrigatório por força de lei;

5.7. Certidão Negativa de Débitos relativas à Seguridade Social (CND-INSS);

5.8. Certificado de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRS-FGTS).

5.9. A emissão de nota fiscal para a CONTRATANTE deve conter o detalhamento abaixo:

Nominal ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Departamento Regional do Amapá, End.: Avenida Henrique Galúcio, nº 1999, Central, Macapá/AP, CEP: 68.900-115, CNPJ nº 03.592.977/0001-33 – Unidade Sede.

5.10. As Notas Fiscais do fornecimento/prestação dos serviços deverão ser emitidas e enviadas por e-mail, para os endereços: compras@ap.senac.br , notafiscal@ap.senac.br , observadas as condições a praticadas neste instrumento, em seus anexos e nas cláusulas dos anexos que são parte integrante da Ata de Registro de Preços.

5.11 Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac/AP, Endereço: Av. Henrique Galúcio, nº 1999, Central, Macapá, AP – CEP: 68.900-115, CNPJ: 03.592.977/0001-33, Insc. Estadual: Isento, Arquivo PDF: notafiscal@ap.senac.br, compras@ap.senac.br.

5.12 As notas fiscais deverão ser emitidas nos termos e limites da legislação tributária vigente nas esferas federal, estadual e municipal, já constando todos os tributos incidentes, a descrição do objeto contratado e o mês de referência.

5.13. O pagamento será realizado através de crédito em Conta Corrente da Contratada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do atesto da Nota Fiscal/Fatura pelo fiscal do contrato, devendo a nota conter a indicação do banco, agência e conta corrente em nome da CONTRATADA, além do número do pedido de compra.

5.14. A Nota Fiscal/Fatura que apresentar incorreções/inconsistências será devolvida para as devidas correções, sendo que, neste caso, o prazo para pagamento somente se inicia na data de apresentação da nota fiscal/fatura devidamente corrigida, sem que isso gere qualquer direito a juros e correção ou implique em mora por parte da CONTRANTE.

5.15. A nota fiscal deverá ser emitida no CNPJ, que constará no pedido de compras.

5.16. Não haverá pagamento sem que os serviços/fornecimento sejam executados de acordo com os detalhamentos previstos neste instrumento ou na ocorrência de não serem aceitos pelo fiscal do contrato.

5.17. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

Cláusula Sexta – DA FISCALIZAÇÃO

6.1. O acompanhamento e fiscalização do objeto será realizado pela Coordenadora responsável pela Coordenadoria de Apoio Educacional e Institucional – CAEI, com e-mail:

glauce@ap.senac.br, compras@ap.senac.br e notafiscal@ap.senac.br, desde já designados responsáveis e a reconhecendo apondo sua assinatura ao final desta Ata, as quais compete **tomar conhecimento de todas as Cláusulas da Ata**, acompanhar todas as etapas desta Ata, atestar as notas fiscais pertinentes, notificar, solicitar, requisitar e praticar demais atos com vistas a assegurar o bom andamento das aquisições, comunicar, anotando em registro próprio todas as ocorrências e solicitando à instância superior a tomada de medidas que excedam sua competência - conforme ORDEM DE SERVIÇO "N" SENAC N° 012/2024, que estabelece modelos de *Formulário padrão para acompanhamento dos Contratos a serem utilizados pelos Fiscais de Contrato no Departamento Regional do Senac Amapá*.

6.2. A fiscalização da CONTRATANTE não exime a CONTRATADA da responsabilidade no controle, fiscalização, fornecimento e execução dos serviços/fornecimento constantes nesta Ata de Registro de Preços.

6.3. Os empregados credenciados para fiscalização do fornecimento/serviço serão investidos de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total do objeto da Ata de registro de Preços, tendo como atribuições principais:

6.4. Exigir da CONTRATADA a estrita observância às determinações desta Ata de Registro de Preços, à documentação que a ele integra, às normas da CONTRATANTE e à melhor técnica consagrada para a execução dos serviços e/ou fornecimento objeto da Ata de Registro de Preços;

6.5. Determinar a suspensão da prestação serviço ou do fornecimento, total ou parcial, a qualquer tempo, sempre que considerar esta medida necessária à regular execução do objeto ou à salvaguarda dos interesses da CONTRATANTE;

6.6. Recusar eventuais métodos de trabalho ou processos de execução do serviço/fornecimento que entendam estar em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados nesta Ata de Registro de Preços;

6.7. Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA eventual alteração na sequência da execução, por ela consideradas convenientes ou necessárias, além de controlá-las de modo a exigir seu cumprimento, especialmente no que se refere a ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente, entre outras questões com viés semelhante;

6.8. Determinar os prazos para cumprir as exigências que eventualmente sejam solicitadas.

6.9. Sempre que o fiscal de contrato/ata notificar a existência de um defeito e o respectivo prazo de correção, iniciará o período de correção de defeito, que deverá ser atendido pela CONTRADA.

6.10. A cada vez que a fiscalização da **CONTRATANTE** notificar o aviso de um problema e o respectivo prazo de correção, começará o período de correção para o que a **CONTRATADA** foi informada. A mesma deverá corrigi-lo no prazo definido pela **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** tem a responsabilidade de correção dos defeitos que ela própria identifique antes do fim do prazo de observação. A **CONTRATANTE** deverá certificar que todos os defeitos foram corrigidos.

6.11. A CONTRATADA possui a integral responsabilidade pela imediata correção dos problemas que ela própria identifique antes do fim do prazo de observação.

6.12. A CONTRATANTE deverá certificar que todos os problemas foram corrigidos.

6.13. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA por controle, fiscalização, execução da prestação de serviço/fornecimento ou eventual irregularidade, inclusive perante terceiros.

Cláusula Sétima – DAS ALTERAÇÕES

7.1. Nenhuma das disposições desta Ata de Registro de Preços poderá ser renunciada ou

alterada tacitamente, mas somente no caso de formalização por meio de Termo Aditivo.

7.2. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração da Ata de Registro de Preços e nem induz novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessação da falta ou o cumprimento integral da obrigação.

Cláusula Oitava – DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

8.1 A apuração das condutas faltosas praticadas por contratadas é dever legal da **CONTRATANTE** para a aplicação das sanções abaixo, respeitados os princípios da ampla defesa e do contraditório, nos casos de inadimplemento, total ou parcial, por parte da **CONTRATADA**, em relação às condições contratuais:

8.1.1. Advertência.

8.1.2. Perda do direito à contratação com a **CONTRATANTE**, conforme art. 31 da Resolução Senac nº 1270/2024.

8.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com a **CONTRATANTE**, por período de até 3 (três) anos, conforme art. 39 e 40 da Resolução Senac nº 1270/2024.

8.1.4. Multa moratória de 1% (um por cento) do valor do objeto em atraso, por dia de atraso, limitada a 30% (trinta por cento) do valor do objeto em atraso.

8.1.5. Multa de até 10% (dez por cento) do valor do objeto em atraso, em caso de inadimplemento parcial, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.

8.1.6. Multa de até 20% (vinte por cento) do valor da Ata de Registro de Preços, em caso de inadimplemento total, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.

8.1.6.1. Respeitados o princípio do contraditório e o princípio da ampla defesa, o valor correspondente à multa poderá ser descontado das notas fiscais.

8.1.6.2. Se porventura o valor da nota fiscal for insuficiente, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida, por meio de depósito ou transferência bancária no prazo de até 10 (dez) dias ininterruptos, após o recebimento da notificação escrita à parte em atraso, na conta bancária a ser informada pela **CONTRATANTE**. Nesta hipótese, após a notificação para pagamento, fica a **CONTRATADA** obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

8.1.6.3. Decorrido o prazo de 10 (dez) dias ininterruptos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias ininterruptos, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

8.1.6.4. As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à **CONTRATANTE**, decorrentes das infrações cometidas.

8.1.7. Rescisão pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dando à Contratante o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital ou no contrato/ARP, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o contratante, por prazo não superior a 3 (três) anos.

8.1.8. Ensejarem impedimento do direito de licitar e terão abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos:

I - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

IV - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

8.2. A instrução do processo de impedimento do direito de licitar será de competência do Contratante Regional e a documentação deverá ser encaminhada ao Departamento Nacional do Senac para aplicação da pena.

8.3. A critério da CONTRATANTE, as sanções poderão ser cumulativas.

8.4. Antes da aplicação de qualquer penalidade será facultada à parte contrária a defesa, mediante envio de notificação escrita à CONTRATADA, qual deverá ser respondida no prazo de até 5 (cinco) dias úteis ou outro a ser fixado pela CONTRATANTE.

8.5 As multas previstas nesta seção não eximem **CONTRATADA** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à **CONTRATANTE**.

Cláusula Nona– DA EXTINÇÃO e DA NOVAÇÃO

9.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser extinta nas seguintes hipóteses:

9.1.1. Resilição, a qualquer tempo, a pedido de quaisquer das partes, mediante comunicação formal por escrito com antecedência mínima de 90 (noventa) dias ininterruptos da data em que se pretender extingui-lo, momento em que deverão ser observadas as obrigações contraídas no período integral de sua vigência;

9.1.2. Por descumprimento de quaisquer das Cláusulas deste instrumento, independentemente de ação judicial;

9.1.3. Em caso de dissolução ou liquidação societária ou insolvência da CONTRATADA, ou ainda, em caso de falecimento quando se tratar de EIRELI.

9.1.4. Quando a CONTRATADA não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese dele se tornar superior ao praticado pelo mercado.

9.1.5. Quando, justificadamente, não for mais do interesse da CONTRATANTE.

9.1.6. Pela ocorrência de superveniente incapacidade técnica da CONTRATADA, devidamente comprovada.

9.1.7. Na hipótese de negativa da CONTRATADA a substituir qualquer produto/serviço realizado em desacordo com as especificações técnicas constantes desta Ata de Registro de Preços e dos Anexos I, II e III do Edital Pregão Eletrônico nº 07/2026, no prazo determinado pela fiscalização da CONTRATANTE.

9.1.8. Na hipótese de apresentação de documentação falsa, comportamento inidôneo ou cometimento de fraude fiscal.

9.2. A não utilização imediata por parte da CONTRATANTE de qualquer direito a ela assegurado nesta Ata de Registro de Preços ou na Lei em geral, ou a não aplicação de quaisquer das sanções nela previstas, não importará em novações quanto a seus termos ou em perdão no que se refere às penalidades, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência desta aplicação ou de ações futuras.

Cláusula Décima – DA CONFIDENCIALIDADE

10.1. A CONTRATADA se compromete a manter sigilo e confidencialidade sobre todas e quaisquer informações verbais ou escritas, cedidas ou reveladas por ocasião da Ata de Registro de Preços, responsabilizando-se pela reparação de danos em caso de violação da obrigação ora assumida.

10.2. A CONTRATADA obriga-se a não usar ou revelar a terceiros qualquer informação acerca da execução da Ata de Registro de Preços, para quaisquer fins, sem a concordância prévia da CONTRATANTE, subsistindo tal obrigação pelo período de 5 (cinco) anos contados da data do término ou da rescisão da presente Ata de Registro de Preços.

Cláusula Décima Primeira – DO SIGILO DE INFORMAÇÕES

11.1. A Contratada deverá cumprir as normas legais vigentes aplicáveis ao objeto deste instrumento, devendo garantir a licitude e idoneidade no tratamento de dados pessoais, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente possa causar, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.2. Toda e qualquer informação a ser divulgada por uma das partes deverá ter autorização prévia da outra.

11.3. As partes deverão tratar como confidenciais todas as informações técnicas, comerciais e trabalhistas, dados, documentos, recibos da CONTRATANTE e de Terceiros em razão desta Ata, adotando as providências que se fizerem necessária para que tal obrigação seja rigorosamente cumprida.

11.4. Obrigam-se ainda as partes em não utilizar, sejam em proveito próprio ou de terceiros, quaisquer informações ou documentos que venham a conhecer ou manipular em razão desta Ata, durante e após a sua vigência, respondendo pelas consequências Cíveis e Criminais que puderem ser apuradas em razão do não cumprimento destas obrigações.

11.5. Manter SIGILO sobre todos os termos e condições deste instrumento, bem como acerca de quaisquer informações, materiais, documentos, especificações técnicas ou comerciais, projetos, croquis, orçamentos ou dados e informações gerais que, em razão do presente instrumento, venha a ter acesso ou conhecimento, ou ainda, que lhe tenha sido confiado, não podendo sob qualquer pretexto, revelar, reproduzir ou deles dar conhecimento a terceiros, sob pena de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

Cláusula Décima Segunda – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As Partes obrigam-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

12.2. Na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 5º, inciso VI e VII, da Lei nº 13.709/2018, a **CONTRATANTE** será o controlador e a **CONTRATADA** será a operadora dos dados pessoais. As obrigações e responsabilidades de cada uma das partes no tratamento de dados pessoais observarão as disposições previstas na legislação aplicável, além das Cláusulas constantes desta Ata de Registro de Preços.

12.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados na Cláusula acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo deste Contrato ou na execução das atividades ligadas a ele.

12.4. Se houver alguma disposição que impeça a continuidade do Contrato conforme as disposições acordadas, a Contratante poderá resolvê-lo sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

12.4. A Contratada deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do serviço.

12.5. A Contratada, neste ato, garante a Contratante que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do presente Contrato, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a Contratante pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou

perdas e danos ocasionados a Contratante, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

12.6. A Contratada se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pela Contratante, nos casos de requisição do titular de dados pessoais à Contratante.

12.7. A Contratada deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações, acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

12.8. A Contratada deverá notificar a Contratante, imediatamente, por e-mail aos fiscais indicados neste Contrato, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão do presente Contrato.

12.9. A Contratada deverá notificar a Contratante, por e-mail aos Fiscais indicados neste Contrato, em 24h (vinte e quatro horas), em virtude de:

12.9.1. Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais;

12.9.2. Qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais;

12.9.3. Qualquer violação de segurança no âmbito das atividades da Contratada.

12.10. As Partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do presente Contrato.

12.11. O disposto na Cláusula acima, ou eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes, não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

12.13. A **CONTRATANTE** terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da **CONTRATADA** com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade da **CONTRATADA**.

12.14. O presente Contrato não transfere a propriedade de quaisquer dados da **CONTRATANTE** ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a **CONTRATADA**.

12.15. A **CONTRATADA** se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão do presente Contrato.

12.16. Cada Parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução deste Contrato.

Cláusula Décima Terceira – DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS

13.1. A **CONTRATADA** deverá atender aos critérios de sustentabilidade e de observância às

regras ambientais para atividade potencialmente poluidoras, auferindo em sua prestação requisitos sustentáveis ou de menor impacto ambiental.

13.2. **A CONTRATADA** se obriga a adotar como prática de sustentabilidade a separação e destinação adequada de resíduos, incluindo a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e o recolhimento dos resíduos de forma seletiva.

Cláusula Décima Quarta – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será permitida a subcontratação total do objeto desta Ata de Registro de Preços.

14.2. A subcontratação somente será admitida mediante prévia autorização expressa da CONTRATANTE, desde que não comprometa a execução do objeto e a responsabilidade integral da CONTRATADA.

14.3. A subcontratação não exclui a responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE quanto à execução integral do objeto.

Cláusula Décima Quinta – DA INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

15.1. As partes comprometem-se a observar e cumprir integralmente a legislação vigente relacionada à integridade, ética e combate à corrupção, incluindo, mas não se limitando, à Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), bem como demais normas aplicáveis.

15.2. A CONTRATADA declara que não oferece, promete, autoriza ou concede, direta ou indiretamente, qualquer vantagem indevida a agente público ou a terceiros, com o objetivo de influenciar atos relacionados à execução desta Ata de Registro de Preços.

15.3. O descumprimento das disposições desta cláusula poderá ensejar a rescisão imediata da Ata, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.

Cláusula Décima Sexta – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Todas as comunicações feitas pela **CONTRATANTE** relativas à presente Ata de Registro de Preços serão consideradas como regularmente feitas quando entregues ou enviadas por carta protocolizada ou e-mail para o endereço registrado da **CONTRATADA**.

16.2. A **CONTRATADA** declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética da **CONTRATANTE**, baseado nas diretrizes do Departamento Nacional do Senac, disposto no site: <https://transparencia.senac.br/#/dn/controle-interno-externo>.

16.3. Qualquer mudança de endereço, denominação, tipo societário ou alteração da reorganização societária da **CONTRATADA** deverá ser imediatamente comunicada à **CONTRATANTE**.

16.4. Os prazos estipulados nesta Ata de Registro de Preços para cumprimento das obrigações contratuais, vencem independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

16.5. Se alguma Cláusula ou condição desta Ata de Registro de Preços for total ou parcialmente anulada judicialmente, tal nulidade afetará unicamente a Cláusula específica, nada afetando sobre as cláusulas restantes, estando ela válida e vinculante as partes como se a disposição ou Cláusula nula não a integrasse.

16.6. É vedado à **CONTRATADA** utilizar-se de marcas, logotipos ou expressões de propaganda da **CONTRATANTE**, exceto mediante autorização desta por escrito.

16.7. Admitir-se-á a continuidade desta Ata de Registro de Preços na hipótese de a **CONTRATADA** passar por operações de reorganização societária, tais como cessão ou transferência total ou parcial, transformação, fusão, cisão e incorporação, desde que sejam observados pela nova empresa os requisitos de habilitação previstos no Edital e em conformidade com a Resolução Senac 1.270/2024, e ainda, que sejam mantidas as condições inicialmente estabelecidas.

16.8. As partes convencionam que eventuais diferenças poderão ser compensadas ou deduzidas mediante prévia e expressa solicitação da parte interessada e consentimento da parte contrária.

16.9. É permitido que outros licitantes também venham a praticar o preço registrado, desde que assinem o respectivo instrumento (art. 48 da Resolução Senac nº 1270/2024).

Cláusula Décima Sétima – DO FORO

17.1. As partes elegem o Fórum da Comarca de Macapá/AP, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões que porventura surgirem na execução desta Ata de Registro de Preços na relação entre **CONTRATANTE e CONTRATADA**.

17.2 Por estarem justas e de comum acordo, as partes assinam a Ata de Registro de Preços na presença das testemunhas abaixo assinadas, sendo que, nos termos do art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2, as Partes e testemunhas expressamente concordam que poderão utilizar e reconhecer como válida qualquer forma de comprovação de anuência aos termos ora acordados em formato eletrônico, ainda que não utilizem de certificado digital emitido no padrão ICP-Brasil, incluindo assinaturas eletrônicas.

Macapá-AP, XX de XXXXXXXXXXXX de 2026.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AP

Ladislao Pedroso Monte – Presidente

Eduardo Teixeira Flexa

Pregoeiro e Presidente da CPL do Senac

Gláucia Francileny Campos Dias

Gerente da Unidade Operacional Restaurante Escola Senac Terraço

Ana Paula Borges Bernardo

Coordenadora Técnico-Pedagógica – COTP III

Geovana Magave da Costa

Gerente do Centro Educacional Senac Santana

XXXXXXXXXXXXX
CNPJ: *****

XXXXXXXXXXXXX

– Representante Legal

Testemunhas:

1: _____

CPF: _____

2: _____

CPF: _____

ANEXO I**PLANILHA DE ITENS REGISTRADOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026****(RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR)****CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX****DESCRIÇÃO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX****VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ XXX.XXX,XX**
(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**1. DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:****LOTE 01 - POLPAS DE FRUTAS
SENAC SEDE**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
1	Açaí em polpa, tipo especial. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Litro	200	IN NATUR A		
2	Bacaba em polpa, tipo especial. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Litro	50	IN NATUR A		
3	Gelo em cubos de água mineral, embalagem plástica de 02 Kg.	Pct.	300			
4	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
5	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
6	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	80			
7	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	100			
8	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			

9	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
10	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	40			
11	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
12	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	40			
13	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	60			
14	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	20			
15	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
16	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	30			
17	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
18	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	25			
19	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
20	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
21	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	25			
22	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de	Und	20			

	400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.					
23	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
24	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Und	20			
25	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
26	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
27	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
28	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg. Deve constar na embalagem, a data de fabricação, validade e marca.	Kg	50			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 02 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
SENAC SEDE**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
29	Abacate.	Kg	100			
30	Abacaxi.	Und	100			
31	Abóbora.	Kg	50			
32	Abobrinha.	Kg	50			
33	Acelga.	Und	100			
34	Agrião.	Maço	50			
35	Alcachofra	Kg	5			
36	Alfavaca	Kg	50			
37	Alecrim fresco.	Maço	100			
38	Alface americana.	Pés	100			
39	Alface crespa roxa.	Pés	100			
40	Alface crespa verde.	Pés	150			
41	Alho poro.	Und	100			
42	Alho, embalagem de 500g.	Und	100			
43	Amora	Kg	20			
44	Aspargos in natura	Kg	20			
45	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra.	Kg	100			
46	Banana prata.	Kg	150			
47	Banana Nanica	Kg	150			
48	Batata bolinha.	Kg	100			
49	Batata lavada, tamanho médio.	Kg	300			
50	Berinjela.	Kg	100			
51	Beterraba.	Kg	100			
52	Brócolis.	Kg	50			
53	Broto de alfafa	Maço	50			
54	Broto de feijão	Maço	50			
55	Cará	Kg	50			

56	Carambola.	Kg	30			
57	Cebola roxa, tamanho média.	Kg	80			
58	Cebola, tamanho média.	Kg	400			
59	Cebolinha.	Maço	200			
60	Cereja in natura embalagem com 100 gr	Und	100			
61	Cenoura.	Kg	200			
62	Cenoura Baby, congelado, pacote com 300 gr.	Pct	50			
63	Cheiro verde.	Maço	500			
64	Chicória.	Maço	500			
65	Chuchu.	Kg	30			
66	Couve.	Maço	500			
67	Couve-Flor.	Und	200			
68	Endiva.	Und	50			
69	Espinafre.	Maço	200			
70	Framboesa	Kg	20			
71	Frutas Cristalizadas, embalagem de 500g	Und	50			
72	Gengibre	Kg	50			
73	Goiaba.	Kg	50			
74	Goma de tapioca, pacote de 01 kg.	Kg	100			
75	Hortelã.	Maço	200			
76	Jambo	Kg	20			
77	Jambu.	Maço	500			
78	Kiwi.	Kg	100			
79	Laranja.	Kg	200			
80	Limão Siciliano	Kg	80			
81	Limão.	Kg	300			
82	Maça Verde.	Kg	50			
83	Maça Vermelha.	Kg	100			
84	Macaxeira.	Kg	100			

85	Mamão.	Kg	100			
86	Mandioquinha.	Kg	100			
87	Manga tommy.	Kg	100			
88	Maniva moída.	Kg	100			
89	Manjerição.	Maço	300			
90	Maracujá.	Kg	100			
91	Maxixe, embalagem de 500g.	Bandeja	100			
92	Melancia	Und	20			
93	Melão.	Kg	100			
94	Mini repolho de Bruxelas	Kg	10			
95	Mirtilho embalagem de 100 gr	Und	100			
96	Morango.	Kg	200			
97	Nabo.	Kg	35			
98	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades.	Cuba	100			
99	Ovos granja – cuba com 30 unidades.	Cuba	500			
100	Pepino.	Kg	100			
101	Pepino japonês	Kg	30			
102	Pera.	Kg	100			
103	Pimenta de cheiro embalagem de 500g	Bandeja	30			
104	Pimenta dedo de moça embalagem de 250g	Bandeja	40			
105	Pimentão amarelo, embalagem de 500g	Bandeja	150			
106	Pimentão verde, embalagem de 500g	Bandeja	150			
107	Pimentão vermelho, embalagem de 500g	Bandeja	150			
108	Pimentinha cheirosa embalagem de 250g	Bandeja	300			
109	Pitaya	Kg	50			
110	Pupunha	Kg	100			
111	Physalis em embalagem de 100 gr	Und	30			
112	Quiabo, embalagem de 500g	Bandeja	50			

113	Rabanete	Kg	10			
114	Repolho branco.	Kg	50			
115	Repolho roxo.	Kg	30			
116	Romã	Kg	10			
117	Rúcula.	Maço	60			
118	Salsão.	Maço	50			
119	Salsinha.	Maço	500			
120	Tangerina.	Kg	20			
121	Tomate cereja, embalagem de 200g	Und	300			
122	Tomate Seco.	Vidro	50			
123	Tomate italiano.	Kg	300			
124	Tomilho	Maço	100			
125	Tucupi (garrafa com 2 litros)	Und	70			
126	Uva – Itália, embalagem de 500g	Und	60			
127	Uva – Rede Globo, embalagem de 500g	Und	60			
128	Uva – Thompson, embalagem de 500g	Und	60			
129	Uva passa branca, embalagem de 500g	Und	60			
130	Uva passa preta, embalagem de 500g	Und	60			
131	Vagem, embalagem de 250g	Bandeja	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 03 – POLPAS DE FRUTAS
UNIDADE EDUCACIONAL SENAC SANTANA**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
132	Açaí em polpa, tipo especial. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.)	Litro	100			
133	Bacaba em polpa, tipo especial. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.)	Litro	20			
134	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
135	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	40			
136	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	40			
137	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com sabor, textura e aroma natural da fruta.	Kg	100			
138	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega. A polpa de fruta da marca Camta apresenta maior concentração da polpa natural da fruta, proporcionando melhor aproveitamento e qualidade para as produções no que tange com	Kg	40			

	sabor, textura e aroma natural da fruta.					
139	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
140	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
141	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
142	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	40			
143	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60			
144	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	Kg	20			
145	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
146	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	30			
147	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	und	20			
148	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	25			
149	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Com características	und	20			

	organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.					
150	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
151	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega	und	25			
152	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
153	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc.) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
154	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 6 meses a partir da data de entrega.	und	20			
155	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
156	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
157	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU SIMILAR		
158	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg. Congelado Com características organolépticas preservadas (cor, textura, aromas etc) com validade igual ou Superior a 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	20	Q. SABOR NESTLÉ, KIBOM OU		

				SIMILAR		
VALOR TOTAL DO LOTE:						

LOTE 04 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
UNIDADE EDUCACIONAL SENAC SANTANA

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
159	Abacate. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração.	Kg	30			
160	Abacaxi. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
161	Abóbora. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
162	Abobrinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
163	Acelga. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
164	Agrião. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
165	Alcachofra Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	5			
166	Alecrim fresco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
167	Alface americana. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Pés	100			
168	Alface crespa roxa. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de	Pés	100			

	estágios de deterioração					
169	Alface crespa verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Pés	100			
170	Alho poro. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
171	Alho, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração.	Und	100			
172	Amora. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
173	Aspargos in natura. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
174	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
175	Banana prata. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
176	Batata bolinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	60			
177	Batata lavada, tamanho médio. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
178	Berinjela. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	60			
179	Beterraba. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura,	Kg	100			

	aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração					
180	Brócolis. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
181	Broto de alfaça que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
182	Broto de feijão que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
183	Cará. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
184	Carambola. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
185	Cebola roxa, tamanho média. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	80			
186	Cebola, tamanho média. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
187	Cebolinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
188	Cereja in natura embalagem com 100 gr que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
189	Cenoura. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			

190	Cheiro verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
191	Chicória. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
192	Chuchu. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
193	Couve. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
194	Couve-Flor. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			
195	Endiva. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
196	Espinafre. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	200			
197	Framboesa. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	20			
198	Frutas Cristalizadas, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	50			
199	Gengibre. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
200	Goiaba. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não	Kg	50			

	apresente características de estágios de deterioração					
201	Goma de tapioca, pacote de 01 kg. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
202	Hortelã. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			
203	Jambu. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			
204	Kiwi. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
205	Laranja. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	200			
206	Limão Siciliano. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	80			
207	Limão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	200			
208	Maça Verde. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
209	Maça Vermelha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
210	Macaxeira. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
211	Mamão. Que apresente características	Kg	100			

	organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração					
212	Mandioquinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
213	Manga tomy. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
214	Maniva moída. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
215	Manjeriço. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	300			
216	Maracujá. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
217	Maxixe, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	bandeja	100			
218	Melancia. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	20			
219	Melão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
220	Mini repolho de Bruxelas. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
221	Mirtilo, embalagem de 100 gr. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	100			

222	Morango. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
223	Nabo. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	35			
224	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Cuba	60			
225	Ovos granja – cuba com 30 unidades. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Cuba	200			
226	Pepino. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
227	Pepino japonês. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
228	Pera. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	100			
229	Pimenta de cheiro embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	30			
230	Pimenta dedo de moça embalagem de 250g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	40			
231	Pimentão amarelo, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			

	deterioração					
232	Pimentão verde, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			
233	Pimentão vermelho, embalagem de 500g que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	150			
234	Pimentinha cheirosa embalagem de 250g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	100			
235	Physalis em embalagem de 100 gr. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	30			
236	Quiabo, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	50			
237	Rabanete Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
238	Repolho branco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	50			
239	Repolho roxo. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	30			
240	Romã Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	10			
241	Rúcula. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	60			

	deterioração					
242	Salsão. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	50			
243	Salsinha. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	500			
244	Tangerina. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	20			
245	Tomate cereja, embalagem de 200g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	150			
246	Tomate Seco. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Vidro	50			
247	Tomate italiano. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Kg	150			
248	Tomilho. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Maço	100			
249	Tucupí (garrafa com 2 litros). Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Garrafa	70			
250	Uva – Itália, embalagem de 500g - Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
251	Uva – Rede Globo, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			

252	Uva – Thompson, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
253	Uva passa branca, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
254	Uva passa preta, embalagem de 500g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Und	60			
255	Vagem, embalagem de 250g. Que apresente características organoléticas preservadas como cor, textura, aromas, indicando um produto fresco e que não apresente características de estágios de deterioração	Bandeja	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 05 – POLPAS DE FRUTAS
RESTAURANTE ESCOLA SENAC TERRAÇO**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
256	Açaí em polpa, tipo especial in natura	Litro	400			
257	Bacaba em polpa, tipo especial, in natura	Litro	100			
258	Gelo em cubos de água mineral, embalagem plástica de 02 Kg.	Pct.	500			
259	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	350			
260	Polpa de fruta – Abacaxi com hortelã natural e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	350			
261	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG.	Kg	500			
262	Polpa de fruta – Bacuri Natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG.	Kg	500			
263	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
264	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada. Embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
265	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	350			
266	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	100			
267	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	500			
268	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	200			
269	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	400			
270	Polpa de fruta – Caju natural, e pasteurizada, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	kg	300			
271	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 1 KG. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	Kg	200			
272	Polpa de fruta – Abacaxi natural e pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
273	Polpa de fruta – Acerola Natural e Pasteurizada embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	450			

274	Polpa de fruta – Cupuaçu Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	350			
275	Polpa de fruta – Goiaba Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	400			
276	Polpa de fruta – Graviola Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	250			
277	Polpa de fruta – Manga Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	150			
278	Polpa de fruta – Maracujá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	450			
279	Polpa de fruta – Morango Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	250			
280	Polpa de fruta – Taperebá Natural e Pasteurizada, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
281	Polpa de fruta – Uva natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
282	Polpa de fruta – Caju natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	300			
283	Polpa de fruta – Pitaya natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem plástica de 400g. Deve conter em sua embalagem, data de fabricação, marca e validade.	und	150			
284	Sorvete de creme, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
285	Sorvete de flocos, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
286	Sorvete de morango, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
287	Sorvete de chocolate, embalagem plástica de 1 kg.	Kg	50			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

**LOTE 06 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
RESTAURANTE ESCOLA SENAC TERRAÇO**

Item	Especificação	Und.	Qnt.	Marca	Preço Unt.	Preço Total
288	Abacate.	Kg	500			
289	Abacaxi.	Und	1000			
290	Abóbora.	Kg	800			
291	Abobrinha.	Kg	400			
292	Acelga.	kg	500			
293	Agrião.	maço	1500			
294	Alcachofra	Kg	50			
295	Alecrim fresco.	Maço	500			
296	Alface americana.	Kg	800			
297	Alface crespa roxa.	Kg	800			
298	Alface crespa verde.	Kg	800			
299	ALFAVACA	Kg	30			
300	Alho poro.	Und	200			
301	Alho	Kg	800			
302	Ameixa fresca	kg	100			
303	Amora	Kg	10			
304	Aspargos in natura	Kg	100			
305	Banana para fritar – Pacovã / banana da terra.	Kg	350			
306	Banana prata.	Kg	450			
307	BANANA NANICA	KG	150			
308	Batata bolinha.	Kg	300			
309	Batata doce	kg	250			
310	Batata inglesa lavada, tamanho médio.	Kg	3000			
311	Batata Asterix	kg	200			
312	Berinjela.	Kg	300			
313	Beterraba.	Kg	700			
314	Brócolis.	Kg	600			
315	Broto de alfafa	kg	100			

316	Broto de feijão	kg	100			
317	Cará	Kg	150			
318	Caju maduro	kg	200			
319	Carambola.	Kg	200			
320	Cebola roxa, tamanho média.	Kg	1000			
321	Cebola, tamanho média.	Kg	2500			
322	Mini cebola	kg	150			
323	Cebolinha.	kg	300			
324	Cereja in natura embalagem com 100 gr	Und	150			
325	Cenoura.	Kg	3000			
326	Cenoura baby, congelada, pacote com 2,5 Kg.	pct	100			
327	CUMARU em semente, embalagem de 500g	und	50			
328	Cheiro verde.	kg	700			
329	Chicória.	kg	500			
330	Chuchu.	Kg	300			
331	Couve.	kg	500			
332	Couve-Flor.	kg	300			
333	Coco seco	und	150			
334	Cupuaçu in natura com casca	und	50			
335	Castanha com casca	kg	30			
336	Endívia.	kg	150			
337	Espinafre.	kg	300			
338	Feijão verde em corda	kg	200			
339	Framboesa	Kg	50			
340	Frutas Cristalizadas	kg	150			
341	Gengibre	Kg	50			
342	Goiaba.	Kg	300			
343	Goma de tapioca, pacote de 01 kg.	Kg	200			
344	Hortelã.	maço	300			

345	Jambu.	kg	900			
346	JAMBO	KG	100			
347	Inhame	kg	150			
348	Kiwi.	Kg	500			
349	Laranja.	Kg	5000			
350	Limão Siciliano	Kg	250			
351	Limão tahiti.	Kg	3000			
352	Maça Verde.	Kg	250			
353	Maça Vermelha.	Kg	400			
354	Macaxeira limpa.	Kg	500			
355	Massa de macaxeira	kg	300			
356	Mamão tipo havaí	Kg	600			
357	Mandioquinha.	Kg	150			
358	Manga tommy.	Kg	700			
359	Maniva moída.	Kg	250			
360	Manjerição.	Maço	200			
361	Maracujá despulpado	Kg	250			
362	Maxixe.	kg	300			
363	Melancia	kg	350			
364	Melão doce de redinha .	Kg	500			
365	Milho verde in natura	kg	100			
366	Mini repolho de Bruxelas	Kg	100			
367	Mirtilho embalagem de 100 gr	Und	100			
368	Morango.	Kg	500			
369	Nabo.	Kg	100			
370	Orégano fresco	maço	100			
371	Ovos de codorna – cuba com 30 unidades.	Cuba	1000			
372	Ovos granja – cuba com 30 unidades.	Cuba	1500			
373	Pepino.	Kg	800			

374	Pepino japonês	Kg	300			
375	Pera.	Kg	150			
376	Pêssego maduro	kg	150			
377	Pimenta de cheiro	Kg	100			
378	Pimenta dedo de moça	Kg	100			
379	Pimentão amarelo,	Kg	1000			
380	Pimentão verde,	Kg	1000			
381	Pimentão vermelho,	Kg	1000			
382	Pimentinha cheirosa	Kg	200			
383	Pimenta biquinho	kg	50			
384	PITAYA	KG	100			
385	PUPUNHA	KG	300			
386	Physalis em embalagem de 100 gr	Und	300			
387	Quiabo	kg	150			
388	Rabanete	Kg	200			
389	Repolho branco.	Kg	300			
390	Repolho roxo.	Kg	300			
391	Romã	Kg	50			
392	Rúcula.	kg	400			
393	Salsão.	kg	250			
394	Salsinha.	kg	500			
395	Tangerina.	Kg	300			
396	Tomate cereja,	kg	500			
397	Tomate Seco.	Vidro	250			
398	Tomate italiano.	Kg	3000			
399	Tomilho	Maço	300			
400	Tucupi (garrafa com 2 litros)	Und	300			
401	Uva – Itália, embalagem de 500g	Und	500			
402	Uva roxa sem semente, embalagem de 500g	Und	500			
403	Uva verde sem semente, embalagem de 500g	Und	500			

404	Uva passa branca	Kg	50			
405	Uva passa preta	kg	150			
406	Vagem	kg	100			
VALOR TOTAL DO LOTE:						

OBSERVAÇÕES GERAIS DO ANEXO I

1. Os quantitativos constantes nestas planilhas são estimativos, não obrigando a CONTRATANTE à contratação integral dos itens registrados, sendo as aquisições realizadas conforme necessidade, nos termos da Ata de Registro de Preços.
2. Os preços registrados incluem todos os custos diretos e indiretos, inclusive transporte, carga, descarga, tributos e demais despesas necessárias ao fornecimento.