MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0091/2026/PMC

PAE nº 263/2026/PMC

RESUMO **Versão Retificada**[1]	
	OBJETO Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do cardápio referente a Alimentação Escolar, durante o ano de 2027.
	CRITÉRIO DE JULGAMENTO ☒ Menor preço ☐ Maior desconto
	VALOR ESTIMADO TOTAL R$ 3.956.325,50
	ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA *Data* 04/12/2026. *Hora* 08h, com limite de propostas nos trinta minutos que antecedem.

[1] Itens retificados em verde.

MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

REGULAMENTO DA COMPETIÇÃO

CLÁUSULA 1
Disposições Iniciais

O presente processo administrativo encontra-se disponibilizado nos canais oficiais competentes e seguirá regularmente sua instrução processual, em observância aos princípios da legalidade, publicidade, transparência e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA 2
Fundamento legal

A presente licitação será realizada por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO** e observará a Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar Federal nº 123/06, demais normas aplicáveis e as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA 3
Objeto

3.1 O objeto desta licitação é a Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do cardápio referente a Alimentação Escolar, durante o ano de 2027, conforme descrito no Termo de Referência (TR), o qual ADERE a este documento para todos os fins.

3.2 Os bens a serem licitados são os itens descritos no TR.

3.3 A licitação observará o seguinte:

☐ **Item único**;

☒ **Divisão em itens**, conforme tabela constante do TR, facultando-se ao LICITANTE a participação em quantos grupos forem de seu interesse;

☐ **Lotes**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do TR, facultando-se ao LICITANTE a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem; ou

☐ **Lote único**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no TR, devendo o LICITANTE oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

CLÁUSULA 4

Condições para participar da licitação

4.1 Poderão participar desta licitação os interessados previamente credenciados junto ao Portal de Compras Públicas (https://www.portaldecompraspublicas.com.br/), por meio de cadastro regular na plataforma eletrônica, bem como que atenderem integralmente às exigências e requisitos estabelecidos neste Edital e em seus anexos.

4.2 O LICITANTE se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do PROMOTOR por danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso.

4.3 É de responsabilidade do LICITANTE conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item 4.1 e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação.

4.4 A incorreção dos dados registrados nos sistemas relacionados no item 4.1 poderá motivar a inabilitação do LICITANTE por descumprimento do dever constante no item anterior.

4.5. Será concedido tratamento favorecido para as MEs, EPPs, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133/21, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar Federal nº 123/06.

4.5.1 Para todos os itens, a participação é ampla, aplicando-se às MEs, EPPs e sociedades cooperativas o tratamento favorecido dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06, observado o art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/21.

4.6 Não poderão disputar esta licitação:

a. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

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

c. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação for para serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

e. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na licitação ou fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

f. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si;

g. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos proibidos pela legislação trabalhista;

h. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

4.7 É vedada a participação direta ou indireta de agente público do órgão ou entidade contratante na licitação ou da execução do contrato.

4.8 Para o cumprimento do item anterior, deve-se observar situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

4.9 O impedimento de que trata a alínea d do item 4.6 será também aplicado ao LICITANTE que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com a intenção de evitar a aplicação da sanção que impede a participação na licitação, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovada a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do LICITANTE.

4.10 Desde que o órgão ou entidade julgue necessário para o atendimento da necessidade que motiva a contratação, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas b e c do item 4.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.11 As empresas integrantes do mesmo grupo econômico também são consideradas como autoras do projeto.

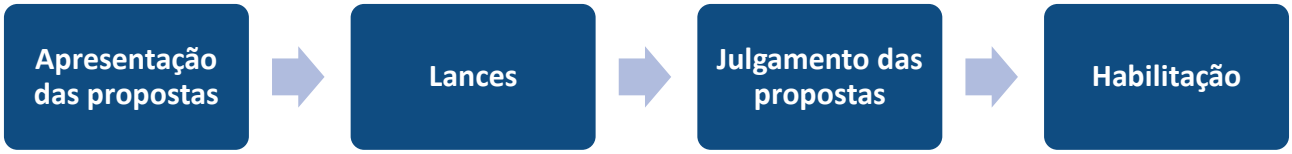
4.12 O disposto nas alíneas *b* e c do item 4.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como obrigação do contratado a elaboração do projeto executivo.

4.13 A proibição do item 4.7 também se aplica ao terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

CLÁUSULA 5

Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação

5.1 A licitação terá as seguintes fases:



5.2 Os LICITANTES encaminharão por meio do sistema eletrônico as suas propostas com o preço ou percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a abertura da sessão pública.

5.3 No cadastramento da proposta inicial, o LICITANTE declarará em campo próprio que:

a. Está ciente e concorda com as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua proposição e que preenche os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

b. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;

c. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado;

d. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

e. Se o LICITANTE for organizado em cooperativa, declarará também que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4 As MEs, EPPs ou sociedade cooperativa deverão declarar, ainda, em campo correspondente que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar Federal nº 123/06 e podem usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto no art. 4º, §§ 1º ao 3º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4.1 Se houver item exclusivo para participação de ME e EPP, a marcação do campo "*não*" impedirá o prosseguimento na licitação para aquele item;

5.4.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para ME e EPP, a marcação do campo "*não*" apenas impedirá que o LICITANTE se beneficie do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, mesmo que ele seja ME, EPP ou sociedade cooperativa.

5.5 A realização de declarações falsas nos itens 5.3 e 5.4 sujeitará o LICITANTE às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e neste Edital.

5.6 Os LICITANTES poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação inseridos no sistema até a abertura da sessão pública.

5.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo LICITANTE. A classificação ocorrerá somente depois dos procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de lances.

5.8 Os documentos que compõem a proposta dos LICITANTES convocados para apresentação de propostas serão disponibilizados para acesso público após a fase de lances.

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

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

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

5.10 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo LICITANTE durante a fase de disputa, sendo proibido:

a. A inserção de lance em valor superior ao já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por *menor preço*; e

b. A inserção de percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por *maior desconto*.

5.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.9 será **sigiloso** para os demais LICITANTES e para o PROMOTOR, mas pode ser disponibilizado aos órgãos de controle externo e interno da administração.

5.12 Caberá ao LICITANTE acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela administração ou de sua desconexão.

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

CLÁUSULA 6

Preenchimento da proposta

6.1 O LICITANTE deverá enviar sua proposta por meio do preenchimento dos seguintes campos no sistema eletrônico:

a.
☒ valor do item.
☐ (percentual) desconto.

b. Marca, se houver.

c. Fabricante, se houver.

d. Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do TR.

6.2 O LICITANTE está vinculado a todas as especificações do objeto feitas na proposta.

6.3 Os valores propostos incluem todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 Os preços ofertados na proposta inicial e na fase de lances serão de responsabilidade do LICITANTE e são inalteráveis, mesmo na hipótese de erro, omissão ou outro pretexto, salvo a hipótese do item 7.13.

6.5 Nesta licitação, a ME e a EPP poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.6 A apresentação das propostas obrigar cumprir o que nelas estão contidas e em conformidade com o TR.

6.7 Em virtude do compromisso previsto no item 6.6, o LICITANTE que apresenta proposta está obrigado a executar o objeto licitado nos termos da proposta, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em

quantidades e qualidades adequadas à execução contratual, promovendo sua substituição, quando requerido.

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

6.9 Os LICITANTES devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas:

a. Caso o critério de julgamento seja o de *maior desconto*, o preço decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas.

b. O descumprimento das regras deste item pode causar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:

1. Determinação, aos envolvidos, de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, IX, da CF/88; e/ou

2. Condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao Tesouro, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

CLÁUSULA 7

Abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

7.1 A abertura da presente licitação será realizada em sessão pública e eletrônica, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 A proposta que identifique o LICITANTE será desclassificada.

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

7.4 A não desclassificação da proposta não impede que ela seja julgada desclassificada, por ocasião de sua aceitação definitiva.

7.5 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas.

7.6 Apenas as propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o PREGOEIRO e os LICITANTES.

7.8 Iniciada a fase de lances, os LICITANTES deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9 O lance deverá ser ofertado do seguinte modo:

☒	**Valor unitário do item**	Valor utilizado como base para cálculo do montante total conforme a quantidade efetivamente solicitada, permitindo maior controle, comparação de preços e fiscalização da execução contratual.
☐	**Valor Unitário do item do Lote**	Ofertado separadamente sobre o unitário de cada item do lote, com etapa de lances própria para cada linha, mas a classificação e adjudicação é do lote inteiro, a um só fornecedor.

7.10 Os LICITANTES poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

7.11 O LICITANTE somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, conforme o critério de julgamento deste edital.

7.12 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances ofertados pelos LICITANTES será de dez centavos.

7.13 O LICITANTE poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.14 O procedimento observará modo de disputa adotado da seguinte forma:

Modo de Disputa	Regras

☒ **Aberto**

a. No modo de disputa aberto, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

b. A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos da sessão pública.

c. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

e. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

f. Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários.

☐ **Aberto e fechado**

a. No modo de disputa **aberto e fechado**, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

b. A fase de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 minutos. Após esse tempo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, a partir daí, será aleatoriamente determinado um tempo de até 10 minutos para envio de lances. Terminado este prazo adicional, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

c. Encerrado o prazo previsto na alínea anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo

e os das ofertas com preços até 10% superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado, no prazo de 5 minutos. Este lance será *sigiloso* até o encerramento do prazo de 5 minutos.

d. No procedimento de que trata a alínea anterior, o LICITANTE poderá manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar um lance melhor.

e. Não havendo pelo menos 3 ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer um lance final e fechado no prazo de 5 minutos. Durante este prazo, o lance terá caráter *sigiloso*.

☐ **Fechado e aberto**

a. No modo de disputa **fechado e aberto**, somente podem participar os LICITANTES que apresentarem a proposta de menor preço/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% superiores/inferiores àquela.

b. Neste modo de disputa, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

c. Não havendo 3 propostas nas condições definidas na forma da alínea *a*, poderão os LICITANTES que apresentaram as 3 melhores propostas, considerados as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

d. A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública.

e. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

f. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas alíneas anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e

o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

g. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

h. Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

7.15 Após o encerramento dos prazos estabelecidos no item 7.14, o sistema realizará a ordenação e divulgação dos lances conforme a ordem de classificação dos valores, sendo crescente quando adotado o critério de julgamento pelo menor preço, ou decrescente quando adotado o critério de julgamento pelo maior desconto.

7.16 Não serão aceitos 2 ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º lugar.

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

7.18 No caso de desconexão com o PREGOEIRO durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos LICITANTES para a recepção dos lances.

7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o PREGOEIRO durar mais de 10 minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 horas da comunicação deste fato pelo PREGOEIRO aos LICITANTES, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de MEs e EPPs, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em

coluna própria as MEs e EPPs participantes, procedendo à comparação com os valores da 1ª colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de se aplicar o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06.

7.21.1 Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs que se encontrarem na faixa de até 5% acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a 1ª colocada.

7.21.2 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da 1ª colocada, no prazo de 5 minutos controlados pelo sistema, contados a partir comunicação automática para tanto.

7.21.3 Caso a ME ou EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais LICITANTES ME e EPP que se encontrem naquele intervalo de 5% na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

7.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que 1º poderá apresentar melhor oferta.

7.22 Será concedido tratamento favorecido, com ênfase no critério de regionalidade e localidade, às microempresas, empresas de pequeno porte, sociedades cooperativas previstas no art. 34 da Lei nº 11.488/2007, ao agricultor familiar, ao produtor rural pessoa física e ao microempreendedor individual – MEI, observados os limites da Lei Complementar nº 123/2006 e as disposições específicas fixadas na Lei Municipal nº 3.600/2025.

7.22.1 Aplicando-se a prioridade, considera-se ME/EPP local aquela com sede ou filial no Município de Capinzal/SC e ME/EPP regional aquela com sede ou filial nos relacionados na Lei Municipal nº 3.600/2025, comprovada por meio do ato constitutivo ou de inscrição no cadastro fiscal correspondente, com data anterior à abertura da sessão pública.

7.22.2 A prioridade será aplicada após o exercício do direito de preferência de que trata o item 7.21 e somente enquanto a proposta da ME/EPP local ou regional não exceder em mais de 5% (cinco por cento) o melhor preço válido apurado ao final da disputa.

7.22.3 A ME/EPP local ou regional mais bem classificada dentro do limite do item 7.22.2 será convocada, por meio do sistema, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, igualar o melhor preço válido, sob pena de preclusão, hipótese em que o objeto lhe será adjudicado.

7.22.4 Não exercido o direito, serão convocadas as demais ME/EPP locais ou regionais situadas no limite do item 7.22.2, na ordem de classificação; persistindo a não contratação, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora.

7.23 Persistindo o empate após a aplicação do disposto nos itens 7.21 e 7.22, o desempate observará, nesta ordem:

I – disputa final, em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II – avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, desde que exista sistema objetivo de avaliação instituído;

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

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

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

I – empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;

II – empresas brasileiras;

III – empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV – empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei Federal nº 12.187/09.

7.24.1. Esgotados os critérios anteriores, será realizado sorteio público, em ato contínuo, por meio do sistema eletrônico.

7.25 Na hipótese da proposta do 1º colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação após o encerramento da

etapa de lances da sessão pública, o PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas depois de definido o resultado do julgamento.

7.26 Se após a negociação com o 1º colocado ele for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação pela Administração, a negociação poderá ser feita com os demais LICITANTES, de acordo com a ordem de classificação inicialmente estabelecida.

7.27 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais LICITANTES.

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

7.29 O PREGOEIRO solicitará ao LICITANTE mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada acompanhada dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.30 É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, de ofício ou a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo LICITANTE, se o requerimento for feito antes do término do prazo.

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

CLÁUSULA 8

Julgamento das propostas

8.1 Encerrada a negociação do preço, o PREGOEIRO verificará se o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar atende às condições de participação na licitação, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos e este Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

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

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

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa LICITANTE e de seu sócio majoritário, considerando a proibição do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92.

8.3 Caso a consulta mostre OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS INDIRETAS, o PREGOEIRO verificará se houve fraude por parte das empresas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas, de acordo com o seguinte procedimento:

a. A tentativa de fraude será verificada por meio da checagem de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outros elementos que indiquem a tentativa de fugir da aplicação de sanção impeditiva de licitar ou de contratar;

b. O LICITANTE será convocado para manifestação antes de uma eventual desclassificação;

c. Após a defesa e sendo constatada a tentativa de fraudar a aplicação de sanção, o LICITANTE será julgado inabilitado.

8.4 O procedimento de julgamento das propostas será iniciado depois de constada a capacidade do LICITANTE participar.

8.5 Caso o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar tenha utilizado algum tratamento favorecido às MEs e EPPs, o PREGOEIRO verificará se ele faz *jus* ao benefício, em conformidade com este Edital.

8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em 1º lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

a. Contiver vícios que não possam ser sanados;

b. Não obedecer às especificações técnicas contidas no TR;

c. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;

e. Não estiver de acordo com as exigências deste Edital ou seus anexos, desde que o erro não possa ser sanado.

8.8 Constitui indício de inexequibilidade a apresentação de proposta com valor inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado pela Administração, devendo o PREGOEIRO promover diligências destinadas à verificação da exequibilidade da proposta, observando-se que:

a. para propostas cujos valores estejam compreendidos entre 50% (cinquenta por cento) e 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, poderá ser exigida do licitante declaração formal de exequibilidade da proposta e

b. para propostas com valores inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor estimado, será obrigatória a apresentação de planilha detalhada de custos que demonstre a viabilidade da execução do objeto.

8.9 Somente a verificação e eventual não cumprimento dos fatos referidos nas alíneas **a** e **b** do item anterior autoriza a constatação da inexequibilidade da proposta e a sua consequente desclassificação.

8.10 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições dos itens 8.8 e 8.9, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

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

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

8.11 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o LICITANTE poderá ser notificado para comprovar a exequibilidade da proposta.

8.12 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS elaborada pela Administração, o LICITANTE classificado em 1º lugar será convocado para apresentar planilha elaborada por ele com os valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o LICITANTE vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global e empreitada integral, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

8.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a corrigir erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

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

CLÁUSULA 9

Habilitação

9.1 Para fins de habilitação, será o rol taxativo de documentos previstos abaixo:

Habilitação Jurídica

a. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;

b. Registro Comercial, no caso de empresário individual, ou

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

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

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

f. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, em caso de empresário individual, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, em caso de pessoa jurídica, com comprovante emitido há no máximo 90 (noventa) dias;

g. Certidão Negativa, ou Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/1991;

h. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Estaduais, expedida pela Fazenda Estadual da sede da participante;

i. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Municipais, expedida pela Fazenda Municipal da sede da participante;

j. Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS; e

k. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do art. 68, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

l. Declaramos que até a presente data inexiste(m) fato(s) superveniente impeditivo(s), bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, por nenhum órgão da administração pública, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.

m. Declaramos não possuir no quadro de pessoal empregado(s) menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal de 1988;

n. Declaramos, sob as penas da lei e para fins de contratação com o Município de Capinzal/SC, que não possuímos em nosso quadro societário servidor público ou dirigente do poder executivo do Município de Capinzal, Fundos e/ou Fundações municipais, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

o. Declaramos que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

p. Declaramos estar cientes das obrigações, condições e exigências estabelecidas no edital e em seus anexos, comprometendo-nos a cumpri-las integralmente, conforme a legislação aplicável ao processo licitatório.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

q. Alvará Sanitário da sede da licitante, expedido por órgão federal, estadual ou municipal responsável pelo controle sanitário, vigente na data de apresentação dos documentos de habilitação ou a efetiva dispensa emitido pelo órgão competente quanto a este requisito técnico, nos termos da Resolução Normativa nº 01/2025 da Diretoria de Vigilância Sanitária de Santa Catarina (DIVS/SES),

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

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

9.4 Se o LICITANTE vencedor for empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660/16, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.5.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o TR exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os LICITANTES individuais.

9.6. Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia enviada por meio eletrônico.

9.7 Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21.

9.8 Será verificado se o LICITANTE apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.9 Será verificado se o LICITANTE apresentou no sistema a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, sob pena de inabilitação.

9.10 O LICITANTE deverá apresentar declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

9.11 Caso o TR preveja a realização de vistoria, o LICITANTE deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização da vistoria prévia.

9.11.1 O LICITANTE que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado nos canais indicados no TR de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros LICITANTES.

9.11.2 Caso o LICITANTE opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento das condições e peculiaridades da contratação.

9.12 A habilitação poderá verificada por meio do SICAF nos documentos abrangidos por ele.

9.12.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.13 A verificação em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões pelo PREGOEIRO constitui prova para fins de habilitação.

9.14 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de 2 horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do PREGOEIRO.

9.14.1. O PREGOEIRO poderá conceder prazo superior, mediante justificativa, quando entender que a medida contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.15 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao LICITANTE vencedor.

9.16 Encerrados os prazos para apresentação da proposta e da documentação relativa à habilitação, previstos, respectivamente, nos itens 5.2 e 9.14, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo mediante diligência regularmente instaurada, exclusivamente para:

a) Atualizar documentos cuja validade tenha expirado após a data de apresentação das propostas;

b) Apresentar documentos de natureza meramente declaratória, produzidos unilateralmente pelo licitante, desde que destinados a formalizar declaração relativa a fato ou condição preexistente ao momento procedimentalmente exigido;

c) Comprovar, esclarecer, complementar ou corroborar informações relativas às condições de habilitação ou de classificação do licitante, desde que referentes a fatos ou condições preexistentes ao marco temporal estabelecido neste Edital.

d) Apresentar documentos de natureza meramente declaratória, produzidos unilateralmente pelo licitante, destinados a suprir exigência deste Edital ou de seus anexos que implique compromisso a ser cumprido em momento futuro, notadamente na fase de execução.

e) Apresentar atestado ou declaração de capacidade técnica, ainda que emitido após a data de apresentação das propostas, desde que comprove fornecimento ou serviço executado em momento anterior à abertura da sessão pública.

9.16.1 A diligência de que trata este item não poderá ser utilizada para alterar substancialmente a proposta apresentada nem para constituir, após o marco temporal juridicamente exigido, condição de habilitação ou de classificação até então inexistente.

9.16.2 Enquadram-se na alínea *d* do item 9.16 as declarações cujo conteúdo consista em obrigação de fazer, de dispor ou de manter condição a ser adimplida após a homologação ou durante a execução do contrato, tais como as declarações de disponibilidade futura de instalações, aparelhamento e pessoal técnico, quando exigidas no TR.

9.16.3 Para os fins da alínea *e* do item 9.16, o marco temporal relevante é a data de execução do fornecimento ou do serviço atestado, e não a data de emissão do documento, o qual ostenta natureza meramente probatória de fato preexistente, observada a exigência de qualificação técnica constante do item 9.1.

9.16.4 Não será admitido, com fundamento na alínea e do item 9.16, atestado que se refira a fornecimento ou serviço executado, ainda que parcialmente, após a abertura da sessão pública, hipótese em que a qualificação técnica restaria constituída depois do marco temporal juridicamente exigido, aplicando-se o disposto no item 9.16.1.

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

9.17.1 A realização da diligência será objeto de decisão fundamentada do pregoeiro, precedida, quando necessário, de manifestação do setor requisitante ou da área especializada no objeto, na forma do item 8.14, devendo a respectiva decisão ser registrada nos autos e disponibilizada aos interessados.

9.17.2 O licitante não possui direito subjetivo à abertura indiscriminada de nova oportunidade para complementar sua proposta ou sua documentação de habilitação, sendo a apresentação posterior de documentos ou informações admitida apenas quando presentes os pressupostos que autorizem ou imponham a instauração, pelo pregoeiro, de diligência destinada ao saneamento da falha.

9.17.3 Os critérios adotados para a realização de diligências e para o saneamento de falhas serão aplicados de maneira uniforme às situações substancialmente equivalentes verificadas no mesmo certame, em observância aos princípios da impessoalidade, do julgamento objetivo e da segurança jurídica.

9.17.4 Instaurada a diligência, o pregoeiro fixará prazo razoável para a apresentação dos documentos, informações ou esclarecimentos solicitados, consideradas a natureza da providência, sua complexidade e as circunstâncias do caso concreto, observado o prazo mínimo previsto no item 9.14 quando se tratar de documentos de habilitação, devendo indicar, de forma clara, a finalidade da diligência, os elementos a serem apresentados e a forma de seu envio ou anexação no Portal de Compras Públicas.

9.17.5 Transcorrido o prazo fixado sem o atendimento da diligência, ficará definitivamente preclusa, em relação à providência especificamente requerida, a oportunidade de apresentação dos documentos, informações ou esclarecimentos solicitados, prosseguindo o procedimento com base nos elementos constantes dos autos, inclusive para fins de eventual inabilitação

ou desclassificação do licitante, mediante decisão fundamentada, aplicando-se, conforme o caso, o item 9.18.

9.18 Se o LICITANTE não atender às exigências para habilitação, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente na ordem de classificação até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no item 9.14.

9.19 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do LICITANTE cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos o procedimento de habilitação.

9.20 As ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista, **ainda que esta apresente alguma restrição**.

9.20.1 Havendo restrição, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contado da declaração de vencedor, prorrogável por igual período a critério da Administração, para a regularização da documentação, o pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

9.20.2 A não regularização no prazo previsto implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis, facultada à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

CLÁUSULA 10

Adjudicação e homologação

10.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o pregoeiro deverá elaborar um breve relatório contendo os fatos ocorridos no procedimento e a proposta de adoção de uma das condutas do art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV – enviar a autoridade competente para adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10.2 O processo licitatório, acompanhado do relatório de que trata o subitem anterior será encaminhado à autoridade superior do órgão ou entidade demandante, a qual deverá adotar uma das condutas descritas no item anterior.

10.3 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório quando o seu objeto possuir mais de um item ou lote.

CLÁUSULA 11

Recursos

11.1 A apresentação de recurso contra o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de LICITANTES, a anulação ou a revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/21.

11.2 O prazo recursal é de 3 dias úteis, contados da data da notificação da decisão a ser recorrida ou de lavratura da ata.

11.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do LICITANTE, deve-se observar o seguinte:

a. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de não ser possível apresentar o recurso; e

b. O prazo para apresentação das razões do recurso será iniciado na data da notificação da decisão ou da lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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

11.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá:

a. Reconsiderar sua decisão no prazo de 3 dias úteis; ou

b. Encaminhar o recurso, no prazo de 3 dias úteis, para a autoridade superior, que deverá decidi-lo no prazo de 10 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6 Os recursos apresentados fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

11.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos que não possam ser aproveitados.

11.10 Os autos do processo permanecerão acessíveis aos interessados por meio do Portal de Compras Públicas.

CLÁUSULA 12

Infrações e sanções administrativas

12.1 Constituem infrações administrativas do LICITANTE a serem punidas com as seguintes sanções:

Infração	Penalidade
a. Deixar de entregar a documentação exigida para a licitação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo PREGOEIRO durante o certame; **b.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando: **1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação; **2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; **3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; **4.** Deixar de apresentar amostra;	**Multa** 0,5% a 15% do valor do objeto licitado. *e* **Impedimento de licitar e contratar*** * Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de "*Declaração de inidoneidade para licitar e contratar*".

5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;	
c. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;	
d. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração; **e.** Apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação; **f.** Fraudar a licitação; **g.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: **1.** Agir em conluio ou contra a lei; **2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento; **3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada; **h.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; **i.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.	**Multa** 15% a 30% do valor do objeto licitado. e **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**

12.2 As sanções somente poderão ser aplicadas após o contraditório e ampla defesa do LICITANTE ou adjudicatário.

12.3. As sanções previstas no item 12.1 não excluem as responsabilidades civil e criminal dos envolvidos.

12.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

a. A natureza e a gravidade da infração cometida.

b. As peculiaridades do caso concreto.

c. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

d. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

12.5 A multa será de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do objeto licitado, recolhida no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.6 As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente ou não com a penalidade de multa.

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

12.8 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12.9 A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal.

12.10 A duração da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.11 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração descrita na alínea c do item 12.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do PROMOTOR.

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

12.13 Da aplicação das sanções multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 dias úteis observado o seguinte:

a. O prazo para recorrer se inicia na data da intimação;

b. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.14 Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá a pedido de reconsideração no prazo de 15 dias úteis, contado da data da intimação.

12.15 O recurso a que se refere o item 12.13 deverá ser decidido no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do seu recebimento.

12.16 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente decida sobre ele.

CLÁUSULA 13

Impugnação ao edital

13.1 Qualquer pessoa pode impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/21 ou solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

13.2 A impugnação ou solicitação de esclarecimento pode ser feita até 3 dias úteis antes da data da abertura da sessão pública.

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

13.4 A impugnação e a solicitação de esclarecimento poderão ser realizadas por meio eletrônico, por meio de Portal de Compras Públicas.

13.5 As impugnações e as solicitações de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.

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

13.7 Acolhida a impugnação, poderá ser definida e publicada nova data para a realização da licitação, observados os prazos mínimos para a apresentação das propostas e lances.

CLÁUSULA 14

Da Formalização do Instrumento

14.1. Depois de homologado o resultado deste pregão, o licitante vencedor será convocado para, no prazo de dois dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preço, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito.

14.1.1 O prazo de convocação de que trata o subitem anterior deste Edital poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.2 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital, sem convocação para a assinatura da Ata de Registro de Preço, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

14.3 Será preferível, a forma eletrônica na celebração da Ata de Registro de Preço, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

14.4 Na assinatura do instrumento, o licitante assume a responsabilidade de manter durante a vigência da ATA às condições de habilitação e participação.

14.5. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar a Ata de Registro de Preço será(ão) convocado(s) para fazê-lo, observada a ordem de classificação.

14.5.1. Não existindo aderente de preço, ou na hipótese em que este se recuse a assinar a ARP:

I - Será facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a formalização da Ata de Registro de Preço nas condições propostas pelo licitante vencedor.

II - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar os termos do inciso I deste subitem, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

III - Quando frustrada a negociação de melhor condição de que trata o inciso II deste item, a Administração poderá adjudicar e celebrar a

Ata de Registro de Preço nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória.

14.6 Depois de assinada a Ata de Registro de Preço, as contratações eventualmente formalizadas pelo órgão ou entidade participante deverão observar o disposto naquele instrumento jurídico, bem como respeitar as condições e requisitos constantes no Termo de Referência podendo ser o contrato substituído por instrumento hábil.

CLÁUSULA 15

Disposições finais

15.1 A ata da sessão pública será divulgada no sistema eletrônico.

15.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1° dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo PREGOEIRO.

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

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

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

15.6 Os LICITANTES assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não poderá ser responsabilizada por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

15.8 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do LICITANTE, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

15.11 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal de Compras Públicas.

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato ou Ata de Registro de Preços e

ANEXO III – Modelo de Declaração Obrigatória.

Capinzal, Santa Catarina em 13 de novembro de 2026.

(*Assinatura digital*)
AUTORIDADE COMPETENTE

Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902

Assinado de forma digital por Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902
Dados: 2026.11.13 11:19:03 -03'00'

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Art. 42 do Decreto n°107/2026)

1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?

(Art. 42, § 2, inciso I do Decreto n°107/2026)

Item	Qtde	Unid	Descrição	Média
1.	1.200	KG	**Abacate**, arredondado ou piriforme, primeira qualidade, semi maduro, não pode estar amassado, maduro, tamanho médio, pesando no mínimo quatrocentos gramas a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Defeitos proibidos: dano por praga, passado, defeito de casca grave, podridão, ferimento e queimado do sol.	6,18
2.	8.000	UN	**Abacaxi pérola, Havaí ou Gold** de primeira qualidade, unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados e lesões de origem física ou mecânica, grau médio de amadurecimento, devem estar limpas. Peso mínimo 900g. Defeito proibidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado do sol grave	7,99
3.	1.000	KG	**Abóbora tipo cabotiá**, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e	3,84

				transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.	
	4.	900	KG	**Abobrinha verde italiana ou menina**, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Comprimento menor que 23cm. Defeitos proibidos: ferimento, passado, podridão, dano por praga, virose, murcho.	4,79
	5.	400	UN	**Açafrão moído**, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacote de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	49,50
	6.	500	UN	**Acelga** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, manchado, murcho.	3,50

	7.	280	UN	**Açúcar branco cristal**. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 05Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	14,32
	8.	300	UN	**Açúcar mascavo**, 1° qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg.	9,75
	9.	1.000	un	**Agnoline**- com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12° e -18° C (graus negativos). Embalagem de 300 a 400g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dia.	12,99
	10.	500	UN	**Agrião in natura**, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Tamanho: Maço maior ou igual	5,99

				que 400g. Defeitos proibidos: amarelado, passado, murcho.	
	11.	800	UN	**Aipim** descascado e congelado. Características gerais: Compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor branca e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação (manipulação e envasamento)	10,99
	12.	400	UN	**Alecrim desidratado**, contendo apenas folhas, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 15g (unidade) de peso líquido do produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.	2,49
	13.	500	UN	**ALFACE** crespa, americana ou mimosa, de primeira qualidade, nova, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica individual. Não poderá ser hidropônica.	4,65

				Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho, virose. Pesando no mínimo 300g.	
	14.	180	KG	**Alho** bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave.	25,66
	15.	900	Maço	**Alho-poró**. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal.	7,50
	16.	900	UN	**Ameixa preta seca**, sem caroço, embalagem 200g, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	7,25
	17.	1.000	KG	**Ameixa vermelha** nacional, grau médio de maturação, peso mínimo 50g, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento,	12,05

			cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, imaturo, passado, defeito de polpa, ferimento.	
18.	600	UN	**Amendoim com pele**, sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrados. Acondicionado em embalagens plásticas de 400g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	4,95
19.	700	UN	**Amido de milho**, sem glúten, produto amiláceo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Validade mínima de 120 dias. Pacote de 500g.	6,49
20.	1.100	UN	**Arroz branco polido**, tipo 1, sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Embalado em saco plástico, atóxico e transparente, apresentar prazo de validade mínima de três meses do momento da entrega. Pacote 1Kg.	4,71
21.	3.700	UN	**Arroz integral**, tipo 1, embalagem com 1 Kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	4,25
22.	2.400	UN	**Arroz parboilizado**, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra	19,15

				corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto~~. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado).~~[2] O produto deverá atender integralmente aos padrões oficiais de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), especialmente aqueles previstos na Instrução Normativa MAPA nº 6/2009 e suas alterações, devendo apresentar classificação como arroz beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1. Deverá possuir características físicas, químicas e sanitárias compatíveis com a legislação vigente, livre de matérias estranhas, impurezas, insetos, parasitas, mofos e odores inadequados, observados os limites de tolerância estabelecidos na regulamentação aplicável. A conformidade poderá ser verificada mediante apresentação de certificado de classificação vegetal emitido por entidade ou profissional habilitado pelo MAPA, documentação técnica equivalente e/ou análise da amostra apresentada no momento da entrega do		

[2] Justifica-se a supressão da exigência do Selo de Qualidade ABIAP em razão da reorganização institucional do setor, considerando que a antiga Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado (ABIAP) passou a integrar a estrutura representativa da Associação Brasileira da Indústria do Arroz (ABIARROZ).

				produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	
	23.	1.800	UN	**Aveia em flocos finos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	2,94
	24.	1.800	UN	**Aveia em flocos grossos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3,98
	25.	900	UN	**Azeite de oliva** puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	30,88

	26.	25.000	KG	**Banana nanica** primeira qualidade, semi madura, tamanho médio 20cm, diâmetro médio 35mm. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com polpa intacta e firme, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	4,20
	27.	200	UN	**Banana passa** (desidratada), sem adição de açúcar. Ingredientes: banana passa. Consistência bem firme, coloração escura. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.	6,99
	28.	6.000	KG	**Banana prata**, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com polpa intacta e firme, cor uniforme e limpa, tamanho médio 16cm, diâmetro médio 32mm, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	5,99
	29.	900	UN	**Banha** de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	11,90

	30.	4.000	Kg	**Batata doce roxa**, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.	4,79	
	31.	4.000	KG	**Batata** inglesa, monalisa, ágata ou cupido, lavada e escovada, lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, diâmetro equatorial entre 34mm e 70mm. Não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, brotamento, rachadura, podridão e os defeitos internos como coração oco, negro e mancha, deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas sujidade, corpos estranhos aderidos a superfície externa. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, esverdeamento, ferimento, brotado, defeito de polpa.	6,76	
	32.	400	KG	**Batata salsa** amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, ferimento, escurecimento.	5,80	

	33.	400	UN	**Bebida a base de amêndoas**. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Não contem glúten. Embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. Validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	13,79
	34.	400	UN	**Bebida a base de arroz** características: bebida de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio) e sal marinho, sem adição de açúcar, com adição de cálcio. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	18,28
	35.	400	Un	**Bebida a base de castanhas orgânica**, bebida de castanha. Ingredientes: Água, castanha de caju. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litros. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	13,13
	36.	500	L	**Bebida a base de Soja**, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	8,09

	37.	4.000	KG	**Beterraba** sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.	4,99	
	38.	5.000	UN	**Brócolis** de primeira qualidade, colhido recentemente, pendulo de coloração verde-brilhante, botões pequenos de coloração verde média, sem indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. peso médio maior que 500g sem folhas e talo. Defeitos proibidos: murcho, passado.	5,99	
	39.	400	UN	**Cacau em pó**, 100% Cacau, sem adição de açúcar ou outro ingrediente, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas	25,71	
	40.	500	UN	**Café solúvel**, unidade de 160 a 200g, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	19,49	
	41.	300	UN	**Canela em pó pura**. Ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Unidade contendo 35g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto,	2,99	

				data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	
	42.	300	UN	**Canela em rama**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	2,80
	43.	2.000	UN	**Canjiquinha de milho**, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 400g a 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	3,99
	44.	4.000	KG	**Caqui chocolate, fuyu ou café**, grau médio de amadurecimento de 1ª qualidade, polpa crocante, unidades médias de aproximadamente 120g. Diâmetro de 6 a 8cm. Livres de rupturas e cor uniforme. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.	6,00
	45.	2.000	KG	**Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos**, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e	43,88

				procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	
	46.	1000	KG	**Carne bovina fígado,** embalagem 1kg, proveniente de animais sadios, sob inspeção, congelado, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso, limpo de veias mais grossas e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos, larvas, insetos e de qualquer substância contaminante. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na legislação. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Rotulagem: deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	14,05
	47.	6.000	KG	**Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas**, tipo estrogonofe,	40,75

				congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
	48.	1.000	KG	**Carne bovina tipo Músculo Bovino,** limpa, sem aparas, sem nervura, com no máximo 15% de gorduras, sem sebo, em embalagem transparente, bem vedada, com corte em cubos de no máximo 3 cm². Deve estar acondicionada em embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade:	35,00	

				mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
	49.	6.000	KG	**Carne bovina tipo patinho: moída,** congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	32,45	
	50.	1.500	KG	**Carne de frango, peito de frango**/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe, sem pele e ossos. Embalado em pacotes de 1 kg. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação	22,72	

				sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.		
	51.	900	KG	**Carne de frango, tipo coração de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	46,19	
	52.	1.200	KG	**Carne de frango tipo coxinha da asa,** congelada. Congelamento IQF (individually quick frozen). Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela	16,89	

				RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	53.	500	KG	**Carne de Frango, tipo fígado de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	8,59
	54.	3.000	KG	**Carne de frango, tipo filezinho de peito**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	22,72
	55.	1000	KG	**Carne de frango, tipo meio da asa (tulipa)**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE	34,88

				ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	56.	1.300	Kg	**Carne de Frango, tipo moela frango**, congelada. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	12,65	
	57.	2.000	KG	**Carne de Frango, tipo peito moído.** Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Embalagem de 500g. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	22,00	

				Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	58.	11.000	KG	**Carne de frango, tipo sobrecoxa desossada sem pele**, congelada individualmente (IQF) Sem tempero e sem ossos, sem pele, congelada. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Embalagem de 1kg. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	17,00
	59.	800	KG	**Carne de gado tipo Patinho cortada em Bifes** - CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	49,53

	60.	2.000	KG	**Carne de peixe, tipo filé de tilápia** congelado, corte em V, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 5Kg. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	53,35	
	61.	5.000	KG	**Carne suína tipo costelinha suína**, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente	25,00	

				identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.		
	62.	4.000	KG	**Carne Suína tipo moída**, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no SIF, SIE ou SIM. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas	21,33	

				unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	
	63.	4.000	KG	**Carne suína tipo pernil em cubos**, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	19,81
	64.	3.000	KG	**Cebola** de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Diâmetro equatorial entre 35mm e 90mm. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.	9,47

	65.	200	UN	**Cebolinha**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	3,50
	66.	3.800	KG	**Cenoura** especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.	4,85
	67.	100	UN	**Chá de camomila**, em sachês individuais, composto de capítulos florais de camomila (Matricaria chamomilla), sem glúten. Caixa de 10g com 10 sachês.	5,89
	68.	100	UN	**Chá de erva-doce**, em sachês individuais, composto de funcho nacional (Foeniculum vulgare), sem glúten. Caixa de 13g com 10 sachês.	5,29
	69.	100	UN	**Chia em grãos**. Embalagem plástica, atóxica, resistente de 150g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega. NÃO CONTEM GLÚTEN	7,17
	70.	300	UN	**Chicória,** de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Defeitos proibidos: podridão, amarelado, murcho.	5,00

	71.	2.000	KG	**Chuchu** primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.	4,99
	72.	350	UN	**Coco ralado puro,** médio, em flocos**,** desidratado integral, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes ou outro ingrediente. Embalagem de 100 gramas. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais.	7,99
	73.	1.000	UN	**Colorífico em pó fino homogêneo.** Ingredientes permitidos: urucum e fubá de milho, sem adição de ingredientes culinários. Aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. Sem Glúten e sem gordura trans. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5,26
	74.	3.800	UN	**Couve-flor** primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	8,60

	75.	600	UN	**Couve manteiga** in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.	5,25
	76.	300	UN	**Cravo da Índia**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	4,79
	77.	1800	UN	**Creme de leite pasteurizado** (nata). Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 300g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no Ministério da Agricultura. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	10,00

	78.	600	UN	**Creme de leite pasteurizado (nata) sem lactose**. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contem glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	12,99
	79.	400	Un	**Curry** - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante e lista de ingredientes, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. Unidade de 30g.	3,39
	80.	4.000	UN	**Ervilha em conserva**. Preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê de 170g, validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	3,99

81.	4.000	UN	**Extrato de tomate**. Ingredientes: Tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 300g	4,00
82.	200	UN	**Farinha de arroz integral**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	6,90
83.	200	UN	**Farinha de arroz**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	7,99
84.	1.100	UN	**Farinha de aveia**, sem glúten, produzida a partir de matéria prima de qualidade, sã, limpa, isenta de mofo e/ou caruncho, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica atóxica, no volume de 150 a 170g. No rótulo deve conter registro, data de fabricação e validade.	4,21
85.	100	UN	**Farinha de linhaça marrom** em sachê com 200g. Ingredientes: farinha de linhaça marrom integra. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade, Composição nutricional e peso líquido.	9,29
86.	1.200	UN	**Farinha de mandioca**, sem glúten, torrada seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 500g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.	4,49
87.	1.000	UN	**Farinha de milho**, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.	5,95

	88.	500	UN	**Farinha de rosca -** Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, vedados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes contendo 500 gramas.	5,84
	89.	600	UN	**Farinha de trigo especial**, tipo 1, e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5kg.	18,53
	90.	1.100	UN	**Farinha de Trigo integral**, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	4,29
	91.	1.800	Un	**Feijão carioca**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de	12,92

			impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	
92.	4.000	UN	**Feijão Preto**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	7,19
93.	1.600	KG	**Feijão vermelho**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	12,90
94.	100	UN	**Fermento biológico** seco, granulado, instantâneo, composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados embalado a vácuo, validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 125 gramas.	11,55
95.	2.000	UN	**Fermento químico em pó**, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentação: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca, contendo 100g do produto. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.	5,20

	96.	800	UN	**Fragmentos de arroz.** Pacote de 1 kg. Ingredientes: composto por arroz quebrado. Características sensoriais: cor: própria. Aroma: próprio. Sabor: próprio. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de 1kg. Os produtos devem ser elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos devem ser embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 6 (seis) meses.	3,79	
	97.	800	UN	**Geleia 100% Fruta**, sabores de Goiaba, damasco, uva, frutas vermelhas ou morango. Ingredientes: fruta e Suco Concentrado de maçã. Contém 100% de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar, adoçante artificial ou conservantes. Embalagem de 200g a 250g.	29,90	
	98.	200	UN	**Geleia de frutas Orgânico**, sem adição de açúcar, adoçantes artificiais, corantes ou conservantes. Sabores: banana, frutas vermelhas, goiaba, morango. Unidade de 180g a 240g.	24,27	
	99.	1.300	Kg	**Goiaba** vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras.	8,99	

				Tamanho mínimo 50g. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento, podridão. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	
	100.	700	UN	**Grão de bico**, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 400 gramas.	9,98
	101.	100	KG	**Inhame**. Fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	7,99
	102.	3.000	Un	**Iogurte natural**. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 150 a 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos:	4,27

				Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	
	103.	700	Un	**Iogurte natural sem lactose**. Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Não poderá ter adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagem contendo 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	4,59
	104.	1.300	KG	**Kiwi** unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Defeitos proibidos: ferimento, murcho, imaturo, podridão. Entrega respeitará a sazonalidade.	29,90
	105.	6.000	KG	**Laranja Pêra, lima, baia ou valência**, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação,	6,65

				transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 65g.Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.	
	106.	5.000	L	**Leite de vaca, UHT e zero lactose**. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância à lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.	6,49
	107.	15.000	L	**Leite de vaca UHT integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite *in-natura*, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	6,07
	108.	500	UN	**Leite em pó integral**. Ingrediente: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais e lecitina de soja. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade;	15,03

				nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 400g.	
	109.	300	UN	**Leite em pó integral zero lactose**. Ingrediente: leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A emulsificante lecitina. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 300g.	21,95
	110.	1.300	UN	**Lentilha classe média**, tipo 1, constituído de no mínimo 95 por cento de grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Pacote com 400 gramas.	7,99
	111.	500	KG	**Limão Tahiti**, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Diâmetro entre 5 a 6 cm. Defeitos	15,18

			proibidos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.	
112.	300	UN	**Louro**, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5g.	3,19
113.	11.500	KG	**Maçã** gala, fuji ou Pink Lady, primeira qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 100g, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, com polpa intacta e firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado.	7,95
114.	5.000	UN	**Macarrão com ovos, tipo parafuso**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	2,40
115.	4.000	Un	**Macarrão com ovos, tipo parafuso integral**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	4,30

	116.	400	UN	**Macarrão de arroz tipo cabelo de anjo.** Ingredientes: arroz e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g	10,99
	117.	1.000	Un	**Macarrão do tipo ave maria**. Sêmola de trigo enriquecida, podendo conter ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3,39
	118.	5.000	UN	**Macarrão integral, tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	4,30
	119.	5.000	Un	**Macarrão tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	3,45
	120.	3.000	Un	**Macarrão tipo gravata com ovos** pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma).	4,39

				Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.		
	121.	6.000	KG	**Mamão formosa** primeira qualidade, semi maduro, tamanho médio, peso mínimo 750g a unidade, fresco, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, apodrecimento, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: defeito de polpa, podridão, ferimento, imaturo.	7,85	
	122.	9.000	KG	**Manga** de primeira qualidade, unidades integras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo 400g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex, podridão.	6,29	

	123.	400	UN	**Manjericão** desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	1,80
	124.	500	UN	**Manteiga com sal zero lactose**, embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	14,99
	125.	1.000	UN	**Manteiga sem sal**, **tipo colonial**, de 1ª qualidade. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa**.**	29,03
	126.	300	KG	**Maracujá.** Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem	13,39

				deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	
	127.	2.000	UN	**Massa alfabeto**, em formato de letras, com ovos, produzida com farinha tipo I, pura e livre de impurezas. Especial para a alimentação de crianças. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Embalagem de 500 gramas.	4,69
	128.	3.000	UN	**Massa alimentícia com ovos, tipo cabelo de anjo**, embalagem com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	5,89
	129.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz Integral, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	8,18

	130.	400	Un	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo parafuso**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	5,39
	131.	400	Un	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo penne**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	4,67
	132.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	5,00
	133.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo parafuso**. Ingredientes: farinha de	5,24

				arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	
	134.	1.300	Un	**Massa para lasanha,** seca, de boa qualidade, massa de sêmola com ovos, do tipo direto ao forno. Embalagem de 500g.	10,77
	135.	100	UN	**Massa para lasanha, sem glúten** à base de milho e arroz. INGREDIENTES farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Não contém glúten. Unidade de 250g	16,99
	136.	20.000	KG	**Melancia** tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.	3,25
	137.	7.000	Kg	**Melão amarelo** de 1ª qualidade, a casca deve estar firme, sem rachaduras, e cor vibrante, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas, com polpa intacta e firme; peso mínimo 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo.	7,95
	138.	1.000	Un	**Milho para pipoca**, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 400 gramas	4,49

	139.	4.000	UN	**Milho verde em conserva**. Composição: milho verde. Obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.	3,99	
	140.	1000	UN	**Milho verde, in natura,** desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo 3 espigas envolvida de plástico filme. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.	5,50	
	141.	1.000	UN	**Morango in natura**, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, não pode apresentar morangos apodrecidos. Em embalagem plástica transparente pesando 250g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Defeitos proibidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, deformação grave, ferimento, passado.	12,70	

	142.	200	KG	**Morangos inteiros congelados** e higienizados - in natura e sem adição de açúcar - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - pacotes de 500 (quinhentos) gramas - prazo de validade de no mínimo 30 dias a contar da data da entrega.	14,39
	143.	1.500	Kg	**Nectarina**, de 1ª qualidade, polpa amarelada, frutos maduros, unidades com peso mínimo 60g. defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, ferimento, murcho. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	12,90
	144.	300	Un	**Noz moscada moída** sem adição de outros ingredientes. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Aspecto: pó. Cor: característica. Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado pote de 28 a 30g, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.	6,49
	145.	100	Un	**Óleo de girassol**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses	12,53

			a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
146.	100	UN	**Óleo de milho**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	12,58
147.	2500	UN	**Óleo de soja** refinado. Sem Gordura Trans na porção. Embalagem com até 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8,99
148.	400	UN	**Orégano,** validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas.	8,99
149.	4.000	DZ	**Ovos de galinha** vermelhos classificados como grandes ou especiais - inspecionados, adequados e embalados conforme legislação vigente - datados de no máximo 07 (sete) dias	10,99

				antes das respectivas datas de entrega - embalagens c/ 12 unidades.	
	150.	400	UN	**Pão de forma fatiado sem glúten**, sem leite, sem ovos e sem açúcar - devendo conter entre os seus ingredientes mandioca e/ou milho e/ou arroz e/ou farinha de arroz e/ou batata e/ou cenoura e/ou fécula de batata e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou aipim. Podendo conter linhaça ou farinha de linhaça. Não podendo conter trigo, aveia, centeio, cevada, leite e derivados, ovos, açúcar e gordura vegetal hidrogenada - devidamente entregue e acondicionado em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada de acordo com as normas da ANVISA, contendo nome do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - data de fabricação de no máximo 04 dias anterior da respectiva data de entrega - fatiado em pacotes de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas - para o atendimento exclusivo de alunos com restrição ao glúten, ao leite e ao ovo - quantidades e entregas conforme demanda.	14,99
	151.	200	Kg	**Pão de milho caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição. Características: não farelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega	9,60

	152.	1.000	Un	**Pão de sanduíche integral sem leite e sem açúcar.** Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido aproximado 400g. (Deverá conter cerca de 22 fatias). Composição: farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e sem leite e açúcar. Com glúten. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	8,69	
	153.	300	Kg	**Pão de trigo Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Fabricação no máximo um dia antes da entrega. Unidade tamanho médio de 500g.	12,30	
	154.	1.200	KG	**Pão francês, integral, sem adição de açúcar**, unidades com 50 gramas; fresco macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina,	12,10	

				macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.		
	155.	2.800	KG	**Pão francês, sem adição de açúcar**, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	9,20	
	156.	500	UN	**Pão francês sem glúten**. Ingredientes: amido de milho, água, massa madre (farinha de arroz, água), farinha de arroz, extrato de frutos (alfarroba e maçã), fibras vegetais (psyllium, bambu), óleo de girassol, proteína de soja, amido de arroz, espessante: hidroxipropilmetilcelulose; xarope de arroz, fermento biológico, sal. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Peso total: 130g. Peso unitário: 43g (embalagem com duas unidades)	15,90	
	157.	200	Kg	**Pão integral Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens	8,69	

				com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega.	
	158.	400	UN	**Pão Sem Glúten Tradicional Fatiado**. Ingredientes: Amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio.	14,99
	159.	600	KG	**Pão tipo bisnaguinha ou caseirinho. Sem adição de açúcar**. Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Fabricado no dia da entrega. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	14,10
	160.	500	UN	**Páprica doce**. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Unidade de 30g.	3,39
	161.	900	Un	**Pasta de amendoim,** lisa sem açúcar, pote contendo 500 gramas. Ingrediente: amendoim	19,99

			torrado. Sem glúten. Prazo de validade: 4 meses a partir da data da entrega	
162.	3.000	Kg	**Pepino japonês**, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Polpa crocante. Comprimento de 20 a 25cm. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.	7,50
163.	2.500	KG	**Pera Willians**, a casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, amassada, sem imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, peso mínimo de 150g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, manchado, podridão, murcho.	11,99
164.	3.000	KG	**Pêssego**. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Diâmetro equatorial mínimo 5cm. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, sano por praga, ferimento, murcho, passado. **Entrega respeitará a sazonalidade**.	10,00
165.	800	Kg	**Pimentão verde**, tamanho médio, comprimento mínimo 12cm, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	11,99

166.	500	Kg	**Pinhão in natura** - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os frutos devem apresentar-se com coloração uniforme. Bem formado e limpo, livre de danos mecânicos.	10,00
167.	4.000	KG	**Pitaia 1ª qualidade** - tamanho médio, pesando em média 300 gramas a unidade – apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de Conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento.	26,16
168.	400	UN	**Polpa de fruta de abacaxi**, de primeira qualidade. Ingrediente: Abacaxi. Embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	25,00
169.	200	UN	**Polpa de fruta de coco**, Ingrediente: Coco, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	28,00

	170.	200	UN	**Polpa de fruta de laranja e cenoura**, Ingredientes: laranja e cenoura, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	30,00
	171.	200	UN	**Polpa de fruta de maracujá**, Ingrediente: maracujá, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	33,00
	172.	500	UN	**Polpa de fruta de morango**, Ingrediente: morango, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	30,00
	173.	1.200	UN	**Polvilho azedo**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	5,65

174.	1.000	UN	**Polvilho doce**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	4,99
175.	80	UN	**Proteína de soja texturizada**, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 250g a 500g.	7,27
176.	500	UN	**Queijo Mussarela zero lactose fatiado**. Acondicionado em embalagens de até 150g. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	13,00
177.	500	KG	**Queijo tipo mussarela fatiado**, embalagem de 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	40,25
178.	1.000	Kg	**Rabanete,** de 1ª qualidade, redondo, vermelho, polpa branca, fresco unidades uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Diâmetro equatorial 4,5cm. Defeitos proibidos: deformação grave, ferimento, passado.	6,65
179.	600	UN	**Repolho Roxo**, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar	7,25

				fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	
	180.	2.000	UN	**Repolho verde**, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	4,50
	181.	500	UN	**Ricota fresca,** embalada a vácuo, com no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10,28
	182.	400	UN	**Rúcula,** fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	6,50
	183.	2.550	UN	**Sal** refinado iodado, embalagem com 01 Kg, deve constar na embalagem: composição,	2,22

			registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	
184.	500	Un	**Salsa**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes, peso mínimo 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	5,45
185.	500	UN	**Tâmara**, sem caroço, sem adição de açúcar. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 200 gramas.	9,77
186.	5.000	KG	**Tangerina Ponkan, murcote e montenegrina** madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não apresentar baixa suculência, passado e podridão. Peso mínimo 60g. Defeitos proibidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga, ferimento. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	6,60
187.	5.000	KG	**Tomate** de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 50g por unidade. Defeitos proibidos: podridão,	21,00

			queimado do sol grave, ferimento, passado, virose, imaturo, dano por praga.	
188.	500	Kg	**Uva de mesa** de primeira qualidade. Deve ser doce e suculenta. Sem rupturas do grão, firme e estar bem presa ao cacho. Não deve estar murcha ou despencando.	15,55
189.	1.300	Un	**Uva passa branca**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	7,99
190.	1.300	Un	**Uva passa preta**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	7,59
191.	3.000	Kg	**Uva Rubi, Itália ou Niágara** – deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo, degrana grave. Entrega respeitará a sazonalidade.	16,99
192.	500	KG	**Vagem**, perfil semi-arqueada, coloração da casca verde clara. Comprimento > 15 cm. Defeitos não tolerados: podridão, ferimento, passada e murcha.	17,14
193.	600	Un	**Vinagre de maçã**, 750 ml em garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade	7,79

				mínima de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.		
					VALOR GLOBAL ESTIMADO	**R$ 3.956.325,50**

2 - JUSTIFICATIVA DA DIVISÃO OU NÃO DO OBJETO EM LOTES E/OU DO AGRUPAMENTO EM GRUPOS

(Art. 42, § 2, inciso II do Decreto n°107/2026)

A divisão ou não do objeto em lotes distintos encontra-se devidamente justificada no presente Estudo Técnico Preliminar, nos termos do art. 18, §1°, inciso VIII, art. 40, inciso V, alínea "b", e art. 47, inciso II, da Lei n° 14.133/2021.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

(Art. 42, § 2, inciso III do Decreto n°107/2026)

3.1 - QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	A contratação decorre da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração da alimentação escolar oferecida aos estudantes da rede municipal de ensino de Capinzal/SC, de forma a garantir o direito à alimentação escolar adequada e saudável, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. A oferta regular e qualificada desses gêneros alimentícios é indispensável para assegurar o atendimento nutricional dos estudantes matriculados nas unidades de ensino, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, bem como para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o respeito às diretrizes de segurança alimentar e nutricional previstas na legislação de regência. Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a solução identificada para atender a essa demanda consiste na contratação de empresa(s) do ramo pertinente ao objeto, por meio de Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, com vigência de 12 (doze) meses, tendo em vista que: Os gêneros alimentícios enquadram-se no conceito de bem comum, com padrões objetivamente definíveis em edital e termo de referência (composição nutricional, embalagem e certificações sanitárias), o que torna obrigatória a adoção do Pregão, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e art. 29 da Lei nº 14.133/2021;

	A Resolução FNDE nº 4/2026, art. 24, inciso II, exige que aquisições de alimentos com recursos federais sejam realizadas obrigatoriamente na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica; o Registro de Preços é adequado ao caráter contínuo e fracionado das entregas (distribuição semanal a 17 pontos da rede municipal), evitando armazenamento excessivo, perdas por deterioração/validade e otimizando a logística, sem obrigar a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados; A modalidade eletrônica amplia a competitividade e tende a resultar em preços mais vantajosos, atendendo aos princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

4 - NATUREZA DA SOLUÇÃO ***(Art. 42, § 2, inciso IV do Decreto n°107/2026)***	
☒ Comum.	☐ Especial.

5 - PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA ***(Art. 42, § 2, inciso V do Decreto n°107/2026)***		
5.1 - HAVERÁ PROVA DE QUALIDADE?	☒ Sim.	**Justificativa**: *Será verificada qualidade dos produtos no momento da entrega de acordo com a especificação do produto.*
	☐ Não.	
5.2 - O EDITAL EXIGIRÁ AMOSTRA?	☐ Sim.	**Justificativa**: *(Caso se assinale "sim")*
	☒ Não.	
5.3 - HAVERÁ GARANTIA?	☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia dos bens indicados nos itens por, no mínimo, **N** meses, a partir do seu recebimento pela contratante.	
	☒ Não.	
5.4 -	☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens **X** e **Y**, durante **N** meses, a partir do seu recebimento pela contratante, *por meio de empresa credenciada contratada por ele*, sem custo para a administração pública.	

<table>
<tr><td rowspan="2">HAVERÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?</td><td colspan="4">☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens X e Y, durante N meses, a partir do seu recebimento pela contratante, por meios próprios, sem custo para a administração pública.</td></tr>
<tr><td colspan="4">☒ Não.</td></tr>
<tr><td colspan="5">6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO
(Art. 42, § 2, inciso VI do Decreto n°107/2026)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6.1 - O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?</td><td>☐ Sim.</td><td colspan="3">Justificativa: (Caso se assinale “sim”)</td></tr>
<tr><td colspan="4">☒ Não.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6.2 - HÁ ITENS COM PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE?</td><td>☐ Sim.</td><td colspan="3">Indicar os itens: (Caso se assinale “sim”)</td></tr>
<tr><td colspan="4">☒ Não.</td></tr>
<tr><td colspan="5">7 - REQUISITOS DA CONTRATADA
(Art. 42, § 2, inciso VII do Decreto n°107/2026)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">7.1 - SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA?</td><td rowspan="3">☐ Sim.</td><td rowspan="2">Qual?</td><td>☐ Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.</td><td>☐ Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.</td></tr>
<tr><td colspan="2">☐ Será feita a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado global da contratação.</td></tr>
<tr><td>Por que?</td><td colspan="2">(Caso se assinale “sim”)</td></tr>
</table>

	☒ Não.	
7.2 - QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	☒ Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual.	**Justificativa**: *Maior transparência durante o processo licitatório.*
	☐ Registro na entidade profissional competente.	**Justificativa**: *(Justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso).*
	☐ Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação contratual com a comprovação de qualificação técnica de cada membro da equipe técnica responsável pela execução dos trabalhos.	**Justificativa**: *(Justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso).*
	☐ Atestado de Capacidade Técnica.	**Justificativa**: *(Justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso).*
	☐ Outro. **Especificar**: *(Indicar o requisito.*	**Justificativa**: *(Justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso).*
	☐ Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.	
7.3 - HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Sim.	**Especificar**: *(Caso se assinale "sim")*
	☒ Não.	
7.4 -	☐ Sim.	**Especificar**: *(Caso se assinale "sim")*
	☒ Não.	

HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	
8 - FORMA DE ENTREGA ***(Art. 42, § 2, inciso VIII do Decreto n°107/2026)***	
8.1 - COMO DEVE SER ENTREGUE?	☐ Deve ser totalmente entregue de uma só vez.
	☐ Deve ser entregue em **X** parcelas, sendo a 1ª em até **Y** dias, a contar do recebimento da nota de empenho, e as demais, conforme necessidade da contratante dentro do prazo de vigência contratual, mediante seu aviso com **Z** dias de antecedência.
	☒ Deve ser fornecido de forma estimada e parcelada, conforme a necessidade da Contratante, mediante solicitação formal, devendo a Contratada realizar a entrega no prazo máximo de **5 dias corridos para gêneros alimentícios não perecíveis e 15 dias para gêneros não perecíveis**, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento. As empresas contratadas, além de cumprir com os requisitos exigidos pela Lei nº 14.133, para a modalidade Pregão Eletrônico, deverão atender a requisitos logísticos rigorosos devido a capilaridade da rede de ensino de Capinzal: • Distribuição Fracionada: Entrega direta em 17 pontos distintos (escolas municipais, CMEIs e Almoxarifado Central). • Periodicidade e Prazos: Envio das planilhas de distribuição pela Secretaria às quintas-feiras, com prazo limite de entrega impreterível até a terça-feira pela manhã. • Sem Quantidade Mínima: O fornecedor fica obrigado a atender pedidos de qualquer volume, conforme a necessidade semanal da Secretaria. • Gêneros alimentícios não perecíveis são entregues no Almoxarifado Central Também, há de se observar e cumprir com os critérios de qualidade e prazos de validade: • **Regra do Prazo Restante (Lei nº 15.226/2025)**: No ato da entrega, qualquer item com validade controlada deve possuir um prazo restante **igual ou**

	superior à metade (50%) do tempo total entre a data de fabricação e o vencimento.
	• **Controle Sanitário**: Todos os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, portar o selo de inspeção oficial (**S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.**).
	• **Cadeia de Frio**: O transporte de carnes e derivados, manteiga, nata e congelados exige veículo isotérmico/refrigerado licenciado pela Vigilância Sanitária.
	  ○ **Congelados**: Devem ser entregues e mantidos a **-18°C** ou menos.
	  ○ **Refrigerados**: Devem ser entregues e mantidos entre **4°C e 10°C**.
	• ***Troca de Inconformidades**: Produtos violados, caixas plásticas sujas ou hortifrútis fora do padrão devem ser substituídos no prazo máximo de **24 horas**. Prazos de validade em desacordo exigem reposição em até **3 dias úteis**.*
	• *Para o processo de aquisição, considerando se tratar de Modalidade Pregão eletrônico, o Regime Contratual será através de Ata de Registro de Preços (ARP) com vigência de 12 meses, permitindo a prorrogação com renovação de quantitativos nas hipóteses legais, sem obrigatoriedade de compra integral por parte do município.*
	• ***Origem dos Recursos**: Financiamento misto dividido igualmente entre esfera **Federal (50%)** e **Municipal (50%)**, utilizando as rubricas de Recursos Federais (FNDE), Salário Educação e Recursos Ordinários/Próprios.*
	Importante registrar que os produtos serão recepcionados nas unidades de ensino, onde o responsável pelo recebimento estará orientado a efetuar o **Recebimento Provisório**, através de assinatura em planilha que será enviada pelo Setor de Alimentação Escolar ao fornecedor, no momento da solicitação dos produtos. O responsável pelo recebimento vai realizar assinatura da planilha APENAS se os itens a serem entregues estiverem de acordo com a descrição, quantitativo e demais requisitos mínimos estabelecidos no edital. Dessa forma, as unidades possuem o direito de não receber produtos que estejam em desacordo, tais como: frutas muito verdes ou muito maduras, embalagens rasgadas, ovos quebrados, entre outros defeitos considerados graves. As Planilhas

<table>
<tr><td></td><td>devidamente assinadas pelo recebimento provisório deveram ser anexadas a NF e encaminhada ao setor de Alimentação Escolar.</td></tr>
<tr><td>8.2 –
LOCAL DE RECEBIMENTO</td><td>Os gêneros alimentícios serão entregues nas unidades municipais de ensino, semanalmente, e no Almoxarifado Central da Alimentação Escolar.
<table>
<tr><th>Local de entrega</th><th>Endereço</th></tr>
<tr><td>CMEI Primeiros Passos</td><td>Acesso a Cidade Alta, 3663. Bairro São Cristóvão</td></tr>
<tr><td>CMEI Conquistando Meu Espaço</td><td>Rua Ângelo Olivo, 492. Loteamento Santa Maria</td></tr>
<tr><td>CMEI Crescendo Juntos</td><td>Av. José Leonardo Santos, 1665. Loteamento 07 de Julho.
Bairro São Cristóvão</td></tr>
<tr><td>CMEI Fada Madrinha</td><td>Comunidade de Barro Preto, Interior</td></tr>
<tr><td>CMEI Mundo Colorido</td><td>Comunidade de Lindemberg</td></tr>
<tr><td>CMEI Pinguinho de Gente- Extensão</td><td>Rua Ernesto Hachmann, 575, Centro</td></tr>
<tr><td>CMEI Pinguinho de Gente- SEDE</td><td>Rua José Vicari, 252 - Centro.</td></tr>
<tr><td>EM Belisário Pena</td><td>Rua Dona Linda Santos, Centro.</td></tr>
<tr><td>EM Bernardo Moro Sobrinho</td><td>Rua Danilo Galileu C. Piccoli, 400. Loteamento 07 de Julho</td></tr>
<tr><td>EM Carlos Jaime da Rocha</td><td>Comunidade de Lindemberg, Interior</td></tr>
<tr><td>EM Construindo Sonhos</td><td>Lote 01 da Quadra 408 do Loteamento Novo Horizonte</td></tr>
<tr><td>EM Dr Vilson Pedro Kleinubing</td><td>Rua Santo Domênico Calza, 45. Lot. João Evangelista Parizotto.
Bairro São Cristóvão</td></tr>
<tr><td>EM Ernesto Hachmann</td><td>Comunidade de Barro Preto, Interior</td></tr>
<tr><td>EM Ivo Silveira</td><td>Distrito de Alto Alegre, Interior</td></tr>
<tr><td>EM Viver e Conhecer</td><td>Rua Grácia Gramázio Pereira de Lima. Loteamento São João.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>CMEI Verdes Campos</td><td>Rua Antonio Pizzamiglio, Lote 25, Quadra 387. Loteamento Verdes Campos. Bairro São Cristóvão</td></tr>
<tr><td>Almoxarifado Central</td><td>Rua Ernesto Hachmann, 505, Centro. Acesso pelos fundos do Centro Educacional Prefeito Celso Farina</td></tr>
</table>
O almoxarifado central opera de segunda a sexta-feira das 7:30h às 11:30h e das 13 às 17h. As entregas devem acontecer preferencialmente nas quartas, quintas e sextas-feiras.
</td></tr>
<tr><td>8.3 - PRAZO MÁXIMO DE VALIDADE</td><td>Segundo a Lei nº 15.226/2025: No ato da entrega, qualquer item com validade controlada deve possuir um prazo restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total entre a data de fabricação e o vencimento.</td></tr>
<tr><td colspan="2">9 - PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA
(Art. 42, § 2, inciso IX do Decreto n°107/2026)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">9.1 - DA FORMA CONTRATUAL</td><td>☒ Será elaborada Ata de Registro de Preços.</td><td>☐ 3 meses.
☒ 12 meses.
☐ 60 meses.
☐ Outro:</td></tr>
<tr><td>☐ Será realizado contrato formal.</td><td>☐ 3 meses.
☐ 12 meses.
☐ 60 meses.
☐ Outro:</td></tr>
<tr><td>☐ Será elaborado termo de credenciamento.</td><td>☐ 3 meses.
☐ 12 meses.
☐ 60 meses.
☐ Outro:</td></tr>
<tr><td colspan="2">☐ Será dispensada a formalização de contrato, com fundamento no Art. 95. da Lei n° 14.133/2021.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">9.2 - HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?</td><td rowspan="2">☒ Sim.</td><td>☐ Considerando se tratar de ata de registro de preços poderá ser renovada, uma única vez por igual vigência da original com renovação dos quantitativos, nos termos da Processo n.: @CON 25/00109253 realizado ante o Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina.</td></tr>
<tr><td>☒ A vigência do contrato poderá ser prorrogada, desde que observados os requisitos previstos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente aqueles constantes dos arts. 106, 107 e demais dispositivos aplicáveis à natureza da contratação, mediante demonstração da vantajosidade para a Administração, manutenção das condições que justificaram a contratação e formalização por termo aditivo, observados os limites e hipóteses legais.</td></tr>
<tr><td colspan="2">☐ Não.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">9.3 - FORMA DE PAGAMENTO</td><td>Meio</td><td>Ordem bancária.</td></tr>
<tr><td>Onde?</td><td>Conta corrente da contratada.</td></tr>
<tr><td>Qual o prazo?</td><td>Até 20 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada.</td></tr>
<tr><td>9.4 - QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?</td><td>Prova da regularidade fiscal</td><td>A regularidade fiscal será comprovada pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar aos sistemas oficiais.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>☐ X% do valor inicial do contrato.</td><td>Justificativa: (caso tenha garantia)</td></tr>
<tr><td colspan="2">☒ Não há.</td></tr>
<tr><td>9.5 -</td><td colspan="2">A. Receber, acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas no edital, seus anexos, na proposta da Fornecedora/Prestadora do Serviço e neste Contrato;</td></tr>
</table>

QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO?	B. Comunicar formalmente à Fornecedora/Prestadora do Serviço quaisquer ocorrências, irregularidades ou inconformidades verificadas durante a execução contratual, concedendo-lhe prazo para adoção das medidas corretivas cabíveis, quando aplicável; C. Efetuar o pagamento à Fornecedora/Prestadora do Serviço na forma, nos prazos e nas condições estabelecidos; D. Promover a fiscalização da execução contratual, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, registrando as ocorrências pertinentes e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do ajuste; E. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto executado em desacordo com as especificações técnicas, exigências contratuais ou normas aplicáveis, sem prejuízo das demais medidas previstas na legislação; F. Acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela Fornecedora/Prestadora do Serviço, inclusive quanto à manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência; G. Aplicar, quando cabíveis, as sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa; H. Prestar à Fornecedora/Prestadora do Serviço as informações, os esclarecimentos e o apoio administrativo necessários à adequada execução do objeto, observadas as competências da Administração; I. Cumprir as demais obrigações previstas no edital de licitação, em seus anexos, na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
9.6 - QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO?	a) Atender às solicitações da Administração, observados os quantitativos, prazos e demais condições estabelecidas. b) Fornecer os bens ou prestar os serviços em estrita conformidade com as especificações constantes do edital, seus anexos e da proposta apresentada, observando a legislação, as normas técnicas e os padrões de qualidade aplicáveis. c) Responsabilizar-se pela qualidade, eficiência, segurança e regularidade do fornecimento dos bens ou da prestação dos serviços.

	d) Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os bens ou serviços que apresentarem vícios, defeitos, incorreções, avarias ou desconformidades decorrentes de sua execução, fabricação, acondicionamento ou transporte. e) Sanar imediatamente as irregularidades ou deficiências apontadas pela Administração. f) Apresentar, sempre que solicitado pela Administração, documentos que comprovem a origem, a procedência, a qualidade e a conformidade dos bens fornecidos ou dos materiais empregados, bem como amostras para análise, sem qualquer ônus adicional. g) Não ceder, transferir ou subcontratar, total ou parcialmente, a execução do objeto, salvo mediante autorização expressa da Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. h) Manter, durante toda a execução, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, comunicando imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer seu atendimento. i) Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou demais responsáveis pela execução do objeto. j) Responder por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, comerciais, securitários e demais despesas decorrentes da execução do objeto, não gerando qualquer vínculo com a Administração. k) Responder pela qualidade, autenticidade e adequação dos bens fornecidos, ainda que não seja sua fabricante, promovendo, às suas expensas, a substituição daqueles que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades. l) Manter endereço eletrônico (e-mail), telefone e demais meios de contato atualizados durante toda a execução, comunicando imediatamente à Administração qualquer alteração.

	m) Observar e cumprir as normas de saúde e segurança do trabalho, proteção ambiental, acessibilidade e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. n) Manter sigilo sobre informações, documentos e dados obtidos em razão da execução do objeto, quando exigido pela Administração ou pela legislação. o) Emitir os documentos fiscais em conformidade com a legislação vigente e com as exigências da Administração. p) Cumprir as demais obrigações previstas no edital, em seus anexos e na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. q) Fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, quantidades, marcas e padrões de qualidade estabelecidos no edital, Termo de Referência e Autorizações de Fornecimento; r) Entregar os produtos dentro dos prazos, datas, horários e locais determinados pela Administração; s) Garantir que os produtos sejam entregues em perfeitas condições de consumo, próprios para alimentação e dentro do prazo de validade; t) Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, conservação e segurança dos alimentos fornecidos; u) Observar integralmente as normas sanitárias, de higiene, armazenamento, transporte e manipulação de alimentos aplicáveis ao fornecimento; v) Realizar o transporte dos produtos em condições adequadas de higiene e conservação, observando, quando necessário, os requisitos de temperatura e acondicionamento específicos para cada tipo de alimento; w) Utilizar embalagens íntegras, adequadas, limpas e devidamente identificadas, contendo as informações exigidas pela legislação aplicável;

	x) Não fornecer produtos com embalagens violadas, amassadas, estufadas, furadas, contaminadas, deterioradas ou que apresentem qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança; y) Garantir que os produtos possuam prazo de validade adequado, não sendo admitido o fornecimento de produtos vencidos ou em condições que inviabilizem seu consumo durante o período previsto para utilização; z) Substituir, sem qualquer custo adicional para o Município, os produtos que forem entregues em desacordo com as especificações, apresentarem defeitos, alterações de qualidade, problemas de conservação ou qualquer outra irregularidade; aa) Efetuar a substituição dos produtos recusados no prazo estabelecido pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis; bb) Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal e demais documentos exigidos, permitindo a conferência das quantidades e especificações; cc) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, tributos, encargos, seguros e demais custos necessários à execução; dd) Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação; ee) Atender prontamente às solicitações e determinações do fiscal do contrato, prestando os esclarecimentos necessários sobre o fornecimento; ff) Comunicar previamente à Administração qualquer situação que possa comprometer ou atrasar a entrega, apresentando justificativa e documentação quando cabível; gg) Não alterar, substituir ou fornecer produtos diferentes daqueles previstos na contratação sem prévia autorização da Administração, quando a alteração depender de aprovação;

	hh) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas na qualidade, transporte, acondicionamento ou fornecimento dos produtos; ii) Observar as disposições da Lei nº 14.133/2021, do edital, Termo de Referência, contrato e demais normas aplicáveis à execução do objeto; jj) Cumprir rigorosamente as Autorizações de Fornecimento, considerando que cada entrega deverá observar as quantidades e produtos efetivamente solicitados pela Administração; kk) Garantir a continuidade e regularidade do fornecimento, evitando atrasos ou interrupções que possam comprometer o atendimento da alimentação escolar. ll) Entregar documentação do veículo utilizado para transporte dos alimentos sempre que solicitado pela Fiscalização.
10 - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA ***(Art. 42, § 2, inciso X do Decreto n°107/2026)***	
10.1 - DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO	**Rubricas Orçamentárias 2026:** Órgão: 05 – Secretaria da Educação, Cultura e Esportes Unidade: 01- Secretaria da Educação, Cultura e Esportes Reduzido: 128 - 0060 Recursos Federais Projeto atividade 2059 - Manutenção da Alimentação Escolar Despesa: 3390 – Aplicações Diretas Reduzido: 128 - 0000 Recursos Ordinários Projeto atividade 2059 - Manutenção da Alimentação Escolar Despesa: 3390 – Aplicações Diretas Reduzido: 128 - 0058 Salário Educação Projeto atividade 2059 - Manutenção da Alimentação Escolar Despesa: 3390 – Aplicações Diretas

10.2 – OS RECURSOS SÃO ORIUNDO DE QUAL ENTE?	☒ Próprio, na porcentagem de 50% ☒ Federal na porcentagem de 50%
11 – DA FISCALIZAÇÃO ***(Art. 42, § 2, inciso XI do Decreto n°107/2026)***	
11.1 - DO FISCAL E DO GESTOR DOS INSTRUMENTOS	☒ De acordo com o Decreto nº 030/2026, o servidor público Senhor Eduardo Hannel foi nomeado como Gestor de Contratos da Administração Direta do Poder Executivo Municipal. É a autoridade responsável pela coordenação, supervisão e acompanhamento da gestão contratual no âmbito da Administração Municipal, competindo-lhe orientar a execução contratual, consolidar informações, deliberar sobre as providências administrativas necessárias e assegurar o cumprimento das disposições legais, regulamentares e contratuais. Os fiscais relacionados a seguir exercerão suas atribuições sob sua supervisão, comunicando-lhe as ocorrências que demandem providências administrativas:
	☒ Kerolin Serafini. A Portaria nº 415/2026 designou a Servidora Kerolin Serafini, matrícula nº 410936/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Educação, Cultura e Esportes e à Fundação Municipal de Esportes.
11.2 – DO RECEBIMENTO	**Recebimento Provisório:** O recebimento provisório será realizado pelo fiscal responsável pela supervisão do fornecimento, que verificará a entrega e a conformidade inicial dos materiais ou serviços com as especificações. Vale destacar que o recebimento provisório não gera qualquer obrigação de pagamento. Este procedimento visa apenas atestar o recebimento físico e preliminar, sem prejuízo de futuras verificações ou ajustes. Não há presunção de que o material ou serviço, após o recebimento provisório, estará livre de rejeição no recebimento definitivo.
	Recebimento Definitivo: O recebimento definitivo será realizado pelo gestor responsável, após a devida inspeção e confirmação de que os materiais ou serviços atendem integralmente às condições e especificações contratuais. Somente após o recebimento definitivo é que a obrigação de pagamento será gerada, de acordo com os termos contratuais e a conformidade dos itens

	fornecidos. O recebimento definitivo é a etapa que atesta, de forma conclusiva, a aceitação dos materiais ou serviços, podendo, em caso de não conformidade, resultar na rejeição do fornecimento, conforme o disposto no contrato.	
11.3 – DAS COMPETÊNCIAS DO FISCAL E GESTOR	Compete ao Gestor: i. Coordenar, supervisionar e orientar a atuação dos fiscais responsáveis pela execução do objeto. ii. Receber, analisar e consolidar as informações, registros e relatórios encaminhados pelos fiscais. iii. Adotar as providências administrativas decorrentes das ocorrências comunicadas pelos fiscais. iv. Promover a interlocução entre a Administração e a fornecedora/prestadora do serviço sempre que necessária à regular execução do objeto. v. Analisar pedidos de alteração, reajuste, repactuação, reequilíbrio econômico-financeiro, prorrogação, supressão ou acréscimo, encaminhando-os para a instrução e decisão da autoridade competente. vi. Controlar os prazos de vigência, execução, garantias, recebimentos e demais	Compete ao Fiscal: i. Tomar ciência formal de sua designação e comunicar eventual impedimento ou conflito de interesses que possa comprometer o exercício da função. ii. Elaborar o Plano de Fiscalização, quando exigido e as características da contratação demandarem. iii. Acompanhar, fiscalizar e verificar continuamente a execução do objeto, observando sua conformidade com o edital, o instrumento contratual, as especificações técnicas, projetos, cronogramas e demais documentos aplicáveis. iv. Registrar todas as ocorrências verificadas durante a fiscalização por meio de relatórios, checklists, registros fotográficos, vídeos, medições e demais instrumentos de controle. v. Exigir a correção de falhas, irregularidades ou

	obrigações relacionadas à execução. vii. Solicitar a instauração de procedimentos para aplicação de sanções administrativas quando constatado descumprimento das obrigações. viii. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da fornecedora/prestadora do serviço durante toda a execução. ix. Autorizar, quando cabível, o recebimento definitivo do objeto, com base nos documentos e manifestações dos fiscais. x. Zelar pela regularidade documental da execução e pela adequada instrução dos processos administrativos. xi. Promover a gestão de riscos, adotando medidas preventivas destinadas a assegurar a continuidade e a eficiência da execução. xii. Exercer as demais atribuições previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos regulamentos municipais e nos	inconformidades constatadas durante a execução, acompanhando a adoção das medidas corretivas. vi. Manter comunicação permanente com o representante da fornecedora/prestadora do serviço, prestando orientações relacionadas à adequada execução do objeto. vii. Informar imediatamente ao Gestor quaisquer ocorrências que possam comprometer a execução, demandem alteração, aplicação de penalidades ou outras providências administrativas. viii. Verificar o cumprimento das obrigações legais, fiscais, trabalhistas, previdenciárias e ambientais, quando cabível à natureza da contratação. ix. Atestar medições, recebimentos, notas fiscais, faturas e demais documentos relacionados à execução, quando constatada sua regularidade. x. Subsidiar o Gestor com informações técnicas, documentos e evidências

	atos normativos internos da Administração.	necessários à tomada de decisões. xi. Participar das reuniões técnicas relacionadas à execução sempre que convocado ou quando entender necessário. xii. Exercer as demais atribuições previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos regulamentos municipais e nos atos normativos internos da Administração.
12 – DAS PENALIDADES ***(Art. 42, § 2, inciso XII do Decreto n°107/2026)***		
12.1. – DAS PENAS E CORRELATOS	Advertência	i. Atrasar a entrega em menos de 3 (três) dias úteis.
	Advertência com multa de 0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor global	ii. Dar causa à inexecução parcial do contrato iii. Atrasar a entrega em mais de 3 (três) dias úteis.
	Impedimento de licitar e contratar, cumulada com multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)	i. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; ii. Dar causa à inexecução total do contrato;

		iii. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame; iv. Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; v. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado
	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, cumulada com multa de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento)	i. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o processo administrativo ou na execução do contrato; ii. Fraudar a contratação 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 do certame; v. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013:
	Em todos os casos, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, podendo no mesmo procedimento ser desconsiderada a personalidade jurídica da empresa infratora nos casos de abuso de direito, confusão patrimonial ou uso da pessoa jurídica para ocultar ilícitos, estendendo-se as sanções aos responsáveis legais e entidades vinculadas.	

Capinzal (SC), 13 de novembro de 2026.

ELABORADORA	AUTORIDADE COMPETENTE

Nome: Alessandra Nelsi Weber Assinatura: _____	Nome: Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz Assinatura: _____

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/AAAA/SIG

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° XXXX/AAAA/SIG

MODALIDADE N° XXXX/AAAA/SIG

CLÁUSULAS

Cláusula 1

Partes (art. 89, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021)

Esta ata de registro de preços tem como partes:

Órgão Gerenciador	**Nome da entidade**, [natureza jurídica], CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na [inserir endereço], neste ato representado pelo [**nome do titular da entidade**].
Detentor da Ata	**Nome da razão social da pessoa jurídica**, CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na [inserir endereço], endereço eletrônico e telefone, neste ato representado por [**nome do representante da pj**], conforme documentos anexados aos autos.

Cláusula 2

Fundamento legal (art. 92, inciso III da Lei Federal nº 14.133/2021)

O órgão gerenciador acima identificado RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e devidamente qualificada(s) nesta Ata de Registro de

Preços, observada a ordem de classificação por ela(s) alcançada(s) no procedimento licitatório correspondente, bem como as quantidades cotadas e adjudicadas, em conformidade com as condições, especificações e exigências previstas no edital e em seus anexos, sujeitando-se as partes às disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Decreto Municipal nº107/2026, nas demais normativas municipais correlatas, bem como em toda a legislação pertinente aplicável à espécie, inclusive aquelas que venham a alterá-las, complementá-las ou substituí-las, tudo em estrita observância às cláusulas e condições estabelecidas no presente instrumento.

Cláusula 3

Objeto (art. 92, incisos I e II da Lei Federal nº 14.133/2021)

3.1 O objeto da presente contratação consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de bens ou prestação de serviços, conforme o caso, observadas as especificações técnicas, condições de execução, quantitativos estimados, exigências de garantia, órgãos participantes, prazos e locais de entrega ou execução estabelecidos no edital e em seu respectivo Termo de Referência, o qual integra o presente instrumento para todos os fins de direito, independentemente de transcrição.

3.2 Este instrumento se vincula ao processo acima identificado, à proposta vencedora e aos anexos desses documentos.

3.3. Os itens registrados no presente instrumento são os abaixo relacionados, observadas as respectivas especificações técnicas, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas no edital e em seus anexos, pelos correspondentes valores unitários registrados, conforme segue:

ou

3.3. Os itens registrados no presente instrumento correspondem àqueles para os quais a empresa restou vencedora no procedimento e cuja adjudicação e homologação foram regularmente efetivadas pela autoridade competente,

conforme Termo de Homologação anexo, observadas as respectivas especificações técnicas, quantitativos estimados, condições de execução e demais exigências estabelecidas no edital e em seus anexos, pelos correspondentes valores unitários registrados.

Cláusula 4

Preço (art. 92, inciso V da Lei Federal nº 14.133/2021)

O valor global da presente ata é **R$ xxx.xxx,xx** e todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes de sua execução estão *inclusas* neste preço, como tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral da obrigação.

Cláusula 5

Revisão dos Preços Registrados (art. 92, inciso V da Lei Federal nº 14.133/2021)

5.1 Os preços registrados poderão ser atualizados pelo **índice**: **INPC.**

5.2. É devido reajuste contratual a cada 12 (doze) meses, observado que:

a) o primeiro reajuste somente poderá ocorrer após decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data-base, assim entendida a data do orçamento estimado da contratação; e

b) os reajustes subsequentes ocorrerão a cada 12 (doze) meses, contados sempre da data do último reajuste concedido.

5.3 O reajuste se *restringirá* ao valor do *saldo* existente na data em que aquele for devido.

5.4 O reajuste será precedido de requerimento do DETENTOR DA ATA, mediante a aplicação do índice de correção monetária mencionado na Cláusula 5.1 na base de cálculo do item 5.3.

5.5 Caso o DETENTOR DA ATA não requeira tempestivamente o reajustamento de preços e prorrogue a ata sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito.

5.6 Também ocorrerá a preclusão do direito ao reajustamento quando este for requerido após a extinção da ata.

5.7 O reajuste será realizado por *simples apostila*.

5.8 No caso de atraso ou não divulgação do índice do item 5.1, o Órgão Gerenciador utilizará a sua última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

5.9 Caso o índice do item 5.1 venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, as partes elegerão novo índice, fixando-o por meio de termo aditivo.

5.10 Não será devido reajuste quando o atraso na entrega do bem ou serviço for atribuível ao DETENTOR DA ATA.

5.11 Os preços registrados poderão ser revisados para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro quando, por motivo superveniente, restarem inviáveis de serem praticados em razão de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis.

5.11.1 O pedido deverá demonstrar fundamentadamente as circunstâncias motivadoras e o cálculo do acréscimo.

5.11.2 O pedido de reequilíbrio será analisado no prazo de 60 dias úteis. O descumprimento desse prazo, porém, não implica em deferimento ou indeferimento tácito do pedido.

5.12. Caso a motivação apresentada pelo DETENTOR DA ATA não seja acolhida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, o descumprimento da obrigação de fornecer ensejará a aplicação das sanções cabíveis;

5.13. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará o DETENTOR DA ATA para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

5.13.1. Caso o DETENTOR DA ATA não aceite a redução de preços, este será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

5.13.2. Poderá a Administração convocar os licitantes restantes, se houver, observada a ordem de registro e de classificação, para assumirem o compromisso pelo preço de mercado;

5.13.3. Havendo êxito na negociação, o valor a ser registrado terá efeito a partir da publicação do termo aditivo à ata de registro de preços.

5.14. Os preços serão reajustados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

5.15. O reequilíbrio dos preços da ata de registro de preços implicará a revisão dos preços dos contratos vigentes.

5.16. Para fins de pagamento, será considerado o preço vigente na data do pedido.

Cláusula 6

Vigência (art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021)

6.1 A presente Ata de Registro de Preços terá vigência pelo prazo de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que demonstrada, de forma motivada, a vantajosidade da manutenção dos preços registrados para a Administração Pública, bem como haja anuência expressa do fornecedor registrado, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

6.1.1. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços **será acompanhada da renovação dos quantitativos** originalmente registrados, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 As contratações decorrentes dos preços registrados serão formalizadas pelo órgão ou entidade interessada mediante celebração de instrumento contratual, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de serviço ou outro instrumento hábil admitido pelo art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme a natureza e as peculiaridades do objeto contratado.

6.2.1. O prazo de vigência do contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços será estabelecido no respectivo instrumento contratual ou instrumento equivalente, devendo ser observadas, tanto no momento da contratação quanto em cada exercício financeiro subsequente, a existência de disponibilidade de créditos orçamentários e a compatibilidade com o plano plurianual, quando a execução contratual ultrapassar o período de 1 (um) exercício financeiro.

6.2.2. Quando da formalização do contrato administrativo ou da emissão de instrumento substitutivo admitido em lei, deverá constar, obrigatoriamente, a indicação da respectiva dotação orçamentária e da disponibilidade dos créditos necessários ao atendimento das despesas decorrentes da contratação.

Cláusula 7

Pagamento (art. 92, inciso V da Lei Federal nº 14.133/2021)

7.1. O pagamento do (s) item (s) constante (s) nesta Ata será efetuado, mediante apresentação de Nota Fiscal, em até 20 (vinte) dias úteis a contar da data de liquidação constante das respectivas Notas Fiscais, ou ainda em caso especificado no Edital.

7.1.1 Nos pagamentos efetuados em razão deste instrumento, o Município de Capinzal reterá, na fonte, o Imposto de Renda incidente sobre os valores devidos ao DETENTRO, observado o Decreto Municipal nº 083, de 18 de julho de 2023, e a legislação federal de regência.

7.1.1.1 A retenção não se aplica ao optante pelo Simples Nacional, inclusive ao Microempreendedor Individual — MEI, nem àquele amparado por isenção, imunidade, não incidência ou alíquota zero, hipóteses em que a condição deverá ser comprovada perante o órgão pagador mediante declaração própria, na forma da legislação aplicável, sob pena de realizar-se a retenção pela alíquota cabível.

7.1.1.2. O documento fiscal deverá indicar de forma expressa o valor da retenção do Imposto de Renda. A ausência ou incorreção dessa informação implicará devolução do documento para correção ou substituição, ficando suspensa a contagem do prazo de pagamento até o saneamento, sem que disso decorra mora, atualização monetária ou qualquer ônus para a Administração.

7.1.1.3. A retenção constitui obrigação legal do órgão pagador, não configurando desconto, glosa ou redução do valor, e será comprovada mediante documento hábil juntado ao respectivo processo de pagamento, à disposição dos órgãos de controle interno e externo.

7.1.1.4. O CONTRATADO obriga-se a manter atualizados, durante toda a execução, os dados e documentos que amparem seu regime tributário, comunicando à Administração, de imediato, qualquer alteração que repercuta na retenção de que trata esta cláusula.

Cláusula 8

Obrigação das partes (art. 92, incisos XIV, XVI e XVII da Lei Federal nº 14.133/2021)

8.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR E OS PARTICIPANTES tem a obrigação de:

a) contratar com aquele que detém o preço registrado, ou em igualdade de condições, dar preferência ao mesmo se contratar por outra forma;

b) aplicar, garantidos a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações ocorridas na vigência da Ata de Registro de Preços, quando não decorrente de execução contratual e

c) Cumprir as demais obrigações previstas no Termo de Referência.

8.2. O DETENTOR DA ATA tem a obrigação de:

a) atender, nas condições estabelecidas, todos os pedidos de contratação

b) manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação durante o período da vigência da Ata de Registro de Preços e

c) Cumprir as demais obrigações previstas no Termo de Referência.

Cláusula 9

Do cancelamento dos preços registrados (Lei Federal nº 14.133/2021)

9.1. O registro do fornecedor poderá ser cancelado pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, mediante regular processo administrativo e observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

9.1.1. Descumprimento das condições, obrigações ou exigências estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, no edital ou em seus anexos, sem justificativa aceita pela Administração;

9.1.2. Recusa injustificada em retirar a nota de empenho, assinar o contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.3. Recusa em manter os preços registrados nas hipóteses legalmente previstas de negociação ou atualização, nos termos da legislação e regulamentação aplicáveis;

9.1.4. Aplicação ao fornecedor das sanções administrativas de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão devidamente motivada e observada a proporcionalidade da medida, manter o registro de preços quando os efeitos da penalidade não ultrapassarem o prazo de vigência da Ata, ficando, contudo, vedada a realização de contratações dela decorrentes enquanto perdurarem os efeitos da sanção aplicada.

9.2. O cancelamento do registro do fornecedor será formalizado por meio de despacho ou decisão da autoridade competente do órgão gerenciador, devidamente motivado e instruído, assegurando-se ao interessado o exercício do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Cancelado o registro do fornecedor, poderá o órgão gerenciador convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e as condições originalmente estabelecidas no procedimento.

9.4. O cancelamento dos preços registrados, total ou parcialmente, poderá ocorrer por iniciativa da Administração, devidamente motivada e comprovada, nas seguintes hipóteses:

9.4.1. Razões de interesse público devidamente justificadas;

9.4.2. Solicitação do fornecedor, em decorrência de caso fortuito ou força maior, desde que comprovada a impossibilidade de cumprimento das obrigações assumidas;

9.4.3. Frustração das negociações destinadas à manutenção do equilíbrio dos preços registrados, quando verificado que os preços de mercado se tornaram superiores ou inferiores aos preços registrados, na forma da legislação aplicável e da regulamentação vigente.

Cláusula 10

Do remanejamento de quantitativos e da adesão à Ata (Art. 86 §2 da Lei Federal nº 14.133/2021)

10.1. O remanejamento dos quantitativos registrados nesta Ata de Registro de Preços entre os órgãos participantes poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis, bem como as seguintes condições:

10.1.1. prévia anuência e autorização expressa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços;

10.1.2. na hipótese de o remanejamento atingir quantitativos inicialmente destinados a órgão participante específico, deverá ser previamente obtida a concordância formal do respectivo órgão quanto à cessão dos quantitativos correspondentes;

10.1.3. quando o remanejamento envolver quantitativos originalmente reservados para futuras adesões, deverão ser observadas, no que couber, as regras e limitações aplicáveis às adesões à Ata de Registro de Preços.

10.2. A utilização da presente Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes do procedimento, na condição de aderentes, observará as seguintes disposições:

10.2.1. durante a vigência da Ata, poderá ser autorizada a adesão por órgãos ou entidades não participantes, desde que haja anuência prévia do órgão gerenciador e sejam observadas as condições estabelecidas na legislação aplicável;

10.2.2. o fornecedor beneficiário da Ata deverá ser previamente consultado acerca da possibilidade de atendimento da adesão pretendida, podendo aceitar ou recusar o fornecimento, desde que a execução pretendida não comprometa as obrigações anteriormente assumidas;

10.2.3. a aceitação da adesão pelo fornecedor ficará condicionada à demonstração de que o atendimento ao órgão aderente não acarretará prejuízo à execução das contratações já firmadas ou às demandas futuras decorrentes desta Ata de Registro de Preços;

10.2.4. o órgão ou entidade não participante deverá encaminhar ao órgão gerenciador solicitação formal de adesão, acompanhada da manifestação de concordância do fornecedor beneficiário da Ata e da devida justificativa quanto à necessidade e à vantajosidade da adesão pretendida;

10.2.5. o conjunto das contratações realizadas pelos órgãos participantes e pelos órgãos aderentes não poderá ultrapassar o limite máximo legalmente permitido em relação aos quantitativos registrados para cada item desta Ata de Registro de Preços;

10.2.6. o quantitativo decorrente de cada adesão individualmente considerada deverá observar os limites estabelecidos na legislação e regulamentação aplicáveis à matéria;

10.2.7. o órgão ou entidade aderente será integralmente responsável pelos atos relativos à gestão e fiscalização de suas contratações, inclusive quanto ao acompanhamento da execução, recebimento do objeto, cobrança do cumprimento das obrigações assumidas, aplicação de penalidades eventualmente cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa, devendo comunicar ao órgão gerenciador quaisquer ocorrências relevantes relacionadas à execução contratual.

Cláusula 11

Das condições de entrega, execução, gestão e fiscalização

11.1. As condições, especificações, prazos, locais de entrega ou execução, forma de recebimento, obrigações das partes e demais requisitos relacionados ao fornecimento do objeto serão aqueles estabelecidos no Termo de Referência, no contrato administrativo, na autorização de fornecimento, ordem de serviço ou em outro instrumento equivalente, os quais integrarão o presente instrumento para todos os fins de direito, independentemente de transcrição.

11.2. A gestão e a fiscalização da execução das contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão exercidas pelos servidores designados no Termo de Referência ou em ato administrativo próprio da autoridade competente, observadas as atribuições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas demais normas regulamentares aplicáveis.

Cláusula 12

Infrações e sanções administrativas (Arts. 155 a 173 da Lei Federal nº 14.133/2021)

12.1 Constituem infrações administrativas do DETENTOR DA ATA a serem punidas com as seguintes sanções:

Sanção	Multa	Infração
Advertência	Sem multa	**a)** Atrasar a entrega em menos de 3 (três) dias úteis.
Advertência	**0,5% a 10%**	**b)** Dar causa à inexecução parcial do contrato; **c)** Atrasar a entrega em mais de 3 (três) dias úteis.
Impedimento de licitar e contratar	**10% a 20%**	**d)** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; **e)** Dar causa à inexecução total do contrato; **f)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame; **g)** Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; **h)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.
Declaração de inidoneidade para licitar e contratar	**20% a 30%**	**i)** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou na execução do contrato; **j)** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; **k)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; **l)** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

		m) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

12.1.1 A base de cálculo da multa é o valor global da ata.

12.1.2 A fixação do percentual dentro de cada faixa observará os critérios do item 12.9 (natureza e gravidade da infração, peculiaridades do caso concreto, circunstâncias agravantes e atenuantes e danos causados), mediante decisão fundamentada.

12.1.3 A multa moratória e a multa por inexecução, quando cabíveis, poderão ser cumuladas entre si e com as demais sanções, respeitado o teto do item 12.1.4.

12.1.4 A soma das multas aplicadas em razão do mesmo contrato não poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do seu valor, nos termos do art. 156, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.1.5 A multa aplicada será descontada dos pagamentos devidos, da garantia prestada ou, subsidiariamente, cobrada na forma dos itens 12.6 e 12.7 e da legislação, inclusive por inscrição em dívida ativa.

12.2 O atraso superior a 30 **dias corridos** autoriza a rescisão do presente instrumento por seu descumprimento, nos termos do art. 137, I, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste instrumento *não exclui* a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante.

12.4 Os percentuais de multa poderão ser aplicados isolada ou cumulativamente com as demais sanções, conforme a infração.

12.5 Para a aplicação das sanções, deverá ser instaurado procedimento de responsabilização por inexecução.

12.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor devido ao DETENTOR DA ATA, além da perda deste valor, a diferença será descontada da garantia prestada (quando exigida) e/ou será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

12.7 Antes da inscrição na dívida ativa, a multa poderá ser recolhida administrativamente em até **15 dias úteis**, após o encerramento do processo administrativo.

12.8 A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo em que seja assegurado o contraditório e a ampla defesa ao DETENTOR DA ATA, observando o *rito especial* previsto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/21 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.9 A aplicação das sanções deve observar:

a. A natureza e gravidade da infração.

b. As peculiaridades do caso concreto.

c. As circunstâncias agravantes e/ou atenuantes.

d. Os danos causados ao contratante.

e. A implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.10 As infrações administrativas tipificadas como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/13 serão apuradas e julgadas em conjunto com as infrações previstas neste instrumento, nos mesmos autos.

12.11 A personalidade jurídica do DETENTOR DA ATA poderá ser desconsiderada quando for utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste instrumento ou para provocar confusão patrimonial e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o DETENTOR DA ATA, observados o contraditório, ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.12 No prazo de **15 dias úteis**, a contar da data de aplicação da sanção, o ORGÃO GERENCIADOR informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções aplicadas por ela, para publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

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

12.14. Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos indicados no art. 147 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Cláusula 13

Do foro e interpretação (Arts. 89 e 92, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021)

13.1 As controvérsias ou dúvidas interpretativas relacionadas às cláusulas e condições previstas no presente instrumento deverão ser submetidas previamente ao órgão gerenciador, a quem competirá dirimi-las administrativamente, observando-se, sucessivamente, as disposições desta Ata de Registro de Preços e de seus respectivos anexos, as regras estabelecidas no edital e em seus anexos, a legislação aplicável à matéria, os princípios que regem a Administração Pública e o Direito Público, bem como, subsidiariamente, as normas da teoria geral do direito e as disposições de direito privado.

13.2. Fica eleito o Foro de Capinzal, Santa Catarina para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

Capinzal (SC), data da assinatura digital.

ÓRGÃO GERENCIADOR **DETENTOR DA ATA**

MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

ANEXO III

DECLARAÇÃO CONJUNTA DO PROPONENTE

MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

ITEM 1

Identificação do procedimento

Órgão ou entidade	*inserir*
Objeto	*inserir descritivo do objeto/proposta*

ITEM 2

Identificação do proponente

Razão social ou nome	*inserir*
CNPJ ou CPF nº	*inserir*
Endereço	*inserir*
Município / UF	*inserir*
Telefone	*inserir*
E-mail	*inserir*

ITEM 3

Declarações

O proponente acima identificado, por seu representante legal ao final assinado, **DECLARA**, sob as penas da lei e ciente das sanções administrativas cabíveis, que:

a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório e que sua proposta está em conformidade com as exigências nele estabelecidas; *(art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/21)*

b) até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação, não se encontrando declarado inidôneo, suspenso ou impedido de licitar e contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, nem sujeito a qualquer outro impedimento legal;

c) não incide em nenhuma das vedações à participação previstas na legislação, em especial quanto à existência de vínculo com agente público do órgão ou entidade contratante e à condição de autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo; *(art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21)*

d) não possui, em seu quadro societário, servidor público ou dirigente do Poder Executivo do Município de Capinzal, de seus Fundos, Autarquias ou Fundações, servidor público da ativa, tampouco empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista municipal;

e) não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos; *(art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal)*

f) não se utiliza, direta ou indiretamente, de trabalho forçado, degradante ou em condições análogas às de escravo, em observância à dignidade da pessoa humana e aos valores sociais do trabalho; *(arts. 1º, III e IV, e 5º, III, da Constituição Federal)*

g) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, bem como as normas de acessibilidade aplicáveis, quando incidentes sobre o número de empregados da empresa; *(art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/21 e art. 93 da Lei nº 8.213/91)*

h) a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos necessários ao atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua apresentação; *(art. 63, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21)*

i) assume inteira responsabilidade pela autenticidade e pela veracidade de todos os documentos e informações apresentados, sujeitando-se às averiguações que se façam necessárias e às consequências legais em caso de falsidade.

j) observa, no tratamento de dados pessoais a que tiver acesso em razão do procedimento ou da futura contratação, as disposições da Lei nº 13.709/18 — Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais;

k) compromete-se a manter, durante toda a execução do contrato ou instrumento equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas; *(art. 92, XVI, da Lei Federal nº 14.133/21)*

I) Declaramos estar cientes das obrigações, condições e exigências estabelecidas no edital e em seus anexos, comprometendo-nos a cumpri-las integralmente, conforme a legislação aplicável ao processo licitatório.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

ITEM 4

Declaração complementar — assinalar somente se aplicável

☐ **Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)** — declara que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06;

☐ **Microempreendedor Individual (MEI)** — declara enquadrar-se como microempreendedor individual, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06;

☐ **Cooperativa equiparada** — declara tratar-se de sociedade cooperativa equiparada a microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 11.488/07;

☐ **Sede local ou regional** — declara possuir sede ou filial no Município de Capinzal/SC ou na região definida para gozar dos benefícios da Lei Municipal nº 3.600/2025.

ITEM 5

Local, data e assinatura

Local e data	*inserir*
Nome do signatário	*inserir*
CPF nº	*inserir*

_____

Assinatura do representante legal