

SUMÁRIO

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.	2
2. OBJETO DA LICITAÇÃO.	3
3. FORMA DE FORNECIMENTO OU REGIME DE EXECUÇÃO, PREÇO MÁXIMO ADMITIDO E RECURSOS FINANCEIROS.	3
4. SUPORTE LEGAL.	4
5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO DA EPAGRI.	4
6. REFERÊNCIA DE TEMPO.	5
7. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO E IMPEDIDOS DE LICITAR E CONTRATAR. ..	5
8. COMISSÃO DE LICITAÇÃO.	7
9. CREDENCIAMENTO (NO SISTEMA LICITAÇÕES-E).	8
10. FORMA DA PARTICIPAÇÃO.	8
11. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS.	9
12. ABERTURA DA SESSÃO, FASES DE LANCES, JULGAMENTO, VERIFICAÇÃO DE EFETIVIDADE E NEGOCIAÇÃO.	11
13. HABILITAÇÃO.	16
14. RECURSOS ADMINISTRATIVOS.	19
15. ADJUDICAÇÃO.	20
16. HOMOLOGAÇÃO.	20
17. CONTRATO.	20
18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.	25
19. PRÁTICAS ANTICORRUPÇÃO.	29
20. DISPOSIÇÕES GERAIS.	29
21. DISPOSIÇÕES FINAIS.	31
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.	35
ANEXO II – QUADRO DE QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS.	46
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS.	55
ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO À CONTRATAÇÃO.	56

ANEXO V – DECLARAÇÃO COMPROBATÓRIA DE ENQUADRAMENTO NA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.....	57
ANEXO VI – MODELO DE MINUTA DO CONTRATO.....	58

OBSERVAÇÕES:

Qualquer interessado na presente licitação, na modalidade de Procedimento de Licitação da Epagri (PLE), na forma eletrônica, poderá acompanhar o seu desenvolvimento em tempo real, por meio da *Internet* acessando o endereço eletrônico <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/pesquisar-licitacao.aop?opcao=preencherPesquisar>

À presente licitação **não se aplicam as normas da Lei federal nº 8.666, de 1993 e da Lei federal nº 14.133, de 2021**, mas sim o regime licitatório e contratual específico das empresas estatais e da Epagri: a **Lei federal nº 13.303, de 2016** e o **Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Epagri (RILC-EPAGRI)**, disponível no *site*: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>, o qual foi aprovado pelo Conselho de Administração, em 25/06/2018, e elaborado de acordo com os Decretos estaduais nºs 1.007, de 2016 e 1.484, de 2018 e com o modelo de referência da **Instrução Normativa Conjunta SEF-SCC nº 05, de 2018**, na forma do artigo 40 da **Lei federal nº 13.303, de 2016**.

Excepcionalmente, aplicam-se à presente licitação e contratação as normas de Direito Penal contidas nos **artigos 178 e 185 da Lei federal nº 14.133, de 2021 e Código Penal** e os critérios de desempate do art. 60, III e IV e §§ 1º, da **Lei federal nº 14.133, de 2021**.

PLE nº 0043/2026

PROCESSO SGP-e nº 1420/2026

A EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA (EPAGRI), inscrita no CNPJ nº 83.052.191/0001-62, empresa pública, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 1.347, Bairro Itacorubi – Florianópolis/SC, CEP 88034-901, torna público que realizará, às **14h00min do dia 19/05/2026**, licitação pública na modalidade **PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO DA EPAGRI (PLE)**, na forma eletrônica, no modo de disputa aberto e pelo critério de julgamento do **MENOR PREÇO**, conforme especificações, quantitativos estimados e condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.

1.1. O Procedimento de Licitação da Epagri (PLE) será realizado à distância, na forma eletrônica (por meio da *Internet*), em sessão pública, no modo de disputa aberto, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

1.1.1. No modo de disputa aberto, os licitantes apresentam lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, conforme o critério de julgamento adotado, após a abertura das propostas, conforme art. 52, § 1º, da Lei federal nº 13.303, de 2016 e art. 51 do RILC-EPAGRI. Não se aplicam as regras do art. 32 do Decreto federal nº 10.024, de 2019 à presente licitação.

1.2. A licitação será conduzida pela **Comissão de Licitação** designada pela Portaria DEX nº 476/2025, datada de 16 de maio de 2025, mediante inserção de monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema **Licitações-e**, constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A. - <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico>.

1.3. **LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até 19/05/2026, às 09h00min.**

1.4. **ABERTURA DAS PROPOSTAS: 19/05/2026, às 09h00min.**

1.5. **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 19/05/2026, às 14h00min.**

1.6. Qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o edital até o **5º (quinto) dia útil** anterior à data fixada para a apresentação das propostas, nos termos dos artigos 22 e 23 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI ([RILC-EPAGRI](#)).

1.6.1. **Esclarecimentos** – Deverão ser encaminhados via Portal de Compras por meio do endereço eletrônico: <http://www.portaldecompras.sc.gov.br>, ou licitacoes@epagri.sc.gov.br.

1.6.2. **Impugnações** – Encaminhar através de correspondência escrita dirigida à Comissão de Licitação, no seguinte endereço: Rodovia Admar Gonzaga, nº 1.347, Bairro Itacorubi – Florianópolis/SC, CEP 88034-901, telefone (48) 3665-5384 ou por meio de correspondência eletrônica para licitacoes@epagri.sc.gov.br (atendimento de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h30min às 17h30min). No assunto do e-mail deve constar o número do Procedimento de Licitação da Epagri impugnado.

1.6.2.1. Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente para responder pelo interessado.

1.6.2.2. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

1.6.2.3. Na hipótese de a Epagri não responder à impugnação até a data fixada para a entrega das propostas, a licitação será adiada, convocando-se nova data para entrega das propostas, com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**.

1.7. O credenciamento e a solução de dúvidas na operação do **Licitações-e**, inclusive quanto à obtenção de senha, poderão obtidos diretamente no *site* do sistema Licitações-e <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico>.

1.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, bem como a apresentação de documentos falsos sujeitará o licitante às sanções previstas nos **itens 18 e 19** deste edital e [RILC-EPAGRI](#).

1.9. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias úteis, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

1.10. Ocorrendo a decretação de feriado no âmbito do Município onde será realizada a sessão, ou qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, todas as datas constantes deste edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil, ou de expediente normal, subsequente ao ora fixado.

1.11. Toda e qualquer informação posterior à publicação, tais como respostas a esclarecimentos, prorrogações e revogações serão disponibilizadas no *site* do Banco do Brasil S.A., <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/>, na lista de documentos do processo, sendo de inteira responsabilidade dos licitantes o acompanhamento das atualizações efetuadas.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO.

2.1. Constitui o objeto do presente Procedimento de Licitação da Epagri, contratação de empresa de organização de eventos para fornecimento de alimentação e hospedagem, para unidades de Lages e São Joaquim/SC, conforme quantitativos e especificações constantes nos [ANEXOS I e II](#) deste edital.

3. FORMA DE FORNECIMENTO OU REGIME DE EXECUÇÃO, PREÇO MÁXIMO ADMITIDO E RECURSOS FINANCEIROS.

3.1. A **forma de fornecimento** ou o **regime de execução dos serviços** do objeto deste edital, conforme o caso, é aquele previsto no **item 15** do termo de referência ([ANEXO I](#)).

3.1.1. Os **prazos de execução** e de **vigência** da contratação, bem como as condições para o fornecimento e/ou execução dos serviços são aqueles definidos nos **itens 15 e 22** do termo de referência e demais anexos a este edital.

3.1.2. O **prazo de vigência** do contrato será o definido no **item 16** do termo de referência ([ANEXO I](#)), podendo, no interesse das partes, ser prorrogado por meio de termo aditivo, observado o

disposto nos artigos 135 a 137 do [RILC-EPAGRI](#).

- 3.2. A presente licitação adotará como **critério de julgamento** o **MENOR PREÇO (por lote)**.
- 3.3. O preço máximo admitido para cada lote do presente Procedimento de Licitação da Epagri é **sigiloso**, conforme artigo 34 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e artigo 16, § 2º, do [RILC-EPAGRI](#).
- 3.3.1. O sigilo será informado após o final da etapa de negociação e antes da fase recursal.
- 3.4. Os recursos destinados para a presente licitação estão contemplados no **item 20** do termo de referência ([ANEXO I](#)). Nos exercícios seguintes, as despesas correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita mediante apostilamento no início de cada exercício financeiro, sob pena de rescisão antecipada do contrato.

4. SUPORTE LEGAL.

4.1. A legislação que regula esta licitação e os documentos que a instruem, observadas as alterações introduzidas posteriormente, é a seguinte:

- a) [Constituição Federal de 1988](#);
- b) [Constituição do Estado de Santa Catarina de 1989](#);
- c) [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) (Lei das Estatais) e [Decreto estadual nº 1.007, de 2016](#);
- d) [Decreto estadual nº 2.617, de 2009](#) (subsidiariamente, no que não conflitar com a Lei das Estatais);
- e) [Lei federal nº 10.406, de 2002](#) (Código Civil);
- f) [Lei federal nº 8.078, de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor);
- g) Normas de Direito Penal contidas nos artigos 337-E ao 337-P do [Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940](#) (Código Penal) e na [Lei federal nº 8.137, de 1990](#) (crimes contra a ordem econômica e relações de consumo);
- h) [Lei federal nº 8.429, de 1992](#) (Lei de Improbidade Administrativa);
- i) [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#) e [Lei Complementar estadual nº 631, de 2014](#);
- j) Leis estaduais nºs [10.732, de 1998](#), [14.675, de 2009](#) (artigo 262), [14.829, de 2009](#) (artigo 25); [16.003, de 2013](#), [16.493, de 2014](#); Lei federal nº [13.709, de 2018](#) (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais);
- k) **Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Epagri (RILC-EPAGRI)**, disponível no site: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>;
- l) Política de Transações com Partes Relacionadas da Epagri, disponível no *link* acima citado;
- m) Aviso de licitação;
- n) Edital de licitação e anexos, e demais normas legais federais e estaduais vigentes relacionadas com o objeto a ser contratado.
- o) Autorização para realização de PLE Eletrônico, processo SGP e EPAGRI nº 733/2023.

5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO DA EPAGRI.

5.1. Os licitantes interessados deverão observar as datas e os horários limites previstos para recebimento e abertura das propostas (vide **subitens 1.3 a 1.5**), atentando, também, para a data e horário do início da disputa nos *sites* www.epagri.sc.gov.br e <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico>.

5.2. Iniciada a sessão pública do Procedimento de Licitação da Epagri, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pela Comissão de Licitação.

5.3. Verificando-se o adiamento da sessão pública do Procedimento de Licitação da Epagri, a Comissão de Licitação determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimados os licitantes.

5.4. Caso todos os licitantes forem desclassificados ou inabilitados, a Epagri poderá, aproveitando a presente licitação, **a seu critério**, fixar prazo de até **8 (oito) dias úteis** para apresentação de novas propostas ou documentação sem as causas que ocasionaram as respectivas desclassificações ou inabilitações.

6. REFERÊNCIA DE TEMPO.

6.1. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília/DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

7. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO E IMPEDIDOS DE LICITAR E CONTRATAR.

(x) **EXCLUSIVA PARA ME, EPP, MEI, e cooperativas¹ ([Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#) e [Lei federal nº 11.488, de 2007](#))**

() PARTICIPAÇÃO MISTA,

() PARTICIPAÇÃO AMPLA,

() PARTICIPAÇÃO AMPLA, **COM RESERVA DE COTA** PARA ME, EPP, MEI, e cooperativas ([Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#) e [Lei federal nº 11.488, de 2007](#)), observado o [ANEXO II](#) e o seguinte:

- a) a cota reservada não impede a contratação das ME, EPP, MEI e cooperativas (entidades preferenciais) na totalidade do objeto;
- b) na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal;
- c) se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

7.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, **assim como normas específicas relacionadas ao objeto desta licitação.**

7.2. Estarão **impedidos de participar**, de qualquer fase do processo, interessados que se

¹ Sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do artigo 3º da Lei Complementar federal nº 123, de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados, em conformidade com o **artigo 34 da Lei federal nº 11.488, de 2007.**

enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) que se **enquadrem em um ou mais impedimentos do artigo 38 e 44 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#)**² e artigos 17 e 34 do [RILC-EPAGRI](#);
- b) empresas inseridas no cadastro de empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho, na forma da [Lei estadual nº 16.493, de 2014](#);
- c) estejam constituídos sob a forma de **consórcio** e sejam sociedades controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si³;
- d) com registro de declaração de inidoneidade; impedimento de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina e seus órgãos e entidades; ou ainda, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Epagri no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- e) com registro no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA), supervisionado pelo Conselho Nacional de Justiça: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- f) empresas em processo de **falência**, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
- g) empresas em **recuperação judicial ou extrajudicial**, exceto se comprovada, respectivamente, a aprovação ou homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada certidão

² **Art. 38.** Estará **impedida de participar de licitações e de ser contratada** pela empresa pública ou sociedade de economia mista a empresa:

I - cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da empresa pública ou sociedade de economia mista contratante;

II - **suspensa pela empresa pública** ou sociedade de economia mista;

III - **declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal** ou pela unidade federativa a que está vinculada a empresa pública ou sociedade de economia mista, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

IV - constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;

V - cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;

VI - constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

VII - cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

VIII - que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.

Parágrafo único. **Aplica-se a vedação prevista no caput:**

I - à contratação do **próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;**

II - a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

a) dirigente de empresa pública ou sociedade de economia mista;

b) empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;

c) autoridade do ente público a que a empresa pública ou sociedade de economia mista esteja vinculada.

III - cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a respectiva empresa pública ou sociedade de economia mista promotora da licitação ou contratante há menos de 6 (seis) meses.

³ **Justificativa:** nas contratações de bens e serviços comuns, é comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, que, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza. A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, pois, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Assim sendo, essa vedação é o que melhor atende ao interesse público, uma vez que prestigia os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

emitida pelo juízo da recuperação que ateste aptidão econômica e financeira para a licitação;

- h) **estrangeiros** que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- i) empresas com registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) como impedidas ou suspensas de receber recursos federais, caso a contratação envolva o repasse de recursos federais, na forma do [Decreto federal nº 6.170, de 2007](#);
- j) que possuam em seu contrato social, estatuto social ou documento equivalente, finalidade ou **objetivo incompatível** com o objeto deste certame;
- k) empresas que, na data do certame, estejam cumprindo sanção de proibição de participar de licitações e celebrar contratos com a Epagri, na forma das Leis Federais nº [9.605, de 1998](#) (Lei de Crimes Ambientais) (artigos 10, 22 e 72), [12.527, de 2011](#) (Lei de Acesso à Informação) (artigo 33), [12.529, de 2011](#) (Lei de Defesa da Concorrência) (artigo 38); e
- l) que tenham em seu quadro empregados menores de 18 (dezoito) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou, ainda, empregados com idade inferior a 16 (dezesesseis) anos efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal de 1988.
- m) devedor contumaz com sanção de impedimento de participação em licitações vigente, nos termos do art. 13, "I", "b", da Lei Complementar federal nº 225, de 2026.

7.3. A participação na licitação implica, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital e seus anexos, automaticamente, na **aceitação integral e irretratável** dos seus termos e conteúdo, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação.

8. COMISSÃO DE LICITAÇÃO.

8.1. A licitação será conduzida por Comissão de Licitação, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) coordenar e conduzir os trabalhos;
- b) responder aos pedidos de esclarecimentos quanto ao edital e seus anexos, apoiada pelo setor responsável pela sua elaboração;
- c) receber, processar e julgar as impugnações ao edital;
- d) conduzir a sessão pública na *Internet*;
- e) abrir as propostas de preços;
- f) analisar a aceitabilidade, exequibilidade e efetividade das propostas;
- g) desclassificar propostas, indicando os motivos;
- h) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha do lance de **menor preço**;
- i) realizar a negociação com o licitante que oferecer o lance de **menor preço**;
- j) receber, examinar e julgar os documentos de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, bem como receber documentação adicional, quando necessário;
- k) declarar o vencedor;
- l) receber, examinar e processar eventuais recursos contra as suas decisões, encaminhando-os à autoridade competente para decisão;
- m) elaborar a ata da sessão;
- n) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- o) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- p) propor a abertura de processo administrativo para apuração de irregularidade, visando a

aplicação de penalidades aos licitantes, conforme artigos 161 a 173 do [RILC-EPAGRI](#);

q) atender ao contido nos artigos 19 e 20 do [RILC-EPAGRI](#).

8.2. É facultado à Comissão de Licitação, em qualquer fase da licitação, mediante despacho fundamentado, promover as **diligências** que entender necessárias, adotando medidas de saneamento destinadas a: esclarecer informações; corrigir impropriedades e falhas meramente formais nas propostas e na documentação de habilitação que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica; complementar a instrução do processo.

9. CREDENCIAMENTO (NO SISTEMA LICITAÇÕES-E).

9.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Procedimento de Licitação da Epagri deverão dispor de **chave** de identificação e **senha** pessoal e intransferível, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País.

9.2. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer Procedimento de Licitação da Epagri, dentro do seu prazo de validade, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., de forma devidamente justificada.

9.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante, junto ao **Licitações-e**, implica a **responsabilidade legal** pelos atos praticados e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao presente Procedimento de Licitação da Epagri.

9.4. É de **exclusiva** responsabilidade do licitante o uso da senha de acesso, o resguardo do seu sigilo, bem como a sua utilização em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante legal. Não caberá ao provedor do sistema ou à Epagri responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros, sendo também o licitante responsável pela sua conexão ao sistema Licitações-e, com *Internet* estável e confiável e com velocidade compatível com a sua necessidade.

9.4.1. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema eletrônico qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviolabilidade do uso da senha para imediato bloqueio de acesso.

9.5. Em se tratando de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP), microempreendedor individual (MEI) ou cooperativa, nos termos da [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#), e alterações posteriores, para que o licitante possa gozar dos benefícios dos artigos 42 a 49 da referida lei, é necessário, à época do credenciamento, declarar essa sua qualificação no sistema Licitações-e.

10. FORMA DA PARTICIPAÇÃO.

10.1. A participação no Procedimento de Licitação da Epagri será feita por meio de acesso restrito e digitação da chave e senha, pessoal e intransferível, do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do **Licitações-e**, **observados data e horário limite estabelecidos neste edital**.

10.1.1. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do *site* <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, no campo “**Acesso Identificado**” (topo da página) e para acessar a sala de disputa a opção é “**Sala de Disputa – Acesse aqui**”.

10.2. Como requisito para participação no Procedimento de Licitação da Epagri, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o **pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital** e que sua proposta está em conformidade com as exigências desta licitação.

10.3. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Procedimento de Licitação da Epagri, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.4. A Comissão de Licitação poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

10.5. **No caso de desconexão** com a Comissão de Licitação no decorrer da etapa competitiva do Procedimento de Licitação da Epagri, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando a Comissão de Licitação, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

10.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do Procedimento de Licitação da Epagri será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, disponível no site do Banco do Brasil S.A.

11. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS.

11.1. O encaminhamento da proposta pressupõe o **pleno conhecimento e atendimento às exigências e especificações previstas no edital e seus anexos**. O licitante assume como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, aceitando, igualmente, de forma irrestrita, as condições estabelecidas neste edital.

11.2. Ao apresentar sua proposta e ao formular lances, o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

- a) os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, **para a totalidade do lote**, e neles devem estar inclusos todos os custos e despesas, como encargos previdenciários, trabalhistas, tributários⁴, comerciais, seguros, lucro, custos operacionais (considerar o custo do transporte, frete, descarregamento, empilhamento, alimentação), e outras despesas que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste edital;
- b) excluem-se da exigência anterior os custos referentes a tributos de natureza direta e personalística que oneram o licitante, como o IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica) e a CSLL (contribuição social sobre o lucro líquido);
- c) o **prazo de validade da proposta** não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias** contados da data da sessão pública do Procedimento de Licitação da Epagri, se outro prazo não estiver fixado no termo de referência;
- d) caso o termo de referência e anexos exijam determinada **marca ou modelo; amostra;**

⁴ Quando o objeto licitado estiver enquadrado em algumas das vedações previstas no artigo 17 da [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#), os licitantes enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte que forem optantes do Simples Nacional deverão formular suas propostas desconsiderando os benefícios tributários do regime a quem fazem jus.

certificação de qualidade do produto ou do processo de fabricação; ou **carta de solidariedade** emitida pelo fabricante, conforme justificativa e procedimento constante no Termo de Referência, fica ciente o licitante que a sua proposta deverá atender a essas exigências, **sob pena de desclassificação**;

e) conhece e concorda com todas as especificações e condições deste edital e de todos os seus anexos.

11.3. A licitação é dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no ANEXO II este Edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA LICITAÇÕES-E.

11.4. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, os licitantes interessados deverão postar a(s) proposta(s) no campo específico no sistema **Licitações-e** e, se for o caso, o respectivo anexo, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

11.4.1. O preenchimento da proposta, no sistema Licitações-e é de exclusiva responsabilidade do licitante, não cabendo à Epagri qualquer responsabilidade.

11.4.2. A proposta deste processo deverá ser apresentada no valor total do lote.

11.5. As propostas dos licitantes poderão ser postadas, substituídas e excluídas no sistema Licitações-e até a data e hora definidas neste edital para a abertura das propostas (**subitem 1.4**). **Após o prazo previsto para acolhimento, o sistema não aceitará a inclusão, alteração ou exclusão de propostas anteriormente apresentadas.**

11.6. Os bens/serviços ofertados deverão atender a todas as especificações do objeto constantes no Termo de Referência e anexos deste Edital.

PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA (DETALHADA) (quando encerrada a sessão do Procedimento de Licitação da Epagri)

11.7. **Encerrada a sessão do Procedimento de Licitação da Epagri** (vide **subitem 12.14**), o **licitante vencedor** deverá encaminhar para o e-mail licitacoes@epagri.sc.gov.br, em até **1 (um) dia útil**, a sua **proposta de preço**, com os respectivos **valores readequados** ao total representado pelo lance vencedor. Nessa proposta deverá constar:

- a) razão social e CNPJ do licitante;
- b) **identificação/descrição clara e objetiva** dos bens (materiais e produtos) e/ou serviços ofertados, objeto deste edital, que deverá atender às especificações constantes no edital, termo de referência e seus anexos, informando, ainda, as características, marca e quaisquer outros elementos referentes ao objeto cotado, de forma a permitir que a Comissão de Licitação possa facilmente constatar se as especificações no presente Procedimento de Licitação da Epagri foram ou não atendidas;
- c) **preços unitários** em reais, quando for o caso;
- d) **preço total** do lote em reais;
- e) validade da proposta, observado o prazo mínimo estipulado no termo de referência, sendo

que, na falta de indicação, será de **60 (sessenta) dias**;

f) tributos incidentes, direta ou indiretamente, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros, custos operacionais (considerar o custo do transporte, frete, descarregamento, empilhamento), e outras despesas que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste edital, ressalvado o disposto no subitem 11.2., “b” deste edital;

g) Município e o Estado onde será efetuado o faturamento;

h) endereço, telefone e e-mail do licitante, sendo a última folha assinada pelo seu representante legal, devidamente identificado (nome e CPF).

11.7.1. Os preços deverão conter, no máximo **duas casas decimais**, prevalecendo, no caso de divergência, os valores por extenso sobre os numéricos.

11.7.2. Para **cada item**, o **preço unitário** do item, expresso em reais, deve ser inserido no campo “valor da proposta”.

11.7.3. Em caso de dúvida quanto à autenticidade da proposta encaminhada por meio eletrônico ou caso entenda necessária a diligência, a Comissão de Licitação poderá solicitar a proposta original, de forma física, a ser entregue no seguinte endereço: Rodovia Admar Gonzaga, nº 1.347 – Bairro Itacorubi, Florianópolis/SC, CEP 88034-901, em até **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da solicitação, podendo ser prorrogado, no interesse da Epagri.

11.8. A proposta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, **sob pena de desclassificação**.

11.9. Quando por lote, o valor unitário readequado não poderá ser superior àquele oferecido na proposta escrita.

11.10. Caso a proposta ofertada pelo **licitante vencedor** não atenda às características exigidas neste edital, o licitante será **desclassificado** e serão convocados pela ordem de classificação, tantos licitantes quantos forem necessários, até que se consiga adjudicar o objeto a licitante declarado vencedor.

11.11. A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições deste edital. As propostas apresentadas serão **irretratáveis e irrenunciáveis**, na forma da lei.

12. ABERTURA DA SESSÃO, FASES DE LANCES, JULGAMENTO, VERIFICAÇÃO DE EFETIVIDADE E NEGOCIAÇÃO.

12.1. A partir do horário e do dia previstos no sistema **Licitações-e**, a Comissão de Licitação fará a **abertura** da sessão pública e **divulgação das propostas** de preços recebidas, passando a avaliar a sua **aceitabilidade**. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na *Internet*.

12.1.1. Os licitantes poderão participar da sessão pública devendo utilizar sua chave de acesso e senha.

12.1.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Comissão de Licitação e os licitantes.

12.2. A Comissão de Licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. Serão **desclassificadas** as propostas que contenham **vícios insanáveis**, sempre de forma fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os licitantes, em especial quando:

- a) descumprirem as especificações técnicas exigidas neste edital, termo de referência e seus anexos;
- b) não contenham informações que permitam a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto cotado (omissões, disposições vagas, apresentação de duas ou mais opções de preços);
- c) contiverem ilegalidades ou defeitos de forma a não permitir a sua compreensão ou que possam inviabilizar o julgamento;
- d) apresentarem divergência entre proposta e amostra, quando exigida no termo de referência;
- e) apresentem desconformidade com outras exigências deste edital, salvo se for possível a acomodação de seus termos antes da adjudicação do objeto e sem que se prejudique a atribuição de tratamento isonômico entre os licitantes;
- f) nos demais casos previstos neste edital.

12.2.1. A Comissão de Licitação poderá convocar técnicos(as) da(s) área(s) pertinente(s) ao objeto licitado, quando houver necessidade de emitir parecer técnico, para garantir que as propostas apresentadas atendam as especificações mínimas exigidas referentes ao objeto licitado.

FASE DE APRESENTAÇÃO DE LANCES.

12.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pela Comissão de Licitação por valor e de forma crescente. Somente poderão ofertar **lances** os licitantes que tiverem suas propostas **classificadas** quanto às especificações do objeto e demais requisitos do edital, termo de referência e seus anexos.

12.4. Havendo inoperância do sistema Licitações-e por motivos alheios a vontade da Epagri, a Comissão de Licitação enviará mensagem às licitantes por meio do aplicativo do sistema. Os licitantes deverão visualizar as mensagens clicando em “consultar mensagens”.

12.5. Classificadas as propostas, a Comissão de Licitação iniciará a fase competitiva (etapa da disputa), momento em que os licitantes ou seus representantes deverão estar conectados ao sistema para participar da **sessão de lances**. A cada lance ofertado, os licitantes serão informados, em tempo real, de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor ofertado. **O sistema não identificará o autor do lance aos demais participantes.**

12.6. O licitante, ao acessar a sala de disputa, terá a visão do melhor lance ofertado na disputa, de seu lance e da relação dos demais lances. O sistema apresentará apenas o melhor lance (lance ofertado) de cada licitante. Para o licitante visualizar essas informações, deverá clicar no botão “**Detalhes da disputa**”, que estará disponível no canto superior direito da tela, quando o lote estiver em disputa.

12.7. Os licitantes poderão oferecer **lances sucessivos**, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital. O licitante poderá oferecer lance com valor superior ao menor lance registrado, **desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e registrado no sistema e diferente de qualquer lance válido para o lote.**

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

12.9. O tempo mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance será de 5 **(cinco) segundos** e o tempo mínimo entre lances entre fornecedores diferentes em relação ao melhor lance da sala será de 5 **(cinco) segundos**, conforme definido no sistema Licitações-e.

12.10. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão da Comissão da Licitação, em prazo nunca inferior a 5 **(cinco) minutos**, com exceção das licitações em que tenha sido classificada apenas uma proposta, que poderá ser encerrado em prazo inferior.

12.11. A partir do encerramento da etapa de lances pela Comissão de Licitação, dar-se-á início a etapa de lances por **tempo randômico**, através de sistema eletrônico que encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, que durará **até 30 (trinta) minutos**, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

12.12. Encerrada a etapa de lances, será assegurado direito de preferência à contratação das **entidades preferenciais**: microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedores individuais (MEI), e sociedades cooperativas (COOP)⁵. O sistema identificará automaticamente os licitantes que se declararam como entidades preferenciais e examinará as situações de **empate (ficto)**, observando-se o seguinte:

- a) o empate (ficto) ocorrerá quando as propostas apresentadas pelas entidades preferenciais sejam iguais ou até **10% (dez por cento)** superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma entidade preferencial;
- b) ocorrendo o empate (ficto), a entidade preferencial melhor classificada, poderá, no prazo máximo de **5 (cinco) minutos**, contado do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências de habilitação, deve ser adjudicado o objeto em seu favor;
- c) se a entidade preferencial melhor classificada não exercer o direito de preferência, deverão ser convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas entidades preferenciais que se encontrem em situação de empate, deve ser realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro pode apresentar melhor oferta.

12.12.1. Caso a entidade preferencial mais bem classificada, deixe de apresentar, no prazo acima, nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame ou apresente proposta de preço inaceitável ou deixe de atender às exigências de habilitação, a Comissão de Licitação convocará, dentre as empresas remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do **subitem 12.12**, na ordem classificatória, a próxima entidade preferencial mais bem classificada para o exercício do mesmo direito de preferência.

12.12.2. O procedimento previsto no **subitem 12.12.1** será adotado, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital ou até que não haja entidade preferencial que se enquadre na hipótese do **subitem 12.12.1**.

12.12.3. Na hipótese de não-contratação nos termos previstos nos **subitens 12.12.1** e **12.12.2**, o

⁵ Conforme disposto na [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#), [Lei Complementar estadual nº 631, de 2014](#), artigo 34 da [Lei federal nº 11.488, de 2007](#) e alterações posteriores.

objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que sua proposta seja aceitável e ele apresente os documentos de habilitação, tudo de acordo com o presente edital.

12.12.4. O disposto no [subitem 12.12.2](#) somente se aplicará quando a melhor oferta inicial **não tiver sido apresentada por entidade preferencial**. Caso o lote da licitação disputado seja exclusivo às entidades preferenciais ficam sem efeito os [subitens 12.12 a 12.12.3](#).

12.13. Em caso de permanência de empate real (isto é, propostas com valores idênticos), **mesmo após observado o subitem 12.12**, serão utilizados, na ordem em que se encontram numerados, os seguintes critérios de desempate, conforme determina o artigo 55 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#):

- a) disputa final, em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta fechada, em ato contínuo ao encerramento da etapa de julgamento. Para tanto, a Comissão de Licitação deverá **encerrar** a disputa empatada, o que conferirá aos licitantes empatados o prazo de até **10 (dez) minutos** para enviar suas propostas de desempate. Se não houver desempate, parte-se para o critério da alínea “b”;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, utilizando-se como critério objetivo para o desempate a ausência de qualquer registro de sanção administrativa aplicada pela Epagri ao licitante, no sistema do Cadastro de Penalidades (CADPEN) - <https://cadpen.sc.gov.br/cadpen/> -, vigente ou aplicada nos últimos 02 (dois) anos anteriores à data limite para recebimento das propostas. Se o licitante tiver alguma sanção administrativa, será vencedor aquele que não possuir nenhuma sanção aplicada. Se persistir o empate ou todos os licitantes não possuírem sanções administrativas aplicadas pela Epagri e registradas no CADPEN, parte-se para os critérios de desempate da alínea “c”;
- c) os critérios estabelecidos no art. 60, III e IV e §§ 1º, da [Lei federal nº 14.133, de 2021](#). Se não houver desempate, parte-se para o critério da alínea “d”;
- d) sorteio eletrônico por meio do Licitações-e.

12.13.1. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do [subitem 12.13](#) caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

12.13.2. Se, por questões técnicas, não for possível realizar o sorteio do **subitem 12.13, “d”**, pelo sistema Licitações-e, a Comissão de Licitação agendará uma data para que haja o desempate por meio de sorteio presencial na Sede da Epagri, que será transmitido ao vivo, por meio de *internet* via *link* oportunamente a ser disponibilizado aos licitantes, e gravado em áudio e vídeo, facultada a presença dos licitantes interessados.

12.13.3. O procedimento para o sorteio presencial referido no **subitem 12.13.2** será realizado da seguinte forma: serão colocados num recipiente papéis fechados com o nome de cada licitante. A Comissão de Licitação, antes de inserir esses papéis no recipiente vazio, apresentará os nomes dos licitantes que foram escritos em cada papel a todos os participantes. Após inserir os papéis dentro do recipiente e movimentá-los, a Comissão de Licitação retirará os papéis um a um, mostrando a todos os presentes. O primeiro papel a ser retirado será o licitante arrematante e o primeiro classificado; o segundo sorteado, o segundo licitante classificado e assim sucessivamente.

12.14. **Encerrada a etapa de disputa de lances** e o procedimento de desempate previsto nos subitens anteriores, será aberta automaticamente fase para considerações finais pela Comissão de Licitação, que poderá encerrar a disputa após os seus comentários.

12.15. Deverá a Comissão de Licitação analisar a efetividade e exequibilidade da proposta para, em seguida, realizar a **negociação** com o licitante que ofereceu o **MENOR PREÇO** ou com o licitante que passe a ocupar essa posição em decorrência da desclassificação de outro que tenha obtido colocação superior, e **neste caso**, após, solicitar o encaminhamento da **proposta escrita**, conforme **subitem 11.8 e seguintes**, bem como os documentos de **habilitação** descritos no **item 13** para comprovar a sua regularidade.

12.15. Os licitantes, a qualquer momento, depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para a Comissão de Licitação via sistema, acessando a sequência “**Relatório da disputa**” para cada lote, “**Chat Mensagens**” e “**Enviar Mensagem**”. Essa opção estará disponível até o momento que a Comissão de Licitação declarar o fornecedor vencedor do lote. Todas as mensagens constarão no histórico do “**Relatório de disputa**”.

12.16. A Comissão de Licitação **negociará** com o licitante que apresentou o lance de **MENOR PREÇO** por meio do sistema, para que sejam obtidas melhores condições, enquanto o lote estiver arrematado acessando a sequência “**Relatório da disputa**” para cada lote disputado e “**contraproposta**” (negociação), nos termos do artigo 69 do [RILC-EPAGRI](#). A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.16.1. **Ainda que a proposta do primeiro classificado esteja acima do orçamento estimado, deverá haver tentativa de negociação com o licitante para obtenção de condições mais vantajosas**, desde que dentro do orçamento para a contratação.

12.16.2. Caso a proposta permaneça com valor acima do preço máximo admitido, **mesmo após a negociação**, o licitante será **desclassificado**, sendo a negociação realizada com o próximo licitante segundo a ordem de classificação e observando eventual situação de empate estabelecida neste edital.

12.16.3. Finalizada a etapa de negociação, encontrando-se proposta em conformidade com os valores máximos admitidos tornar-se-á público o orçamento da licitação, podendo os licitantes desclassificados verificar que suas propostas de preços eram superiores ao orçamento da Epagri.

12.17. O sistema informará a proposta de **MENOR PREÇO** e seu autor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances. Quando for o caso, o sistema também informará a ocorrência de negociação e da decisão da Comissão de Licitação acerca da aceitação do lance de menor valor.

12.17.1. Quaisquer propostas que permanecerem com o valor global superior ao preço máximo admitido pela Epagri (**sigiloso**), **após a tentativa frustrada de negociação**, serão **desclassificadas**, podendo a Comissão de Licitação proceder conforme o [subitem 5.4](#), se for o caso.

12.18. Serão **desclassificadas** as propostas que, mesmo após a fase de negociação ([subitem 12.16](#)), apresentarem **preços unitários manifestamente superiores aos praticados no mercado; preço global em valor superior ao valor máximo estimado para a contratação** ou, ainda, que apresentar **preço manifestamente inexecuível**.

12.19. Conforme o artigo 68, inciso III e § 4º, do [RILC-EPAGRI](#), será considerada **manifestamente inexecuível** a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços do objeto licitado. Caso a proposta apresente preços inferiores a **50% (cinquenta por cento) do valor estimado para a contratação (sigiloso)**, a Comissão de Licitação poderá solicitar ao licitante que, em até **2 (dois) dias úteis** do final da fase de lances,

encaminhe planilha de composição de custos e formação de preços e justificativas, para fins de verificação da exequibilidade da proposta apresentada e da conformidade das especificações exigidas no certame. Em caso de não cumprimento nesse prazo, a proposta será **desclassificada**.

12.20. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável (**desclassificação**), ou se o licitante não atender às exigências de habilitação (**inabilitação**) (**item 13**), a Comissão de Licitação examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa a Comissão de Licitação deverá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.21. Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas neste edital.

13. HABILITAÇÃO.

13.1 **Encerrada a sessão do Procedimento de Licitação da Epagri** (vide **subitem 12.14**), o **licitante vencedor** deverá encaminhar para o e-mail licitacoes@epagri.sc.gov.br, em até **1 (um) dia útil**, independentemente de convocação, os documentos exigidos nesse item do edital.

13.1.1. Em caso de dúvida quanto à autenticidade dos documentos encaminhados por meio eletrônico ou caso entenda necessária a diligência, a Comissão de Licitação poderá solicitar ao licitante que, no prazo de até **3 (três) dias** da solicitação, encaminhe os documentos originais, mediante cópia autenticada por cartório competente; por cópia autenticada por empregado da Epagri ou Comissão de Licitação, na forma da Lei estadual nº [Lei estadual nº 15.435, de 2011](#) (artigo 10) e [Lei federal nº 13.726, de 2018](#); autenticada por advogado constituído pelo licitante, na forma da [Lei estadual nº 18.347, de 2022](#); por publicação em órgão da imprensa oficial ou obtidos pela *Internet* em sítios oficiais do órgão emissor, os quais deverão ser entregues no seguinte endereço: Rodovia Admar Gonzaga, nº 1.347 – Bairro Itacorubi, Florianópolis/SC, CEP 88034-901.

13.1.2. O encaminhamento de documentação falsa ensejará a responsabilização civil, administrativa e criminal do licitante, na forma dos artigos 178 e 185 da [Lei federal nº 14.133, de 2021 \(Lei de Licitações e Contratos Administrativos\)](#), [Código Penal](#), artigo 5º da [Lei federal nº 12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção) e artigos 157, XVI; 163, II; 170, I, do [RILC-EPAGRI](#).

13.1.3. Todas as certidões deverão estar com prazo de validade vigente na data de sua apresentação.

13.1.4. No caso de não constar expressamente a validade nos documentos solicitados nos **subitens 13.3 e 13.4**, será considerado o prazo de **90 (noventa) dias** a partir da data de emissão destes, desconsiderando na contagem o primeiro dia e incluindo o último.

13.1.5. O não atendimento ao previsto neste **item 13** e seus subitens poderá implicar em instauração de processo administrativo, para aplicação das penalidades previstas no [RILC-EPAGRI](#).

13.1.6. Para se habilitar na presente licitação, os licitantes **poderão** apresentar cópia do **Certificado de Cadastro de Fornecedores Digital (CCF Digital)**, emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC), da Secretaria de Estado da Administração de Santa Catarina (SEA/SC), comprovando que os documentos exigidos neste edital – **subitens 13.2 a 13.4** – estão

válidos na data limite fixada para apresentação dos envelopes.

13.1.6.1. Para suprir a documentação faltante, exigida neste edital, ou vencida relacionada no Certificado de Cadastro de Fornecedores Digital (CCF Digital), deverá(ão) ser entregue(s) o(s) documento(s) hábil(eis) correspondente(s) em separado.

13.1.6.2. O procedimento para inscrição e alterações no Certificado de Cadastro de Fornecedores Digital (CCF Digital) encontra-se disponível no endereço www.portaldecompras.sc.gov.br –“Fornecedores” ou no e-mail: cadastrofornecedores@sea.sc.gov.br.

13.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA.

13.2.1. **No caso de empresário individual:** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis (Junta Comercial).

13.2.2. **No caso de sociedade simples ou associação:** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

13.2.3. **No caso de sociedades empresárias:** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e, no caso de **sociedades por ações**, acompanhado de documento de eleição de seus administradores.

13.2.4. **No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País:** Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir.

13.2.5. **No caso de cooperativa:** Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [artigo 107 da Lei federal nº 5.764, de 1971](#).

13.2.6. **No caso de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedores individuais (MEI) e sociedades cooperativas (COOP):** sem prejuízo dos documentos acima, apresentar **autodeclaração** de enquadramento, conforme modelo do **ANEXO V**, firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, acompanhada da respectiva comprovação de poderes.

13.2.6.1. A identificação de que o licitante não atende às condições de enquadramento de ME, EPP, MEI ou COOP ou que não pode ser beneficiada pelo tratamento jurídico diferenciado, nos termos da [Lei Complementar Federal nº 123/06](#) (artigo 3º, § 4º), implicará desclassificação ou inabilitação da empresa do processo licitatório. Comprovada a falsidade da declaração apresentada pelo licitante, impõe-se a aplicação de sanção administrativa, conforme artigos 161 e seguintes do [RILC-EPAGRI](#), atendido o devido processo legal e denúncia ao Ministério Público.

13.2.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp

13.2.8. Comprovante de consulta no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), que pode ser obtido por meio do endereço

eletrônico: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> (o comprovante deve indicar o dia e a hora de acesso)

13.2.9. Declaração referente à **inexistência de impedimento** (**ANEXO IV**) à contratação, nos termos do artigo 38 e 44 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e artigos 17 e 34 do [RILC-EPAGRI](#).

13.3. REGULARIDADE FISCAL.

13.3.1. Prova de regularidade com o **INSS**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União (ou positiva com efeitos de negativa) - <http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

13.3.2. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) - <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>

13.3.3. Prova de regularidade com a **Fazenda Pública do Estado de Santa Catarina**, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual (ou positiva com efeitos de negativa) <https://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx>

Observação: as empresas que estiverem em processamento de recuperação judicial, devidamente deferido pelo juízo competente, ficarão dispensadas da apresentação de certidões referidas nos **subitens 13.3.2 e 13.3.3**, na forma do artigo 52, inciso II, da [Lei federal nº 11.101, de 2005](#) (Lei de Falências), devendo apresentar a decisão judicial que as dispense dessa exigência.

13.4 CAPACIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA.

13.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

13.4.1.1. As empresas em recuperação judicial deverão comprovar a aprovação ou homologação judicial do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

13.4.2. Caso seja exigido outros documentos, serão aqueles indicado no **item 11** do termo de referência (**ANEXO I**) deste edital.

13.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

13.5.1. A documentação relativa à **qualificação técnica**, se for o caso, é aquela indicada no **item 11** do termo de referência (**ANEXO I**) deste edital.

13.6. DEMAIS CONDIÇÕES

13.6.1. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

13.6.2. É de caráter eliminatório o não atendimento das condições de habilitação solicitadas neste

item 13 e seus subitens. Ocorrido o fato, o licitante será **inabilitado** e será retomada a sessão e chamados os demais licitantes, na ordem de classificação, nas condições de suas respectivas ofertas, observado que a Comissão de Licitação examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, até que se encontre uma proposta que atenda integralmente o edital.

13.6.3. A ME, EPP, MEI ou COOP, devidamente comprovada, sendo arrematante do certame, deverá apresentar toda a documentação de habilitação, **incluindo a de regularidade fiscal**, mesmo que esta apresente alguma restrição. Atendendo ao disposto no artigo 43, § 1º, da [Lei Complementar federal nº 123,2006](#), havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal**, será emitida mensagem pela Comissão de Licitação no “Chat Mensagens” notificando-se o licitante da irregularidade.

13.6.3.1. Nesse caso, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Epagri, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.6.3.2. A não regularização da documentação no prazo acima estipulado, implicará decadência do direito à contratação pela ME, EPP, MEI ou COOP sem prejuízo das sanções previstas no **item 18**, sendo facultado à Epagri convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até que se encontre uma proposta que atenda integralmente o edital, ou revogar a licitação, observado o **subitem 20.2**.

13.6.3.3. No caso do subitem anterior, os licitantes serão convocados, observada a ordem de classificação, através de notificação no “Chat Mensagens”, a partir da qual o licitante terá o prazo de **24 (vinte e quatro) horas** para registrar uma nova proposta.

13.6.4. Sob pena de **inabilitação**, os documentos a que se refere este **item 13** deverão constar o nome/razão social do licitante, o número do CNPJ e o respectivo endereço, quando for o caso, observado que:

- a) se o licitante for matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) se o licitante for a filial, os documentos deverão estar em nome da filial, salvo situação expressa no documento: válidos para matriz e filiais.

13.6.5. Os licitantes que, por sua natureza ou por força de lei estiverem dispensados da apresentação de determinados documentos de habilitação deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

14. RECURSOS ADMINISTRATIVOS.

14.1. Nas **24 (vinte e quatro) horas** posteriores à declaração do vencedor pela Comissão de Licitação, qualquer licitante, até aqueles que foram desclassificadas antes da fase de lances, poderão manifestar a **intenção de recurso** no *site* do Banco do Brasil S.A. (<https://licitacoes2.bb.com.br/aop-inter-estatico>), com posterior envio das **razões escritas** do recurso à Epagri, observando o prazo de **5 (cinco) dias úteis**.

14.1.1. A falta de manifestação de intenção de recorrer importará a decadência desse direito, ficando

a Comissão de Licitação a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.2. Apresentada a intenção de recurso, os demais licitantes ficarão cientificados, desde logo, a enviar **contrarrazões** no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, que começarão a correr do término do prazo do licitante recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

14.3. A renúncia do direito de recorrer manifestada por todos os licitantes importará no seguimento do processo em suas etapas posteriores.

14.4. O recurso será dirigido ao Diretor Administrativo Financeiro da Epagri, por intermédio da Comissão de Licitação, que apreciará a sua admissibilidade (**sucumbência, tempestividade, motivação, legitimidade e interesse recursal**) e poderá reconsiderar ou encaminhá-lo para decisão.

14.5. O provimento de recurso implicará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15. ADJUDICAÇÃO.

15.1. A falta de manifestação do licitante no prazo previsto no **subitem 14.1** quanto à intenção de recorrer, importará na **decadência** desse direito, ficando a Comissão de Licitação a **adjudicar** o objeto ao licitante declarado vencedor.

15.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o Diretor Administrativo Financeiro da Epagri adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.3. Da reunião lavrar-se-á **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Comissão de Licitação.

15.4. Se o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 18**. Neste caso, a Comissão de Licitação examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

16. HOMOLOGAÇÃO.

16.1. Homologada a licitação pelo Diretor Administrativo Financeiro da Epagri, o adjudicatário será convocado para a contratação no prazo e condições definidos no **item 17** deste edital e anexos.

17. CONTRATO.

17.1. O licitante vencedor será convocado para que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** da convocação, proceda à **assinatura e retirada do contrato** e/ou da(s) **Ordem(ns) de Fornecimento ou de Serviço**, conforme o caso, observado o artigo 73 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e artigos 115 e 118 do [RILC-EPAGRI](#), **sob pena de decair do direito a contratação**, sem prejuízo das **sanções** previstas neste edital, salvo motivo justificado e aceito pela Epagri.

17.1.1. O licitante convocado poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, desde que formulado o requerimento no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o

atendimento do requerido à aceitação dos motivos pela Epagri.

17.1.2. Transcorrido o prazo sem que o contrato, ordem de serviço/fornecimento seja retirada, a Epagri poderá, a seu critério, convocar os licitantes remanescentes, obedecidas à ordem de classificação, devendo negociar o preço, ou revogar a licitação (**subitem 20.2**), independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital.

17.2. Como condição para celebração da contratação, o licitante vencedor deverá **manter todas as condições de habilitação** exigidas na licitação neste edital na ocasião da contratação.

17.3. Caberá ao contratado fornecer os bens ou prestar os serviços conforme as exigências do edital, termo de referência e anexos, memoriais, plantas, proposta, termo de contrato, ordem de fornecimento ou serviço, **partes integrantes da contratação**, como se transcritos estivessem.

17.4. Os contratos celebrados com a Epagri terão **prazo de vigência e prazo execução**.

17.4.1. O **prazo de execução** corresponderá ao prazo que o contratado tem para a realização do objeto contratado.

17.4.2. O **prazo de vigência** corresponderá ao prazo necessário para a emissão da ordem de fornecimento ou de serviço, bem como para a execução de acertos ou reparos e a respectiva emissão do termo de recebimento definitivo ou recibo do objeto contratado, conforme o caso.

17.4.3. Os prazos de execução e de vigência poderão ser **prorrogados**, **observando-se os artigos 135 e seguintes RILC-EPAGRI**.

17.5. O contratado poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os **acréscimos ou supressões** que se fizerem nas compras/serviços, de acordo com os §§ 1º e 2º do artigo 81 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e artigos 133 a 147 do [RILC-EPAGRI \(alterações contratuais\)](#).

17.6. O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pelo contratado, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, ensejará a aplicação das sanções cabíveis, previstas neste edital (**item 18**) e no contrato, podendo culminar com a rescisão contratual.

17.6.1. A Epagri notificará o contratado de qualquer irregularidade ou pendência no fornecimento dos bens ou execução dos serviços, por qualquer meio, devendo o contratado ou seu representante legal proceder à regularização do que foi apontado.

17.6.2. A não regularização da pendência no prazo definido pela Epagri, caracterizará inadimplência contratual, com aplicação das penalidades previstas no **item 18**, cessando a responsabilidade da Epagri pela guarda de bens, se for o caso, que deverão ser retirados pelo contratado à sua custa.

17.7. Sem prejuízo da observância e cumprimento de todas as cláusulas contratuais, o contratado declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela Epagri.

17.7.1. O contratado autoriza à Epagri, a seu critério e através da área requisitante, exercer ampla, irrestrita e permanente **fiscalização** de todas as fases do objeto licitado.

17.7.2 O contratado deverá designar e indicar seu representante legal ou seu **preposto**, que a representará e se responsabilizará por todos os aspectos técnicos e legais, devendo efetuar o acompanhamento contínuo e periódico da execução da contratação.

17.7.3 A existência e a atuação da **fiscalização** da Epagri em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva do contratado, no que concerne ao objeto contratado e as suas consequências e implicações, próximas ou remotas.

17.8. O(s) bem(ns) e/ou serviço(s) será(ão) considerado(s) liberado(s) quando inspecionado(s), atender(em) às especificações.

17.9. A responsabilidade pelo cumprimento dos prazos estabelecidos para o fornecimento ou execução dos serviços será do contratado, não podendo a rejeição do produto ou serviço ser alegado como motivo justo para o não atendimento ao prazo de entrega.

17.10. A responsabilidade pela qualidade dos materiais e serviços executados ou fornecidos é da empresa contratada para esta finalidade, inclusive a promoção de readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto contratado. Ocorrendo rejeição, no todo ou em parte, do material ou serviço fornecido pelo contratado, obriga-se a empresa contratada a promover a substituição sem qualquer ônus adicional para a Epagri, sujeitando-se à cobrança de custas de depósito e à aplicação de eventuais penalidades.

17.11. A aceitação dos bens/serviços contratados não isenta o contratado da garantia do(s) produto(s) e/ou serviço(s), a qual está descrita no **item 18** do termo de referência ([ANEXO I](#)). Dentro do período de garantia, o fornecedor deverá substituir e/ou reparar os materiais com defeito de fabricação, assumindo todos os custos decorrentes da substituição e/ou recuperação.

17.12. O contratado deverá apresentar para aprovação da Epagri, quando solicitado e/ou exigido no termo de referência, os catálogos, desenhos, diagramas, nomes dos fabricantes e fornecedores, resultados de testes, ensaios, amostras e demais dados informativos sobre os bens de modo que permita sua perfeita identificação quanto à qualidade e procedência.

17.13. O contratado é o responsável único pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da contratação.

17.13.1. A inadimplência do contratado, com referência aos encargos estabelecidos neste artigo, não transfere à Epagri a responsabilidade por seu pagamento, nem pode onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso das obras e edificações, inclusive perante o Registro de Imóveis.

17.13.2. Sendo a Epagri demandada com parte reclamada em ações trabalhistas e/ou cíveis decorrentes da execução do presente contrato, no qual venha a ser responsabilizada direta, indireta, solidária ou subsidiariamente, o contratado será o único responsável por esses encargos e deverá ressarcir todas as despesas inerentes à apresentação de defesa da Epagri, bem como eventuais valores que vierem a ser penhorados, dados em garantia ou pagos em decorrência de referidas ações, autorizando, desde já, sejam retidos e compensados os créditos devidos pela Epagri ao contratado, nesse ou em outros contratos em vigência.

17.14. O contratado assumirá integral responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer prejuízos pessoais ou materiais causados à Epagri, ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e/ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, observado o disposto nos artigos 126 a 128 do [RILC-EPAGRI](#).

17.15. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil, principalmente quanto à solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução nos limites estabelecidos pelo Código Civil e pelo contrato.

17.16. O contratado fica obrigado a manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como manter o seu endereço atualizado junto aos cadastros da Epagri.

17.17. O contratado autoriza à Epagri, preventivamente, a promover a **retenção** dos créditos devidos em decorrência da execução da contratação, quando se fizer necessário para evitar prejuízo decorrente do inadimplemento do contrato relativos ao não pagamento ou a discussões administrativas ou judiciais relativas à encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou comerciais resultantes da execução da contratação.

FATURAMENTO, PAGAMENTO E RECEBIMENTO.

17.18. A nota fiscal ou documento equivalente deverá ser apresentado em 2 (duas) vias, sem emendas ou rasuras, sendo que a 1ª via (original) obrigatoriamente deverá acompanhar a entrega do objeto de licitação até o local indicado pela Epagri.

17.19. Na nota fiscal ou documento equivalente só poderá constar o objeto de licitação da Ordem de Fornecimento ou Serviço a que esta se refere, sendo indispensável mencionar nela:

- a) o número da licitação;
- b) o número do contrato, da Ordem de Fornecimento/Ordem de Serviço e o item a que se refere;
- c) detalhamento dos serviços executados, obras ou bens.

17.19.1. No caso de fornecimento de bens e produtos, a nota fiscal deverá ser emitida conforme a **legislação fiscal e tributária** vigente, com observância, principalmente ao preenchimento de seus campos. Conforme Cláusula Segunda do [Protocolo ICMS 42/2009](#), ficam obrigados a emitir **Nota Fiscal Eletrônica - NF-e**, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta, inclusive empresa pública e sociedade de economia mista, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

17.20. A Epagri não efetuará o pagamento de títulos descontados ou através de cobrança em banco, bem como os que forem negociados com terceiros através de operação de “factoring”.

17.21. Os pagamentos devidos pela Epagri serão liquidados em conta corrente do favorecido, através de ordem bancária no Banco do Brasil S.A.

17.22. No ato do pagamento, se houver sido imposta qualquer multa, o valor correspondente será deduzido da quantia devida.

17.23. Será exigida do contratado, quando da apresentação das faturas, a apresentação dos documentos exigidos na licitação quanto à **regularidade fiscal** (INSS, FGTS e Fazenda do Estado de Santa Catarina) (**subitem 13.3**). A não apresentação desses documentos, implicará, automaticamente, a suspensão do pagamento, devendo o contratado regularizar a situação em até **15 (quinze) dias** da data em que for solicitada essa providência pela Epagri, na forma do artigo 127, § 1º, do [RILC-EPAGRI](#), sob pena de rescisão contratual.

17.24. Será dispensada a apresentação de nova certidão negativa quando ocorrer outro pagamento dentro do prazo de validade da certidão negativa anteriormente apresentada.

17.25. O credor, que não possuir conta corrente no Banco do Brasil S.A. ou instituição financeira autorizada, poderá receber o pagamento em outras instituições, mediante crédito em conta corrente do favorecido, ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação, conforme artigo 9º, § 4º do [Decreto estadual nº 1.073, de 2017](#).

17.26. O faturamento dos bens licitados, se for o caso, poderá ser feito parcelado, na medida das entregas, sempre que assim prevejam as condições constantes no contrato e termo de referência anexo a este edital. O pagamento da última parcela somente será liberado pela Epagri após o recebimento definitivo do objeto contratual, mediante apresentação de certidão negativa de regularidade com o INSS relativa à baixa da matrícula do CEI ou CNO, no caso de obras.

17.27. Os pagamentos serão efetuados em até **30 (trinta) dias** após a data prevista para entrega dos materiais ou execução dos serviços, prevalecendo eventual prazo divergente estipulado no termo de referência, devidamente atestada pela área gestora. A data do pagamento será aquela que mais se aproximar do prazo máximo, conforme calendário da Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Santa Catarina. Ocorrendo atrasos, o prazo será contado a partir da data da efetiva entrega.

17.28. No caso de atraso de pagamento pela Epagri, sem que haja culpa do contratado, o débito será corrigido na forma do artigo 117 da [Constituição do Estado de Santa Catarina](#).

17.29. A Epagri pagará ao contratado os preços homologados, os quais incluem todos os custos necessários à perfeita execução do contrato, englobando todos os custos, despesas com fretes, embalagens, carga/descarga, empilhamento, seguros e tributos incidentes sobre os fornecimentos adjudicados.

17.30. Os bens ou serviços entregues em quantidade a maior terão o seu valor glosado na respectiva nota fiscal, se for o caso, e a quantidade excedente ficará à disposição do fornecedor.

17.31. Observado o disposto no artigo 132 do [RILC-EPAGRI](#), os bens entregues em quantidade a menor terão seu valor glosado na respectiva nota fiscal, ficando a quantidade faltante em pendência, a qual deverá ser imediatamente entregue ou até o prazo de entrega previsto sob pena de caracterização de atraso e inadimplência, que redundará na aplicação das sanções cabíveis.

17.32. Os bens entregues irregulares ficarão à disposição do fornecedor nos termos previstos neste edital.

17.33. Em caso de atraso pela Epagri, as verbas de natureza acessória serão pagas por meio de crédito em conta corrente, conforme as regras contidas no item anterior, mediante ordem financeira e

apresentação de nota de débito ou fatura.

17.34. Caso este processo seja em todo ou em parte financiado com repasse voluntário de recursos públicos da União (ver **item 20** do Termo de Referência), em razão de convênio ou contrato de repasse celebrado com a EPAGRI, a ordem de fornecimento dos bens/serviços estará condicionada à observância do artigo 54 da [Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33, de 2023](#), e artigo 13, XVI, do [Decreto estadual nº 385, de 2019](#), segundo o qual: “II - a liberação da primeira parcela ou parcela única ficará condicionada à conclusão da análise técnica e ao aceite do processo licitatório pelo concedente ou mandatária” não incidindo mora e nem correção do preço nesse período. Caso não haja o referido aceite e liberação, a licitação poderá ser revogada.

REAJUSTE.

17.35 O valor contratado poderá ser **reajustado** na forma prevista no **item 14** do Termo de Referência anexo a este edital.

REVISÃO DO CONTRATO (REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO).

17.36. O valor contratado poderá ter o reequilíbrio econômico-financeiro na forma prevista no **item 14** do Termo de Referência anexo a este edital.

RESCISÃO DO CONTRATO.

17.37 O contrato poderá ser **rescindido** conforme artigo 156 a 160 do [RILC-EPAGRI](#), de forma unilateral e escrita, amigável (distrato) ou judicial, nos termos da legislação, observadas, ainda, as disposições do contrato.

17.38. Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Epagri reter os créditos relativos à contratação até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no contrato e em lei, para a plena indenização do erário.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1. O contratado ou licitante, em caso de inadimplemento de suas obrigações ou prática de qualquer infração prevista no [RILC-EPAGRI](#), garantido o contraditório e a ampla defesa anteriormente a sua aplicação definitiva, ficará sujeito às seguintes sanções previstas no Capítulo III do Título III do RILC-EPAGRI e na [Lei federal nº 13.303, de 2016](#):

- a) **advertência;**
- b) **multa moratória;**
- c) **multa compensatória;**
- d) **suspensão temporária** de participação de licitação e **impedimento** de contratar com a Epagri, por até 02 (dois) anos.

18.2. As sanções constantes no **18.1** poderão ser aplicadas de forma cumulativa.

18.3. As condutas que podem levar a aplicação de penalidades encontram-se descritas no [RILC-EPAGRI](#) e na [Lei federal nº 13.303, de 2016](#), bem como o procedimento para a sua aplicação.

18.4. São consideradas **condutas reprováveis e passíveis de sanções**, dentre outras:

- a) não atender, sem justificativa, à convocação para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente;
- b) apresentar documento falso em qualquer processo administrativo instaurado pela Epagri;
- c) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o processo de licitação e o contrato dele decorrente;
- d) afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) agir de má-fé no processo licitatório ou na relação contratual, comprovada em processo específico;
- f) incorrer em inexecução contratual;
- g) ter frustrado ou fraudado, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- h) ter impedido, perturbado ou fraudado a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- i) ter afastado ou procurado afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- j) ter fraudado licitação pública ou contrato dela decorrente elevando arbitrariamente preços; vendendo, como verdadeira ou perfeita, mercadoria falsificada ou deteriorada; entregando uma mercadoria por outra; alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida; ornando, por qualquer modo, injustamente, mais onerosa a proposta ou a execução do contrato;
- k) ter criado, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- l) ter obtido vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- m) ter manipulado ou fraudado o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- n) ter dificultado atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos;
- o) ter intervindo em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização;
- p) ter sofrido condenação definitiva por prática, por meios dolosos, de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- q) ter deixado de proceder ao pagamento de salários, vale-transporte e de auxílio alimentação dos empregados na data fixada;
- r) ter deixado de cumprir com as obrigações relativas a encargos sociais, previdenciários e trabalhistas;
- s) deixar de manter o nível de qualidade exigido pela Epagri na execução do contrato, bem como deixar de evitar a sua degeneração quando for o caso.

18.4.1. Estendem-se os efeitos das sanções também aos profissionais que tenham praticado quaisquer dos atos acima indicados.

SANÇÃO DE ADVERTÊNCIA.

18.5. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado, ainda que ilícito, não seja

suficiente para acarretar danos à Epagri, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros. A aplicação da sanção de advertência se efetiva com o registro da mesma junto ao cadastro da Epagri, independentemente de tratar-se de empresa ou pessoa cadastrada, ou não.

18.6. A reincidência da sanção de advertência, ensejará a aplicação de penalidade de suspensão.

SANÇÃO DE MULTA.

18.7. A multa poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) na fase de licitação, em decorrência da interposição de recursos meramente procrastinatórios/protelatórios, poderá ser aplicada multa correspondente a até **5% (cinco por cento)** do valor máximo estabelecido para a licitação em questão;
- b) em decorrência da não regularização da documentação de habilitação por parte da ME, EPP, MEI, nos termos do artigo 43, § 1º da [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#), no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis pelo mesmo período, a pedido justificado do licitante, poderá ser aplicada multa correspondente a até **5% (cinco por cento)** do valor máximo estabelecido para a licitação em questão;
- c) pela recusa em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, multa correspondente a até **5% (cinco por cento)** do valor máximo estabelecido para a licitação em questão;
- d) no caso de atraso na entrega da garantia contratual (fiança bancária, caução em dinheiro, seguro-garantia), após o prazo definido em edital, quando exigida, multa moratória correspondente a até **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato;
- e) os demais casos de atraso, multa moratória de **0,33%** por dia de atraso, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente (ou seja, somente sobre a parte não entregue/executada em atraso), até o limite de **9,9%** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato;
- f) no caso de inexecução parcial, multa compensatória nunca superior a **20% (vinte por cento)** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato;
- g) no caso de inexecução total, multa compensatória nunca superior a **30% (trinta por cento)** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato.

18.8. O não pagamento da multa aplicada ensejará a tomada de medidas administrativas e judiciais cabíveis. O valor da multa aplicada poderá ser descontado da próxima fatura, no caso de prestação de serviços contínuos ou de fornecimento periódico de bens e para as demais hipóteses será descontado da garantia de execução, se houver, ou do montante do valor contratado. O valor também poderá ser compensado com os créditos da contratada devidos pela Epagri (da contratação decorrente desta licitação ou de outros contratos), conforme arts. 128; 165, § 4º; 172, § 3º, I, do RILC-EPAGRI. O pagamento da multa não afasta o dever de indenizar o prejuízo a ela excedente suportado pela Epagri.

SANÇÃO DE SUSPENSÃO TEMPORÁRIA/IMPEDIMENTO.

18.9. Cabe a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Epagri em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou que tenha causado dano à Epagri, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros.

18.10. Conforme a extensão do dano ocorrido ou passível de ocorrência, a suspensão poderá ser **branda** (de 01 a 06 meses), **média** (de 07 a 12 meses), ou **grave** (de 13 a 24 meses).

18.11. A reincidência de prática punível com suspensão temporária e impedimento, ocorrida num período de até **2 (dois) anos** a contar do término da primeira imputação, implicará no agravamento da sanção a ser aplicada.

18.12. O prazo da sanção a que se refere o subitem acima, terá início a partir da sua publicação no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina, estendendo-se os seus efeitos à todas as unidades da Epagri.

18.13. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Epagri importa, durante sua vigência, na suspensão de registro cadastral, se existente, ou no impedimento de inscrição cadastral.

18.14. Caso a sanção de suspensão temporária/impedimento de contratar com a Epagri for aplicada no curso da vigência de um outro contrato, a Epagri poderá, a seu critério, garantido o contraditório e a ampla defesa, rescindir o outro contrato mediante comunicação escrita previamente enviada ao contratado, ou mantê-lo vigente.

18.15. A aplicação da sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Epagri, por até **02 (dois) anos**, será registrada no CEIS, conforme o [artigo 23 da Lei federal nº 12.846, de 2013](#).

18.16. O registro de fornecedor do contratado será cancelado quando ele sofrer sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Epagri.

PROCEDIMENTO PARA APLICAÇÃO DE SANÇÕES.

18.17. Antes da aplicação de qualquer das multas acima relacionadas a área gestora do contrato, notificará formalmente o contratado garantindo o contraditório e ampla defesa, concedendo o prazo de **10 (dez) dias úteis** para apresentar sua manifestação.

18.18. Da decisão final cabe recurso à autoridade superior, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** contado da intimação do ato.

18.19. No caso de indeferimento da defesa apresentada, e uma vez concluído o processo administrativo, a importância devida correspondente à aplicação da multa deverá ser recolhida perante junto a Tesouraria da Epagri, em até **5 (cinco) dias úteis** a partir da sua notificação da decisão final.

18.20. Caso não haja o recolhimento da multa no prazo estipulado, a Epagri descontará a referida importância, de eventuais créditos a vencer do contratado. Na ausência de créditos disponíveis para a quitação da importância da multa, a Epagri executará a garantia do contrato, e quando for o caso, será cobrado judicialmente.

18.21. O contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo das penalidades a serem aplicadas, sempre que ocorrer qualquer um dos motivos enumerados no artigo 157 do [RILC-EPAGRI](#).

18.22. As práticas passíveis de sanções administrativas poderão implicar responsabilidade individual dos dirigentes das empresas contratadas e dos administradores/gestores, enquanto autores, coautores

ou participe do ato ilícito, nos termos da [Lei federal nº 12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção) e artigo 157, § 2º, do [RILC-EPAGRI](#).

19. PRÁTICAS ANTICORRUPÇÃO.

19.1. Os licitantes e contratados, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores deverão agir de forma ética, íntegra e com boa-fé durante todo o processo de contratação e ainda:

- a) declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis federais nºs [8.429/1992](#) (Lei de Improbidade Administrativa) e [12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção), seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
- b) comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na alínea “a” deste subitem e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;
- c) comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado de Santa Catarina (CGE/SC) e Controle Interno e Ouvidoria da Epagri (<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/ouvidoria/>) qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
- d) declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na [Instrução Normativa Conjunta CGE/SEA nº 1, de 2020](#), além de outras, é causa para a **rescisão unilateral do contrato** (artigos 157, XVI e §§ 1º e 2º; 158, § 1º; 163, §§ 1º e 2º e 172, § 5º, do [RILC-EPAGRI](#)), sem prejuízo da responsabilização administrativa e criminal e da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

19.2. Os licitantes e contratados não poderão adotar as seguintes práticas:

- a) **corruptas**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação do empregado da Epagri no processo licitatório ou na execução do contrato;
- b) **fraudulentas**: falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo licitatório ou de execução do contrato;
- c) **colusivas**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes da Epagri, visando estabelecer preço em níveis artificiais e não competitivos;
- d) **coercitivas**: causar dano ou ameaçar, direta ou indiretamente, as pessoas físicas ou jurídicas, visando influenciar sua participação em processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) **obstrutivas**: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas ou fazer declarações falsas, com objetivo de impedir materialmente a apuração de práticas ilícitas.

19.3. A Epagri rejeitará proposta de adjudicação se concluir que o licitante indicado para adjudicação se envolveu, diretamente ou por meio de um representante, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao competir pelo contrato em questão.

19.4. O Processo Administrativo de Responsabilização (PAR) pela prática de condutas previstas no artigo 5º da [Lei federal nº 12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção) obedecerá às regras e parâmetros dispostos em legislação específica, notadamente, na [Lei federal nº 12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção) e no [Decreto estadual nº 1.106, de 2017](#), inclusive suas eventuais alterações.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS.

20.1. A apresentação de uma proposta na licitação fará prova de que o licitante:

- a) examinou criteriosamente todos os documentos do edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve expressamente da Epagri informações necessárias, antes de apresentá-la.
- b) conhece e concorda com todas as especificações e condições deste edital e de todos os seus anexos, conforme manifestado no momento de cadastramento das propostas via sistema **Licitacoes-e**;
- c) considerou que o edital e seus anexos permitiram a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória;
- d) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame e está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) não emprega menor de **18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de **16 (dezesesseis) anos**, salvo, se for o caso, menor a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz (artigo 7º, XXXIII, da [Constituição Federal de 1988](#)) nem está inserido no Cadastro de Empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho e Previdência (MTP) ([Lei estadual nº 16.493, de 2014](#));
- f) automaticamente está declarando que não está impedido de participar da licitação, na forma dos artigos 38 e 44 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e artigos 17 e 34 do [RILC-EPAGRI](#), sob pena de, averiguando-se esse fato, ser desclassificado e convocados os demais licitantes, na ordem de classificação.

20.2. A Epagri reserva-se o direito de **revogar** a presente licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, conforme artigo 85 do [RILC-EPAGRI](#).

20.2.1. Em havendo interesse de revogação após a fase de lances ou propostas, os licitantes poderão contestar o respectivo ato, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a fim de que exerçam o direito ao contraditório e à ampla defesa, conforme artigo 62, § 3º, da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#). A não manifestação nesse prazo implicará renúncia a esse direito.

20.2.2. No caso de manifestação expressa e prévia de todos renunciando o direito de contestar o ato de revogação, fica dispensada a observância do prazo previsto no subitem anterior.

20.2.3. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no artigo 117 do [RILC-EPAGRI](#).

20.3. A Epagri poderá introduzir aditamentos, modificações ou revisões nos presentes documentos de licitação a qualquer tempo antes da data limite para acolhimento das propostas. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.4. A Epagri poderá, até a data da celebração do contrato, desclassificar por despacho fundamentado a vencedora da licitação, se houver qualquer fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone sua idoneidade, capacidade técnica, administrativa e financeira, sem que caiba ao licitante vencedor nenhuma indenização ou ressarcimento, independentemente de outras sanções legais decorrentes da adesão a este edital.

20.5. É facultado à Epagri, se assim julgar conveniente, em qualquer fase da licitação, promover diligência(s) destinada(s) a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS.

21.1. Cópia do edital e de seus anexos poderão ser obtidos pelos interessados, por meio do *site* www.epagri.sc.gov.br ou <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico>, ou ainda, no endereço indicado no item 1.6.1.1, mediante o recolhimento de taxa no valor de R\$ 0,21 (vinte e um centavos de real) por folha.

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

21.3. Cabe aos licitantes e demais interessados procederem à leitura do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Epagri (RILC-EPAGRI), disponível no seguinte *link*: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>.

21.4. São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelo licitante vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

21.5. Se houver o uso de Recurso Federal, o presente edital, bem como seus anexos, resultados, contratos e demais atos da licitação, será publicado no **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, nos termos do art. 174 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da divulgação no Portal da Transparência do sítio eletrônico da Epagri, no sistema Licitações-e do Banco do Brasil e, quando cabível, em Diário Oficial do Estado de Santa Catarina.

21.6. Na hipótese do presente edital ser financiado, total ou parcialmente, com recursos do **Acordo de Empréstimo firmado entre o Estado de Santa Catarina e o Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD)**, as partes estarão submetidas às Diretrizes Anticorrupção deste organismo financeiro.

21.6.1. O Banco exige que os Mutuários (inclusive dos beneficiários de financiamento do Banco), licitantes (candidatos/proponentes), consultores, prestadores e fornecedores, terceirizados, consultores terceirizados, prestadores de serviços ou fornecedores, agentes (declarados ou não), bem como todo o seu pessoal, observem os mais elevados padrões éticos durante o processo de aquisição, seleção e execução de contratos financiados pelo Banco e abstenham-se de qualquer prática de Fraude e Corrupção. Em decorrência disso, o Banco poderá adotar:

21.6.2. Para fins de aplicação da presente disposição, define-se da seguinte forma os termos abaixo:

- a. A expressão “prática corrupta” refere-se à oferta, entrega, recebimento ou solicitação, direta ou indiretamente, de qualquer coisa de valor a fim de influenciar indevidamente os atos de terceiros;
- b. Entende-se por “prática fraudulenta” qualquer ato ou omissão, inclusive declarações falsas, que, de forma intencional ou irresponsável, induz ou tenta induzir outrem a erro para obter benefícios financeiros ou outros benefícios, ou para evitar uma obrigação;
- c. A expressão “prática colusiva” indica a combinação entre duas ou mais partes visando alcançar um objetivo indevido, inclusive influenciar indevidamente os atos de outra parte;

d. A “prática coercitiva” refere-se a prejudicar ou causar dano, ou ameaçar prejudicar, ou causar dano, direta ou indiretamente, a qualquer parte ou sua propriedade com o intuito de influenciar indevidamente os atos de uma parte;

21.6.3. A definição de “prática obstrutiva” é:

a. Deliberadamente destruir, falsificar, adulterar ou ocultar provas relevantes para investigações ou fazer declarações falsas a investigadores visando obstruir uma investigação do Banco de alegações de prática corrupta, fraudulenta, coercitiva ou colusiva; e/ou ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte com vistas a impedi-la de revelar fatos de que tem conhecimento sobre assuntos relevantes à investigação ou à sua realização; ou

b. Atos cujo objetivo seja dificultar o exercício dos direitos do Banco de realizar inspeção e auditoria

21.6.4. Rejeitar a recomendação de adjudicação se o Banco determinar que a empresa ou pessoa recomendada para adjudicação, ou quaisquer dos membros de seu quadro, representantes ou sub consultores, subcontratados, prestadores de serviço, fornecedores e/ou funcionários destes tiver se envolvido, direta ou indiretamente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao concorrer ao contrato em questão;

21.6.5. Além dos remédios legais estabelecidos no Acordo Legal pertinente, tomar outras medidas apropriadas, inclusive declarar o processo de seleção viciado, se o Banco determinar a qualquer momento que os representantes do Mutuário ou de um beneficiário de qualquer parte dos recursos do empréstimo se envolveu em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas durante o processo de licitação, seleção e/ou assinatura do contrato em questão, sem que o Mutuário tenha adotado medidas tempestivas e adequadas, satisfatórias para o Banco, para resolver essas práticas quando ocorrerem, inclusive por não informar ao Banco de imediato ao tomar conhecimento dessas práticas;

21.6.6. A imposição de sanções a qualquer empresa ou pessoa física, conforme as Diretrizes do Banco de Combate à Corrupção e as políticas e procedimentos vigentes sobre aplicação de sanções, indefinidamente ou por um período de tempo determinado, inclusive declarando publicamente tal empresa ou pessoa física como inelegível, impedindo-a de (i) receber a adjudicação de um contrato ou de outra forma beneficiar-se de um contrato financiado pelo Banco, seja em termos financeiros ou de qualquer outra forma; (ii) ser designado como subcontratado, consultor, fabricante ou fornecedor, ou prestador de serviços de uma empresa elegível que receba um contrato financiado pelo Banco; e (iii) receber o produto de qualquer empréstimo feito pelo Banco ou, por qualquer outra forma, participar da elaboração ou execução de qualquer projeto financiado pelo Banco;

21.6.7. A exigência de inclusão, nos editais de licitação/solicitação de propostas e em contratos financiados por um empréstimo do Banco, de uma cláusula determinando que: (i) os Licitantes (candidatos/proponentes), consultores, empreiteiras e fornecedores, bem como seus subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços, fornecedores, agentes e pessoal permitam ao Banco inspecionar todas as contas, registros contábeis e outros documentos referentes ao processo de aquisição, seleção e/ou execução do contrato e fazer com que sejam examinados por auditores designados pelo Banco.

21.6.8. Os licitantes declaram-se cientes e compromissados com os padrões de ética durante todo o período do presente acordo.

21.7. Na hipótese deste Edital ser financiado, total ou parcialmente, com recursos do **Acordo de Empréstimo firmado entre o Estado de Santa Catarina e o Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD)**, razão pela qual está submetido às Normas Ambientais e Sociais deste organismo financeiro. Em decorrência disso, o CONTRATADO declara, sob as penas da lei, que:

21.7.1. O Contratado e todos os seus subcontratados, subconsultores e fornecedores primários deverão assegurar, continuamente, que, durante o processo de execução deste contrato, seus produtos, serviços e processos atendam integralmente às Políticas e Diretrizes Ambientais e Sociais do Banco Mundial, conforme detalhadas no Marco de Gestão Ambiental e Social (MGAS) do Projeto SC Rural.

21.7.2. Isso inclui, mas não se limita a, observar as Normas Ambientais e Sociais aplicáveis e implementar todas as medidas de mitigação, monitoramento e comunicação exigidas pelo Plano de Compromisso Ambiental e Social (PCAS).

21.7.3. Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo os maiores de 14 (quatorze) anos na condição de jovem aprendiz, conforme Lei do Jovem Aprendiz (Lei nº 10.097/2000).

21.7.4. Divulgará orientações aos funcionários e colaboradores trabalhando para o Projeto SC Rural 2 antes do início do/a trabalho/prestação de serviço sobre padrões básicos de comportamento, canais e mecanismos acessíveis mantidos pelos órgãos governamentais responsáveis pelo cumprimento da legislação trabalhista do país e os que se referem à apuração de reclamações sobre condições de trabalho, incluindo assédio, exploração e abuso sexual, sem medo de retaliação. Deverão ser feitos e mantidos registros de ciência do conteúdo das orientações à disposição da Contratante.

21.7.5. Disponibilizará capacitações aos funcionários e colaboradores trabalhando para o Projeto SC Rural 2 e garantirá que sejam concluídas antes do início do/a trabalho/prestação de serviço. Deverão ser mantidos registros de presença e/ou certificados das capacitações à disposição da Contratante. As capacitações serão indicadas pela Contratante e abordarão os seguintes conteúdos mínimos:

a) Prevenção e Enfrentamento ao Abuso, Exploração e Assédio Sexual (AES/AS), com os seguintes conteúdos mínimos estabelecidos pela contratante no Programa para Prevenção e Resposta a Situações de Assédio, Abuso e Exploração Sexual: definições, adoção de padrões básicos de comportamento, princípios orientadores, mecanismos de queixas e reclamações e sanções previstas para situações de abuso, exploração e assédio sexual;

b) As Políticas Ambientais e Sociais do Banco Mundial; Marco de Gestão Ambiental e Social (MGAS) e o Plano de Compromissos Ambientais e Sociais do Projeto; Procedimentos de monitoramento, registro e resposta a incidentes ambientais e sociais.

21.7.6. Orientará funcionários e colaboradores trabalhando no âmbito deste Contrato sobre manter conduta adequada no trato diário entre funcionários e comunidades com respeito à cultura local, com responsabilização e aplicação de sanções em casos de comportamentos discriminatórios e preconceituosos.

21.7.7. Verificará se empresas subcontratadas e fornecedores primários prestando serviços no âmbito deste Contrato não estão citados na Lista Suja do Trabalho Escravo do Ministério do Trabalho e Emprego e cumprem integralmente as cláusulas anteriores.

21.7.8. Comunicará a contratante em até 24h sobre qualquer incidente ou acidente relacionado ao trabalho desenvolvido no âmbito deste contrato que tenha, ou provavelmente tenha, um efeito adverso significativo sobre o meio ambiente, as comunidades afetadas, o público ou os trabalhadores, incluindo, entre outros, casos de exploração e abuso sexual (EAS), assédio sexual (AS) e acidentes que resultam em morte, ferimentos graves ou múltiplos, perda de dias de trabalho. Neste caso, deverá fornecer detalhes suficientes sobre o escopo, a gravidade e as possíveis causas do incidente ou acidente, indicando medidas imediatas tomadas ou planejadas para serem tomadas para lidar com o caso.

21.7.9. Manterá os registros das situações descritas no item anterior e fornecerá relatórios mensais com dados sobre as questões ambientais, sociais, casos de EAS/AS, saúde e segurança ocupacional (treinamentos, capacitações, incidentes e acidentes, conforme item anterior).

21.7.10. Zelar pelo uso eficiente, eficaz e efetivo dos recursos naturais, desenvolvendo planos de gestão adequados para a minimização de impactos negativos e externalidades.

21.7.11. Permitir a realização de auditorias ambientais e sociais, conduzidas por consultores indicados pelo Banco ou pelo Gestor do Projeto, sem custos adicionais, disponibilizando toda e qualquer documentação e/ou informação para o bom encaminhamento das mesmas.

21.7.12. Os contratados declaram-se cientes e comprometidos com os termos ambientais e sociais durante todo o período do presente contrato.

21.8. Para dirimir questões decorrentes deste contrato, fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis/SC, sede da Epagri, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, conforme art. 120, § 3º, do RILC-EPAGRI.

21.8.1. As partes, na assinatura do contrato, convencionam expressamente que, na hipótese de licitante CONTRATADO não proceder ao pagamento das sanções contratuais a título de multa e de outras indenizações apuradas em processo administrativo sancionatório, fica autorizada desde já a EPAGRI a protestar a dívida no município local do cumprimento da obrigação objeto deste edital que será considerada a praça de pagamento, com exclusão de qualquer outra, independentemente se a forma de pagamento se deu por transferência bancária ou depósito identificado em praça diversa do local do cumprimento da obrigação, conforme faculta o art. 327 do Código Civil, §2º do art. 1.309 do Código de Normas da Corregedoria-Geral da Justiça do Estado de Santa Catarina e art. 19 da Lei federal nº 9.492, de 1997.

Florianópolis/SC, 23 abril de de 2026.

(documento assinado digitalmente)

Fabírcia Hoffmann Maria

Diretora Administrativa Financeira da EPAGRI

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1) NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Capacitação de jovens rurais, mulheres agricultoras, produtores rurais e técnicos para desenvolver atividades de pesquisa e extensão, possibilitando a obtenção e difusão de conhecimentos de novas tecnologias, para melhor gerir a administração rural, na UGT 3

2) OBJETO

Contratação de empresa de organização de eventos para fornecimento de alimentação e hospedagem, para capacitações técnicas, conforme Anexo II.

3) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTIDADES E UNIDADES DE MEDIDA

Conforme Anexo II.

4) JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1. Justificativa da contratação

Durante o ano de 2026 serão realizadas capacitações utilizando metodologias de ATER (Reunião, seminário, curso, oficina, dia de campo, viagem técnica) pelos Escritórios municipais, Gerência Regional, Centro de Treinamento e Estações Experimentais da UGT 3 – Lages e São Joaquim, sendo necessárias as aquisições e contratações para viabilizar a realização dos mesmos. No Anexo II, foram elencados os itens necessários para realização dos eventos programados para o ano, imprescindíveis para continuidade dos trabalhos de Extensão Rural e pesquisa. As reuniões de região são utilizadas para organização, gestão, capacitação, treinamento e o processo de planejamento das ações técnicas, sendo estratégicas para o bom funcionamento dos programas e projetos em atividade na empresa. Tais eventos têm relevância para a construção do conhecimento para agricultores familiares, organização de produtores rurais, jovens, mulheres agricultoras e técnicos envolvidos. As metas do Projeto Gestão e Desenvolvimento Institucional da UGT-3 são planejadas com base no princípio de que a prestação de serviço de ATER demanda um planejamento dinâmico, consistente e de constante qualificação da metodologia extensionista para o cumprimento da missão da empresa e alcance dos objetivos institucionais em benefício da sociedade. Busca-se ainda apoiar administrativamente as ações a serem realizadas pelos escritórios locais para o bom desempenho da extensão rural, qualificar os recursos humanos para o exercício de suas funções, ampliar a captação e garantir os recursos financeiros necessários à execução das atividades, além de organizar os processos de planejamento, elaboração, execução, monitoramento e avaliação dos projetos, priorizando a qualidade técnica e as diretrizes institucionais.

Capacitações Técnicas

- Gestão Técnica – Promover ações de organização, monitoramento e estratégias para a melhoria dos processos, em capacitações técnicas.

- Pecuária – O projeto pecuário é prioritário na UGT 3, e se faz necessário, realizar eventos de capacitação para técnicos que desenvolvem as atividades em seus municípios. Diante dessa demanda foram programados cursos em áreas distintas dos sistemas produtivos para aprimoramento técnico dos extensionistas e atualização para garantir a assistência eficaz às demandas dos produtores rurais, a fim de atualizar, nivelar o conhecimento e o entendimento de conceitos fundamentais da pecuária de corte para os que trabalham no projeto. Dentre esses

conceitos estão as fases do sistema produtivo em pecuária de corte – cria, recria e terminação. Serão expostos os objetivos e/ou produto de cada fase, os aspectos fundamentais inerentes; o perfil do estabelecimento em relação a cada uma das etapas. Desta maneira se espera qualificar ainda mais a assistência prestada aos produtores. O objetivo do planejamento forrageiro é disponibilizar forragens de alta qualidade e na quantidade necessária ao rebanho o ano todo, a fim de assegurar a sua produtividade. Neste prisma, o planejamento forrageiro se mostra como um instrumento necessário, justificando a capacitação nos trabalhos de pesquisa desenvolvidos na Estação Experimental de Lages e promover a aproximação entre extensionistas e pesquisadores. Com isso se espera ampliar a divulgação dos resultados dos trabalhos de pesquisa e combinar futuras ações para os produtores rurais catarinenses.

- Pecuária de Corte - Serão realizados ao longo do ano de 2026, seminários, capacitações, dias de campo e oficinas na área de Pecuária, a fim de fortalecer a atividade e desenvolvimento da área, bem como agregar e estimular os pecuaristas na região em atividades organizativas. Serão espaços para o produtor rural que investe em tecnologia e conhecimento. Sendo a serra catarinense uma das regiões com maior rebanho de vacas de cria, tem este o intuito de trazer ao município palestras voltadas à pecuária de corte, a fim de valorizar os produtores locais e fortalecer as associações para fomentar os negócios no setor.

- Revisão dos conceitos básicos do PROAGRO e PROAGRO MAIS e utilização do GPS em levantamento de perdas e estimativas de perdas causadas por eventos climáticos. O projeto de Políticas Públicas é um projeto Institucional, e se faz necessário, eventos de capacitação para técnicos que desenvolvem as atividades em seus municípios. Diante dessa demanda foi programada curso em PROAGRO e PROAGRO MAIS, para aprimoramento técnico dos extensionistas formando um técnico capaz de suprir as demandas de perícias por parte dos produtores rurais.

- Políticas Públicas:

a) Plano Safra 2025/2026 - o Plano Safra 25/26: "...Políticas Públicas da SAR (Programas financiados com recursos do FDR)";

b) Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF). O projeto de políticas públicas é um programa institucional e se faz necessário capacitações periódicas para técnicos que operacionalizam rotineiramente. Eventos de capacitação para técnicos que desenvolvem ações nessa área temática em suas atividades e ações nos municípios são de extrema importância para o desenvolvimento e atendimento às demandas."

- Projeto do Integrado Feijão - Ação necessária visando assessorar, acompanhar e ajustar ações a serem executadas no projeto integrado de feijão, a ser desenvolvido entre pesquisa e extensão rural que tem por objetivo promover melhoria de sistemas produtivos com foco na produção sustentável de grãos na UGT-3.

- Adubação e calagem – O sistema de recomendação de calagem e adubação para as culturas agrícolas cultivadas em Santa Catarina estão contidas no “Manual de Calagem e Adubação para os estados do RS e SC” que é constantemente atualizado e aperfeiçoado com base na pesquisa e experiências regionais. É imprescindível que os técnicos atuantes na Extensão Rural acompanhem e se atualizem constantemente com as evoluções tecnológicas visando a correta recomendação de insumos às lavouras cultivadas pelos agricultores familiares, otimizando o

retorno econômico e minimizando possível impacto ambiental.

- Olericultura – A olericultura é uma área da horticultura que trata da produção, distribuição e comercialização de verduras e legumes. Atualmente a produção de olericultura na região é muito baixa, quase que na totalidade de forma convencional, e não atende o mercado local. A comercialização do que é produzido é feito de forma desorganizada, geralmente indo para outros centros, voltando para mercados da região por um preço bem maior.

Para tanto, as capacitações buscarão proporcionar aos agricultores informações técnicas sobre cultivo, variedades e, apresentar os resultados da Unidade de Observação (UO), de novas variedades, referentes a safra 2025/2026.

- Piscicultura – Serão realizados seminários, oficinas e capacitações a fim de orientar e capacitar tecnicamente os piscicultores para promover uma atividade rentável e alavancar a produção comercial de peixes, com estratégia metodológica de cursos com duração de 12 horas, dia de campo para demonstração de métodos e práticas, troca de experiências, seminários regionais e palestras técnicas para os piscicultores. Se buscará a integração entre empresas, técnicos com piscicultores e autoridades, na troca de experiências com visitas a stands comerciais e demonstrações, aliados a boas práticas, com palestras técnicas de interesse da sociedade catarinense e dos piscicultores em geral.

– Pequenos Frutos – Capacitar agricultores produtores de morango convencional e pequenos frutos para fazer transição para o morango orgânico suspenso em bancadas, nos municípios da serra catarinense. O evento tem como objetivo transferir tecnologia aos produtores na produção limpa de morangos, com foco na redução de agrotóxico e aumento da produtividade e qualidade das frutas, e por consequência um aumento na procura dos morangos da região. Além disso, levar ao produtor informações relevantes sobre a produção e comercialização e promover a integração entre produtores, empresas e assistência técnica, reduzindo a mão de obra em até 40%. O agricultor não se expõe a produtos tóxicos e os frutos serão mais valorizados pois terão um alto valor biológico, protegendo e valorizando à saúde, beneficiando todos os envolvidos. A metodologia utilizada será “aprender fazendo”: substrato, bancadas, biofertilizantes e outros.

- Projeto Gestão Propriedade – Trabalhos com produtores rurais, mulheres, e jovens agricultores – Os projetos sociais são desenvolvidos nos municípios, envolvendo vários parceiros. Essas experiências se constituem em alternativas ao modelo vigente, e sua consolidação precisa do apoio, incentivo e valorização por parte da sociedade, bem como do fortalecimento das parcerias com várias entidades e o poder público, buscando o desenvolvimento local sustentável e a capacitação contínua.

A mulher tem papel fundamental na família e o artesanato além de proporcionar momentos de integração, autoestima, valorização de seu trabalho, contribui para aumentar a renda familiar. A capacitação contínua é uma interação dos grupos para troca de experiências, valorização do trabalho artesanal, melhor aproveitamento e transformação de alimentos em conservas, geleias e doces, através de atividades que ocupam o tempo das mulheres agricultoras, a realização de trabalhos manuais, e o plantio de hortaliças (e excedente) é uma forma de agregar valor aos produtos, utilizar menores espaços; ideal para a pequena propriedade, e utilizando mão de obra familiar, proporcionando alternativas de renda ao empreendimento rural.

Os encontros (oficinas) com os grupos são uma oportunidade de valorizar o conhecimento das

peças do local, buscando sementes rústicas mais adaptadas ao clima e com custo menor, resgatando práticas deixadas de lado, como a produção das próprias sementes.

- Ação Mulher Rural: Programa Capital Humano e Social, faz parte de uma política pública prioritária com recursos da Secretaria de Agricultura de Santa Catarina e executado pela Epagri. O público são mulheres que atuam no meio rural, com objetivo de ampliar ou desenvolver novos empreendimentos nas suas propriedades. A Capacitação é desenvolvida no Centro de Treinamento da Epagri, ocorre em 5 etapas, uma em cada mês, sendo três de dois dias e duas etapas com 3 dias. A metodologia é desenvolvida em cinco módulos presenciais: I Associativismo e Cooperativismo, II Planejar é Preciso, III Decidir é estratégico, IV Tradição e Inovação andam juntas e V Sonhos em prática. Os materiais didáticos terão a identificação institucional dessa ação realizada na região desde 2022 e são necessários para o desenvolvimento das atividades, em igualdade de condições e bem estar das participantes para melhor aproveitamento dos conteúdos e atividades proporcionadas e serão usados durante todas as etapas, sistematizando e guardando materiais e identificando as participantes.

- Workshop da mulher Empreendedora da Serra Catarinense – Incentivar e discutir em diferentes setores da sociedade, em especial a mulher empreendedora no meio rural que protagonizam pela capacidade de inovar e buscar novos horizontes para o desenvolvimento rural, sem perder sua identidade, cultura e modo de viver.

- Identidade, saberes e sabores, desenvolvidos na região serrana, vinculada ao Programa Capital Humano e Social, desenvolve ações de qualificação, e prioriza a participação da mulher e do jovem. Capacitar jovens em artesanato local (vime/madeira) - Incentivar, capacitar e qualificar os jovens rurais através de oficinas, cursos a agregar valor na matéria prima na confecção de peças e cestarias de vime com iniciativas empreendedoras no meio rural.

- Jovens escolares na produção de horta – Sensibilizar e capacitar jovens escolares através de visitas, oficinas a desenvolverem ações de organização para participação em feira, levando informações às famílias rurais sobre a importância de uma alimentação saudável.

- Mulheres em artesanato local (crochê/vidro decorado/sabonete artesanal) - Sensibilizar as mulheres rurais para troca de experiência entre elas e incentivar ações de qualificação, organização e valorização dos trabalhos artesanais com iniciativas empreendedoras trazendo oportunidade de aumento da renda familiar. A capacitação contínua é uma integração dos grupos para troca de experiências, valorização do trabalho artesanal, transformação da realidade rural, através de atividades que agregam renda à propriedade.

- Seminários (Gestão de Negócios e Mercado) Os Seminários, encontros e workshops, terão o objetivo de motivar e sensibilizar empreendedores rurais familiares, lideranças e técnicos para negócios da propriedade em Turismo Rural, Sustentabilidade Ambiental, Piscicultura, promover o empreendedorismo no meio rural e atender metas do Projeto Regional GNM.

- O Turismo Rural, vem se apresentando na região como uma oportunidade de geração de trabalho e renda para as famílias rurais da Serra Catarinense. Com objetivo de motivar, sensibilizar e levar novos conhecimentos, estamos trabalhando em ações planejadas de extensão rural com o propósito de contribuir com o desenvolvimento e o fortalecimento da agricultura familiar. A proposta é de uma sistemática mais intensa de trabalho de assistência técnica e extensão rural enfocando o desenvolvimento da atividade de Turismo Rural, aproveitando as

potencialidades da Serra Catarinense.

- O Seminário sobre Turismo Rural na agricultura familiar, pretende atender participantes com potencial para se inserir na atividade do turismo rural e aquelas que já atuam no segmento com a proposta de qualificação dos empreendimentos turísticos.

- Alimentação para trabalhadores em experimentos da Fazenda Amola Faca - (marmitas) e lanches para EE Lages - A Estação Experimental de Lages (EEL) atua em pesquisa com foco em pecuária, em uma área total de 425 ha, composta pela sede em Lages e da Fazenda Amola Faca na localidade homônima, no município de São José do Cerrito. Parte da superfície forrageira útil é utilizada para experimentos dentro de suas linhas de pesquisa. O restante é utilizado como área de apoio para manter os rebanhos da EEL visando ter animais para uso nos experimentos de avaliação de desempenho animal e de forrageiras, teste de ganho de peso e de novos cultivares de forrageiras e desenvolvimento de sistemas produtivos para SC.

Desta forma, há uma demanda permanente de insumos e atividades com dias de campo, visitas técnicas, encontros, para implantar pastagens, manejo de animais, manutenção de estrutura, cercas, roçadas, aplicação de herbicidas e fertilizantes, limpeza de canteiros, controle de plantas indesejáveis, coletas de amostras de experimentos, entre outras atividades inerentes ao universo da experimentação científica. Quando os trabalhadores rurais se deslocam para a Fazenda Amola Faca necessitam de alimentação por ser um local afastado, e devido à logística, não retornam para almoçar, por causa da distância e aproveitamento do tempo trabalhado, assim necessitam do fornecimento de marmitas, para não prejudicar os trabalhos.

4.2. Estimativa das quantidades a serem contratadas

As quantidades foram estimadas levando em conta o número de participantes previstos para as capacitações, treinamentos e reuniões, em atividades que estão programadas para o ano de 2026, entre os meses de maio a dezembro.

4.3. Indicação de previsão no Plano Anual de Contratações da Epagri e alinhamento entre a contratação e o planejamento da Epagri:

Indicação da contratação no Plano Anual de Contratações da Epagri:

- Sim
 Não

6318251 - Cadeias Produtivas da Serra Catarinense:

- 254744591 - API - CP - Capacitação em boas praticas em apicultura;
- 254789684 - OLE- Acompanhamento projeto Olericultura na UGT 3;
- 254723721 - FRUT - SJC/GPF - Seminário Municipal de Fruticultura;
- 254716210 - PEC - LGS - Capacitacao técnica: Semana da Agricultura Familiar - WorkPec 2026 - Dia de Campo Pecuária;
- 254749461 - API - Ponte Alta - Capacitação em boas praticas em apicultura;
- 254688918 - OLE - EMSJC - I Seminário Municipal de olericultura agroecológica;

- 254715494 - FRUT - AG - II Encontro de citricultura de Anita Garibaldi;
- 254743960 - PEC - AG - Seminário de Bovinocultura de Leite.

6318259 - Conservação dos Recursos Naturais

- 254834574 - Prêmio Epagri Escola Ecologia Marcia Mortari - 19ª Edição - Serra Catarinense;

6318260 - Protagonismo de Jovens, Mulheres e Inclusão Social

- 254873626 - Encontro das Epagrianas da Serra Catarinense;
- 254690386 - CHS - Workshop da Mulher Empreendedora Rural da Serra Catarinense;
- 254794963 - Visita técnica para a qualificação de jovens rurais Curso em gestão, organização e protagonismo - Pecuária;
- 254845312 - OTC/MN - CHS - 2º Encontro de Mulheres Agricultoras de Otacílio Costa;
- 254753329 - Sabores do Campo: Oficina de Aipim;
- 254734898 - CHS - LGS -Vanessa- Capacitação em Produção de Bolachas Saudáveis Sem Acucar -Semana da Agricultura Familiar;

6318287 - Projeto Gestão, Mercados e Turismo Rural 2026:

- 254790364 - Capacitação em Processamento de Leite;
- 254853811 - GNM - Realização do Seminário Regional de PNAE da Serra Catarinense;
- 254853714 - GNM - Realização do 6º Encontro Regional de Agroindústrias Familiares Rurais da Serra Catarinense e 2ª Feira de Produtos Artesanais da Agricultura Familiar Catarinense;
- 254691706 - GNM - SJC/Denizete - Realização da II Oficina Municipal para Empreendedores Rurais da Agricultura Familiar;
- 254709524 - GNM - SJC/Denizete - Organizar a IIIª oficina do Fórum Regional da Agricultura Familiar (PNAE e PAA) em S.Jose Cerrito;
- 254853757 - PISC - PNL - Realização do 8º Encontro Regional de Piscicultura da Serra Catarinense - Organização da Cadeia Produtiva;
- 254871992 - GNM - 8º Seminário Regional de Turismo Rural da Agricultura Familiar da Serra Catarinense.

4.4. Indicação de licitação ou contratação direta anterior para o mesmo objeto:

Nº do edital : 0010/2025

Nº do SGP-e: 849/2025

4.5. Dispensa do estudo técnico preliminar (ETP)

Com fundamento no art. 48, § 1º, II, do [RILC-Epagri](#), opta-se pela não elaboração de estudo técnico preliminar no presente caso. Justifica-se a não elaboração pelo fato de que a demanda está claramente definida neste termo de referência, sem inovações que justifiquem um estudo técnico aprofundado. O custo e tempo de sua elaboração superariam os benefícios obtidos. Assim, a dispensa do ETP evita retrabalho e otimiza os recursos da Epagri.

5) JUSTIFICATIVA PARA A EXIGÊNCIA OU INDICAÇÃO DE MARCA/MODELO, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE OU DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

- Alimentação Preparada:

Os alimentos licitados nos lotes **01 a 24** deverão atender ao [Decreto-Lei nº 986, de 1969](#), Normas Técnicas da ANVISA, [Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004](#) e legislação correlata.

A(s) solicitação(ões) se justifica(m) em razão do objeto licitado, atendendo, assim, à legislação vigente.

6) JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

O objeto da licitação foi dividido em lotes e estes agrupados em itens para aproveitar as peculiaridades do mercado e ampliar a competitividade, sendo que um maior agrupamento ou divisão causaria prejuízo para o conjunto licitado.

Conforme a regra específica do artigo 32, III, da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) (Lei das Estatais) c/c Resolução nº DEX 02/2023, a Epagri deve realizar parcelar o objeto de suas contratações. Porém, se os valores dos itens da contratação não ultrapassarem R\$65.492,11 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos) no caso de compras e serviços não enquadrados como de engenharia, não se aplica necessariamente essa regra do parcelamento do objeto, pois se presume prejuízo em razão da perda da economia de escala.

No caso específico, não atenderia aos princípios da economicidade ou da eficiência realizar diversas contratações com diversos fornecedores para os mesmos objetos ou similares, pois, para cada contrato, há a necessidade de recursos humanos ou materiais na sua fiscalização e gestão, a utilização de diversos sistemas, como o SAFI (gestão de contratos), o SIGEF (Decreto estadual nº 3.132, de 2010), SGP-e etc. empenho, liquidação e pagamento da despesa, envolvendo, conseqüentemente, diversos setores da Epagri. A adjudicação por item, portanto, geraria outros custos, relacionados a diversos contratos, além de potencializar riscos e dificuldades na gestão de uma pluralidade de contratos autônomos para atendimento de um mesmo objeto.

Registre-se, por fim, que todos os itens foram agregados em lotes que são habitualmente fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, conforme pesquisa prévia realizada na fase de preparação da licitação.

7) VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (PESQUISA DE MERCADO)

Sigiloso, conforme art. 34 da Lei federal nº 13.303, de 2016 e art. 16, § 2º, do RILC-EPAGRI.

8) REQUISITOS DE CONFORMIDADE DA PROPOSTA E SEU PRAZO DE VALIDADE

A proposta dos licitantes deve atender aos requisitos previstos no edital, neste Termo de Referência e anexos e o seu prazo de validade deverá ser de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contados da data prevista para a abertura da sessão, podendo vir a ser prorrogado mediante solicitação da Epagri e aceitação do licitante.

9) AMOSTRA OU PROVA DE CONCEITO

Não será exigida amostra ou prova de conceito.

10) MODO DE DISPUTA E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Os bens e/ou serviços a serem contratados são classificados como comuns, na forma do art. 32, IV, da Lei federal nº 13.303, de 2016 e dos arts. 5º, IV; 8º, § 5º, ambos do RILC-EPAGRI. Será utilizado o procedimento de licitação da Epagri (PLE), conforme art. 51 e seguintes da Lei federal nº 13.303, de 2016, pois se entende que esse procedimento é o mais adequado e que garante mais segurança jurídica no momento. O modo de disputa será o **aberto** e o critério de julgamento o **menor preço**, conforme o edital e RILC-EPAGRI.

11) REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e de capacidade econômica e financeira são aqueles previstos no edital.

Para fins de comprovação da **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, considerando o objeto da licitação e a legislação vigente, o licitante também deverá apresentar os seguintes documentos **para os lotes 01 a 24**:

a) **Atestado de capacidade técnica** pertinente e compatível com o objeto da licitação, ou seja, deve conter características, quantidades e prazos que demonstrem que o licitante tem condições de executar o objeto descrito no **Anexo II**. O “atestado de capacidade técnica” é uma declaração emitida em papel timbrado (da empresa privada ou órgão público a quem o licitante forneceu produto e/ou prestou serviço), que comprova e atesta que uma empresa forneceu produtos e/ou prestou serviços a uma outra empresa privada ou pública. Este documento deverá ser assinado pelo representante legal da empresa ou órgão público e deve conter informações sobre a empresa contratada e como se deu o atendimento do que foi contratado.

Esta comprovação é essencial para garantir que a contratada possui recursos suficientes para cumprir o contrato integralmente, sem risco de interrupções ou descumprimento, protegendo o interesse público e a continuidade do serviço.

Obs:

No momento da assinatura deste contrato, a contratada deverá entregar à EPAGRI foto da fachada da sede da empresa e relação dos sócios-proprietários com o número de Cadastro de Pessoa Física (CPF), em cumprimento à Lei estadual nº 17.983, de 2020.

Essa(s) solicitação(ões) se justifica(m) em razão da natureza do objeto que está sendo adquirido, bem como para atender à legislação vigente. Por meio dessa(s) exigência(s), a Epagri terá condições de verificar se o licitante possui a(s) qualificação(ões) e aptidão(ões) necessária(s) para a comercialização do objeto desta licitação.

12) TRATAMENTO DIFERENCIADO À ME/EPP (ENTIDADES PREFERENCIAIS)

Exclusiva para ME/EPP - Esta licitação é exclusiva para ME/EPP, conforme legislação vigente.

13) CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO/PAGAMENTO

Os pagamentos devem ser efetuados **mensalmente**, no prazo de até **30 (trinta) dias**, após o recebimento definitivo dos produtos/serviços fornecidos no mês, devendo o **CONTRATADO** apresentar a nota fiscal eletrônica, fatura ou documento equivalente, bem como as certidões de regularidade com o INSS, FGTS e Fazenda Pública do Estado de Santa Catarina, observadas as condições do edital e contrato. O pagamento será realizado conforme cronograma da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina.

Caso este processo seja em todo ou em parte financiado com repasse voluntário de recursos públicos da União (**item 20**), em razão de convênio ou contrato de repasse celebrado com a Epagri, a ordem de fornecimento dos bens/serviços estará **condicionada** à observância do inciso II do art. 41 da Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016, segundo o qual: “II - a liberação da primeira parcela ou parcela única ficará condicionada à **conclusão da análise técnica e ao aceite do processo licitatório pelo concedente ou mandatária**” (artigo 13, XVI, do Decreto estadual nº 385, de 2019), **não incidindo mora e nem correção do preço nesse período**. Caso não haja o referido aceite e liberação, a licitação poderá ser revogada.

14) CRITÉRIOS DE REAJUSTE

Reajuste: Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do **CONTRATADO**, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, caso haja prorrogação, aplicando-se o índice IPCA ou outro índice que venha a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, na forma dos artigos 141 e seguintes Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI.

Reequilíbrio econômico-financeiro: ocorrendo fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, o preço da contratação poderá ser revisado na forma do artigo 146 a 147 do RILC-EPAGRI. Caberá ao **CONTRATADO** demonstrar, por meio de requerimento fundamentado acompanhado da apresentação de planilha de custos (da época da proposta e da situação atual) e documentação comprobatória correlata que demonstre que a contratação se tornou inviável nas condições inicialmente pactuadas.

15) REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS OU FORMA DE FORNECIMENTO DOS BENS

O regime de execução dos serviços será o de empreitada por preço global.

Os bens serão fornecidos de forma parcelada conforme a execução dos lotes, conforme Anexo II.

16) VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

Vigência do contrato - 31/12/2026

Eventual saldo de quantitativos, quando do término do contrato, será automaticamente extinto,

considerando que as quantidades são estimadas.

A alteração da contratação ou prorrogação dos prazos informados, observará as normas dos **artigos 133 a 147** do RILC-EPAGRI.

17) GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (FIANÇA BANCÁRIA, SEGURO-GARANTIA, CAUÇÃO EM DINHEIRO)

Não se aplica.

18) GARANTIA E/OU VALIDADE DOS PRODUTOS/SERVIÇOS, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E SUPORTE TÉCNICO

Os prazos de garantia dos produtos deverão seguir as normas ditadas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC).

- Em caso de o produto vir a ter problemas, todas as despesas de frete, seguros, testes, ensaios, reinspeção e demais que recaiam sobre eles, enviados para substituição ou não, e que estejam cobertos pela garantia, serão suportados pelo **CONTRATADO**.

19) CLÁUSULAS CONTRATUAIS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As cláusulas contratuais são aquelas previstas no contrato, no Anexo II, ordem de serviço ou fornecimento, e as disposições deste Termo de Referência, documentos indissociáveis entre si. Pelo descumprimento total ou parcial do contrato ou cometimento de quaisquer infrações previstas no **artigo 163 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI**, edital e Termo de Referência, conforme o caso, serão aplicadas penalidades ao **CONTRATADO** previstas no Edital e no contrato, em especial:

I - Advertência;

II - Multa:

- de até **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, em decorrência da não regularização da documentação de habilitação que comprove a regularidade fiscal do **CONTRATADO**, em cada pagamento das parcelas, sendo que, na hipótese de não regularização após aplicação desta sanção, incidirão cumulativamente, além da multa prevista neste inciso, as demais sanções previstas nesta cláusula;
- de até **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, em caso de atraso na entrega da garantia contratual, quando exigida;
- de **0,33% (zero, trinta e três por cento)** por dia de **atraso**, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente (ou seja, somente sobre a parte efetivamente entregue/executada em atraso), até o limite de **9,9% (nove, nove por cento)**;
- de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato, em caso de **inexecução parcial** do contrato;
- de até **30% (trinta por cento)** sobre o valor da parcela não executado ou do saldo remanescente do contrato, em caso de **inexecução total** do contrato.

III - Suspensão temporária de licitar e contratar com a EPAGRI, por **até 2 (dois) anos**.

Os prazos, percentuais e procedimentos para a aplicação das penalidades são aqueles previstos nos **artigos 161 a 173 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI**, os quais integram esse Termo de Referência para todos os efeitos.

20) INDICAÇÃO DA FONTE DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Unidade	Subação	Fonte(s) de	Subação (ões)	Fonte(s) de	Item Orçamentário/
---------	---------	-------------	---------------	-------------	--------------------

Codigos Safi/SIGEF	principal	recurso principal (is)	secundária(s)	Recurso secundária(s)	Subelemento de despesa
GRL 20 Lages	2117	1.501.240	2171 - 3698 12965 - 14739	1.500.100.000 1.501.260.000 2.501.240.000 2.501.260.000 1.759.266.000 2.700.228.015	33.90.39.41
EEL 40 Lages	2206	1.500.100	3698	1.501.240.000 1.501.260.000 2.501.240.000 2.501.260.000	33.90.39.41
GRSJ 22 São Joaquim	2117	1.501.240	2171 - 3698 12965 - 14739	1.500.100.000 1.501.260.000 2.501.240.000 2.501.260.000 1.759.266.000	33.90.39.41
EEL 40 - Lages	2206	1.500.100	3698	1.501.240.000 1.501.260.000 2.501.240.000 2.501.260.000	33.90.30.07
GRL 20 Lages	2117	1.501.240	2171 - 3698 12965 - 14739	1.500.100.000 1.501.260.000 2.501.240.000 2.501.260.000 1.759.266.000	33.90.39.22

Este processo NÃO envolve recursos federais.

21) GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E INDICAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

O empregado José Márcio Lehmann, matrícula 4697-3, será o **gestor do contrato**.

O empregado Marlon Francisco Couto, matrícula 4238-2, será o **gestor suplente do contrato**.

A empregada Mara Luzia Ávila, matrícula 3992-6, será a **fiscal do contrato**.

A empregada Caroline Nunes Farias, matrícula 5363-5, será a **fiscal suplente do contrato**.

A empregada Marlise Nara Ciotta, matrícula 4280-3, será a **gestora suplente do contrato**.

O empregado Newton Borges da Costa Júnior, matrícula 4279-0, será o **fiscal suplente do contrato**.

O empregado Ezequiel Edson da Silva, matrícula 5821-1, será o **fiscal suplente do contrato**.

As atribuições do gestor de contratos e do fiscal de contratos, os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato são aqueles estabelecidos nos **artigos 151 e 152 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI**.

Os empregados designados a fiscalizar a contratação declaram que **não estão impedidos** de exercer essa função, conforme art. 150, § 9º, do RILC-EPAGRI, devendo comunicar ao gestor do contrato qualquer situação superveniente que altere essa condição.

Ciente.

(assinado digitalmente)
José Márcio Lehmann
Matrícula 4697-3
Função: Gerente GR Lages
Gestor do Contrato

(assinado digitalmente)
Mara Luzia Ávila
Matrícula 3992-6
Função: Chefe Div Gestão Adm. Fin. Lages
Fiscal do Contrato

(assinado digitalmente)
Marlon Francisco Couto
Matrícula 4238-2
Função: Gerente GR S.Joaquim
Gestor Suplente do Contrato

(assinado digitalmente)
Caroline Nunes Farias
Matrícula 5363-5
Função: Chefe Div.Gestão Adm. Fin. S.
Joaquim
Fiscal Suplente do Contrato

(assinado digitalmente)
Marlise Nara Ciotta
Matrícula 4280-3
Função: Gerente EE Lages
Gestor suplente do Contrato

(assinado digitalmente)
Newton Borges da Costa Júnior
Matrícula 4279-0
Função: Coordenador ATER
Fiscal Suplente do Contrato

(assinado digitalmente)
Eziquiel Edson da Silva
Matrícula 5821-1
Função: Assistente de Pesquisa
Fiscal Suplente do Contrato

22) PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO

A Epagri receberá os serviços conforme descrição dos lotes no Anexo II, tendo em vista que os eventos possuem datas pré-determinadas em cada lote.

Todos os prazos pré-estabelecidos iniciam-se a partir do envio da Autorização de Fornecimento (AF), devendo o prazo ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI e [item 19](#) deste Termo de Referência.

As datas dos eventos poderão sofrer alterações, que serão comunicadas à **CONTRATADA** com 10 dias de antecedência a fim de que se defina nova data.

22.1 Prazo de entrega/execução do objeto: 10 (dez) dias, após o recebimento da autorização de fornecimento (AF) ou ordem de serviço (OS) empenhada.

22.2 Prazo para recebimento provisório: No próprio ato, sendo inviável esperar dias, sob pena de prejudicar a realização do evento.

22.3 Prazo para recebimento definitivo: No próprio ato, sendo inviável esperar dias, sob pena de prejudicar a realização do evento.

22.4 Prazo para liquidação da nota fiscal ou documento fiscal equivalente: após o

recebimento definitivo, a Epagri realizará a liquidação e o pagamento em até **30 (trinta) dias**, conforme o item 13 deste termo de referência, observado o cronograma da Secretaria de Estado da Fazenda.

22.5 Horário de entrega/execução do objeto: de segunda a sexta-feira, das 9h às 11h e das 14h às 17h, em dias úteis. **Havendo datas e/ou horários previamente definidos no Anexo II, estes prevalecerão sobre o horário padrão aqui indicado.**

22.6 Entrega: a entrega é o ato pelo qual o objeto adquirido é colocado no local determinado pela Epagri. Ela **não corresponde à aceitação** do objeto (artigo 11 do Anexo I do Decreto estadual nº 2.617, de 2009). A prova da entrega é a assinatura, por quem de direito, no canhoto da nota fiscal e/ou conhecimento da transportadora responsável, que servirá à fornecedora apenas como comprovante da data de entrega do objeto.

22.6.1 O CONTRATADO deverá entregar os produtos devidamente acondicionados, no local indicado no [item 23](#) deste termo de referência, sem qualquer custo adicional, incluindo o frete e descarregamento, ou seja, os produtos deverão ser descarregados pelo próprio **CONTRATADO**.

22.6.2 No momento da entrega, os produtos/serviços serão submetidos à conferência de conformidade com as especificações contidas no Edital, Termo de Referência e Contrato. A verificação da qualidade, eficiência, operatividade e adequação técnica será realizada **no próprio ato da entrega**, momento em que será formalizado o recebimento definitivo, caso não sejam constatadas irregularidades.

22.7 Cumprimento dos prazos: os prazos de entrega/execução devem ser rigorosamente cumpridos, sob pena de aplicação das penalidades previstas nos arts. 82 a 84 da [Lei das Estatais](#) e no item 19 deste Termo de Referência.

22.7.1 Descumprimento dos prazos: Vencido o prazo para entrega ou execução do serviço sem o cumprimento da obrigação, o **CONTRATADO** deverá promover a regularização no próprio ato da notificação ou constatação da falha. A não regularização imediata sujeitará a empresa à abertura de processo administrativo sancionador e à aplicação das sanções previstas nos arts. 82 a 84 da Lei das Estatais e no RILC-EPAGRI.

22.8 Prorrogação de prazos: os prazos acima poderão ser prorrogados a critério da Epagri, observados os artigos 136 e 148 do RILC-EPAGRI e cláusula de matriz de riscos (se houver), e não afasta a garantia ou o dever de o contratado corrigir eventuais irregularidades.

22.9 Rejeição do objeto: a Epagri rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento de produtos ou execução de serviços caso seja constatado que estão em desacordo com o contratado, obrigando-se o **CONTRATADO** a promover sua substituição sem qualquer ônus adicional, sujeitando-se, ainda, à cobrança de custas de depósito e à aplicação de eventuais sanções administrativas, conforme o caso (artigo 12 do Anexo I do Decreto estadual nº 2.617, de 2009).

22.9.1 Prazo para troca de bens/serviços rejeitados: no próprio ato, não afastando a

possibilidade de eventuais sanções administrativas previstas nos arts. 82 a 84 da [Lei das Estatais](#) e no item 19 deste Termo de Referência.

É importante, igualmente, que na fiscalização do contrato haja esse controle de prazos por parte dos respectivos fiscais e gestores do contrato, sendo que toda e qualquer prorrogação deve devidamente ser motivada, observando-se o disposto nos arts. 135 a 137 do RILC-EPAGRI.

23) LOCAL DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO

Os produtos e/ou serviços listados no Anexo II e neste Termo de Referência deverão ser entregues/executados nos endereços, estipulados e acordados entre contratado e contratante (**vide anexo II**) com todas as despesas pagas pelo **CONTRATADO**, **sendo que os restaurantes ou espaços físicos a serem disponibilizados pela contratada para a realização das refeições deverão, obrigatoriamente, atender às normas de acessibilidade vigentes, assegurando a inclusão de todos os participantes do evento** conforme especificado na Autorização de Fornecimento ou Ordem de Serviço, conforme o caso:

Lotes 02 e 03: EPAGRI – Gerência Regional de Lages - João José Godinho s/nº - Bairro Guadalupe / Morro do Posto – Lages-SC.

Demais lotes conforme descrito no Anexo II.

Notas fiscais no endereço:

EPAGRI – Gerência Regional de Lages
João José Godinho s/nº - Bairro Guadalupe / Morro do Posto
CEP: 88.506-080 – Lages-SC
Fone: (49) 3289-6400
e-mail: grl@epagri.sc.gov.br

24) SUBCONTRATAÇÃO

Será admitida a subcontratação?

(X) Não

() Sim

Justificativa: não será admitida a subcontratação, pois não se mostra conveniente, oportuna e viável sob a ótica técnico-econômica e, além disso, é perfeitamente possível a execução integral do objeto por parte do **CONTRATADO**.

25) CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

O **CONTRATADO** deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, tais como:

a) recolhimento e o adequado descarte dos resíduos e materiais usados ou inservíveis originários da contratação, sem qualquer ônus para a Epagri, recolhendo-os aos pontos de coleta

b) observar os princípios e instrumentos introduzidos pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, conforme [Lei federal nº 12.305, de 2010](#), [Decreto federal nº 10.936, de 2022](#), especialmente no que tange à responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos e logística reversa.

26) MATRIZ DE RISCOS

Conforme Anexo II.

27) RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

- Jovens produtores e mulheres agricultoras, dos municípios capacitados em sistemas pecuários, boas práticas de fabricação, grãos, piscicultura, apicultura, artesanato, aproveitamento de alimentos, empreendedorismo, pequenos frutos, Queijo Artesanal Serrano, viagens técnicas, agronegócio.
 - Técnicos treinados para a melhoria do atendimento aos produtores rurais melhorando renda e a qualidade de vida das famílias envolvidas diretamente nos programas de assistência técnica no meio rural.
 - Técnicos dos municípios capacitados em metodologias de avaliação de perdas em lavouras, resultando em Laudos mais precisos com melhoria do atendimento aos produtores rurais diminuindo o risco de perdas de renda por falhas na execução de perícias.
 - Técnicos dos municípios capacitados no Plano Safra 25/26 e nas Políticas Públicas, resultando na melhoria do atendimento aos produtores rurais e uma melhor aplicação das Políticas Públicas com objetivo do Desenvolvimento Regional e aumento de renda e qualidade de vida das famílias rurais.
 - Conservação do solo e da água - Constituído grupo referência de técnicos e definidas ações a serem realizadas com agricultores (principalmente familiares) na área temática de uso e conservação do solo e água.
 - Fertilização e calagem solo - Extensionistas Rurais da UGT-3 atualizados e capacitados na área técnica de fertilidade do solo e qualificados os laudos de recomendações de corretivos e fertilizantes para culturas anuais emitidos pela Epagri aos agricultores familiares.
 - Pecuária de corte: promover e sensibilizar a produção de gado corte dentro das diretrizes de produção a base de pasto e sistemas integrados, assim como alinhadas com as questões ambientais, segurança alimentar, bem-estar animal e do mercado; promover o desenvolvimento do setor pecuário, seja pelo conhecimento de técnicas ou pela formação de uma rede de contatos entre produtores, frigoríficos e consumidores. E finalmente resultando em maiores ganhos econômicos na atividade.
 - Produtores, produzam mais e melhor nas áreas de olericultura, piscicultura, de forma organizada e que aos poucos os mesmos tenham uma fase de transição da produção convencional para a produção agroecológica e orgânica, alimentos saudáveis, de maior qualidade para o consumo e comercialização, facilitando o acesso a políticas públicas como PNAE, entre outras.
 - Novas tecnologias em pastagens e forrageiras.
 - Na Gestão de Negócios e mercado, promover o empreendedorismo dos produtores rurais, diversificando as potencialidades da propriedade, como turismo rural e sustentabilidade
- Melhoria na produtividade e nos resultados dos experimentos, tendo em vista tratamento e correção do solo, armazenamento adequado, bem como combate a pragas e doenças na plantação. Coleta de dados confiáveis dos experimentos aplicados..

28) RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

(assinado digitalmente)
Rodrigo Claumann Rodrigues
Matrícula 4623-0
Função: ADM II - Assistente
Administrativo e **Membro CPC**

(assinado digitalmente)
Guilherme Ghizoni Zanchett
Matrícula 6271-5
Função: ADM II - Assistente
Administrativo

29) RESPONSÁVEIS PELA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Aprovo o presente Termo de Referência, pois se **encontra de acordo com as necessidades apresentadas**. Além disso, o posicionamento conclusivo é pela **viabilidade** e razoabilidade da contratação.

(assinado digitalmente)

Marlise Nara Ciotta

Matrícula 4280-3

Gerente da EE Lages

(assinado digitalmente)

Marlon Francisco Couto

Matrícula: 4238-2

Função: Gerente Regional Epagri São Joaquim
Lages

(assinado digitalmente)

José Márcio Lehmann

Matrícula: 4697-3

Função: Gerente Regional Epagri

30) GARANTIA DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA PELA AUTORIDADE COMPETENTE

No exercício da função de ordenador de despesas, declaro que a contratação preenche os requisitos dos incisos I e II do art. 167 da Constituição Federal de 1988 e arts. 16 a 17 da Lei de Responsabilidade Fiscal, uma vez que há dotação orçamentária suficiente para a cobertura da despesa que se pretende realizar, para o corrente exercício, conforme objeto, valor estimado e rubricas orçamentárias indicadas neste Termo de Referência. Assim sendo, a despesa tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual e compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias. Declaro, ainda, que estou de acordo com o presente Termo de Referência, inclusive quanto a necessidade da contratação, motivo pelo qual o **aprovo**.

(documento assinado digitalmente)

Fabírcia Hoffmann Maria

Diretora Administrativo Financeiro da EPAGRI

ANEXO II – QUADRO DE QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS

Lote 01 – Fornecimento de alimentação (almoços) GR Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
1	262	Unid	Fornecimento de alimentação aos 262 participantes, servida em restaurante no município de Lages, durante o ano de 2026. Cardápio mínimo a seguir: Almoço (11:15 – 13:15): Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne (uma obrigatoriamente assada); a outra opção a milanesa, ou à parmegiana, carne de panela: obrigatoriamente três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral (mín. 500 ml). Bebidas geladas. Conforme datas e quantidades abaixo

Obrigações da contratada:

a: Os serviços de alimentação deverão ser oferecidos em **restaurante localizado no perímetro urbano do município de Lages, e estar em um raio de até 10 km do local do evento, centralizando e facilitando o acesso aos participantes de toda região.**

Local deverá comportar a quantidade de pessoas prevista para cada evento. Devem contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud) e outros, necessários para servir.

b: Todas as mesas utilizadas para servir a alimentação devem ser cobertas por toalhas de cor clara e limpas.

Os alimentos devem ser servidos em 2 buffets, bebidas e alimentos devem ser servidos em mesas distintas de forma que não haja tumulto.

c: O serviço deverá ser feito por pessoal suficiente e uniformizado para o atendimento, limpo, com touca descartável, mãos limpas, higienizadas constantemente para evitar contaminações, seguindo as normas de assepsia, de forma adequada, para manipulação de alimentos; toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo boas práticas de fabricação e apresentação de alimento .

d: A contratada deverá ter a documentação necessária para funcionamento do estabelecimento.

e: Os serviços deverão ser prestados na data descrita, sendo que esta poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência.

Cotar valor unitário e total do lote

Relação das datas de fornecimento dos almoços referente ao lote 01.

Data	Quantidade
08/06/2026	50
31/07/2026	60
19/08/2026	50
01/10/2026	25
02/10/2026	25
17/12/2026	52
total	262

Lote 02 – Fornecimento de alimentação (lanches) GR/EE Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
2	1454	Participantes	Lanches (café da manhã e/ou café da tarde) para os 1454 participantes durante o ano de 2026: Sugestão: - Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa) - Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches natural; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, mini bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa); - Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro com cobertura/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados; - Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín. 200 ml p/ pessoa – fresco e quente - Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; - fresco e quente - Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; gelado - Água min. 200 ml pessoa - gelada Durante o ano de 2026, conforme datas quadro abaixo, suficientes para 1454 participantes

Obrigações da Contratada:

a) A entrega será feita conforme datas programadas ao longo do ano, sendo que a quantidade será solicitada, com dez (10) dias de antecedência, para cada evento.

b) Os lanches serão servidos pela manhã (entre 8h00 e 10h00min.) e à tarde (entre 14h30min à 17h30min.);

c) Os serviços de alimentação contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

d) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de

forma artesanal.

e) Todas as mesas utilizadas para servir a alimentação devem ser cobertas por toalhas de cor clara e limpas. Os alimentos devem ser servidos em bandejas de forma organizada, bebidas e alimentos devem ser servidos em mesas distintas de forma que não haja tumulto.

f) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

g) A contratada deve ter toda a documentação necessária para exercer sua atividade.

h) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo (10) dias de antecedência

i) - Os lanches serão entregues no Auditório 1 – Gerência Regional Lages – Rua João José Godinho, s/n – Morro do Posto – Lages – SC; excepcionalmente, se houver necessidade, em locais a definir no perímetro urbano do município de Lages, informado ao contratado com no mínimo (10) dias de antecedência.

Cotar valor unitário e total do lote

Relação das datas de fornecimento dos lanches referente ao lote 02.

Data	Quantidade
08/06/2026	100 participantes
08/06/2026 a 31/12/2026	200 participantes ao longo do ano pela manhã e à tarde conforme necessidade
01/07/2026	120 participantes
03/08/2026	100 participantes
18/08/2026 a 20/08/2026	680 participantes
01/10/2026	25 participantes de manhã 25 participantes de tarde
01/10/2026	25 participantes de manhã 25 participantes de tarde
11/12/2026	50 participantes
17/12/2026	52 participantes de manhã 52 participantes de tarde
Total	1454 participantes

Lote 03 – Fornecimento de alimentação (marmitas EE Lages)

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
3	150	Unid	Fornecimento de 150 Marmitas - com datas repassadas ao fornecedor com até 5 (cinco) dias de antecedência, a cada semana, ao longo de 2026. Cardápio mínimo: duas variedades de saladas (mix de folhas verdes, e

			legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, um tipo de carne (assada, carne de panela ou parmegiana), dois acompanhamentos (polenta/ou batata/ou aipim/ou lasanha), peso mínimo 800 gramas. Produtos frescos em hipótese alguma requentadas.
4	50	Unid	Refrigerantes, Diversos sabores, 2lt: Diversos Sabores. (Guaraná, Limão, Cola, Laranja), que serão entregues conforme a necessidade e o número de marmitas do dia, segundo a demanda.

Obs.: Forma de fornecimento - junho a dezembro de 2026.

O local de confecção de marmitas (restaurante ou similar) deve estar localizado preferencialmente no perímetro urbano de Lages, com distância máxima de 10 km da sede da Empresa até a Epagri - Estação Experimental - Gerência Regional Lages - sito à Rua João José Godinho, s/n, Bairro Morro do Posto - Lages - CEP 88506-080, para não prejudicar a logística e o horário de almoço.

A retirada e transporte das marmitas, será de responsabilidade da Contratante (Epagri).

Cotar valor unitário e total do lote

Lote 04 – Fornecimento de alimentação – Ponte Alta

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
5	1	Unid	254749461 - Capacitação em boas práticas em apicultura. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Ponte Alta SC Descrição: - 10 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 10 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Matheus Miguel Souza
6	1	Unid	254751156 - Curso de Boas Práticas de Fabricação. Data prevista: 01/07/2026. Local: Sede do município de Ponte Alta SC Descrição: - 40 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Matheus Miguel Souza
7	1	Unid	254744575 – 5º Seminário Municipal da Agricultura. Data prevista: 18/09/2026. Local: Sede do município de Ponte Alta SC Descrição: - 80 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 80 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Matheus Miguel Souza

Considerações para o lote 04

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Ponte Alta não há espaços

disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)

- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 05 – Contratação de empresa para Serviços de hospedagem e alimentação – Sede do município de Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
8	1	Unid	254790364 Capacitação em Processamento de Leite. Data prevista: 01/10/2026. Local: Sede do município de Lages SC (GRL) Descrição: - 22 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 22 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. - 10 Hospedagens em hotel de Lages para participantes do evento, no dia 30/09/2026, com café da manhã, apartamentos duplos e/ou triplos com tv, frigobar, ar condicionado, wi fi, telefone e estacionamento. Responsável: Ana Paula Schlichting

Considerações para o lote 05

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 06 – Contratação de empresa de prestação de serviços para realização de Evento – Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
09	1	Unid	<p>254834574 - Prêmio Epagri Escola Ecologia Marcia Mortari - 19ª Edição - Serra Catarinense Data prevista: 01/10/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição alimentação: - 150 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 150 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 150 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento.</p> <p>Descrição Local: Contratação de empresa que forneça local adequado (aluguel de sala), para atender à programação do Prêmio Epagri Escola Ecologia, com capacidade mínima para 150 pessoas, tamanho mínimo de 200m², que contenha cadeiras e mesas suficientes para os 150 estudantes entre 7 e 14 anos, de fácil acesso e dentro do perímetro urbano de Lages.</p> <p>Descrição do Local (Sala de Eventos): 1.1. Capacidade e Climatização: A sala deve comportar 150 pessoas sentadas confortavelmente e possuir sistema de ar-condicionado em pleno funcionamento durante todo o período do evento; 1.2. Infraestrutura Sanitária: Disponibilização de banheiros (masculino, feminino e com acessibilidade) higienizados e supridos com materiais de higiene (papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido); 1.3. Tecnologia: Conexão de internet Wi-Fi de alta velocidade disponível para os palestrantes e participantes; 1.4. Estacionamento: Local com área de estacionamento próprio ou conveniado, capaz de comportar no mínimo 30 veículos; 1.5. Mobiliário e Equipamentos: Inclusão de cadeiras, mesas, projetor multimídia (data-show), tela de projeção e sistema de som com microfones.</p> <p>Horário do evento das 08:00 às 18:00. Data prevista: 01/10/2026. Responsável: Cristiane Aparecida Lopes Couto</p>

Considerações para o lote 06

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café

(copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)

- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;

- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;

- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;

- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 07 – Fornecimento de alimentação - Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
10	1	Unid	254853811 - Realização do Seminário Regional de PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 04/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 150 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 150 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 150 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Aziz Abou Hatem

Considerações para o lote 07

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por

intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 08 – Fornecimento de alimentação – Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
11	1	Unid	254853714 - Realização do 6º Encontro Regional de Agroindústrias Familiares Rurais da Serra Catarinense e 2ª Feira de Produtos Artesanais da Agricultura Familiar Catarinense. Data prevista: 03/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 80 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Aziz Abou Hatem

Considerações para o lote 08

1. Demais serviços e condições de entrega:

- a) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- b) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- c) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- d) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- e) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas, disponibilizar copos de 180/200 ml.
- f) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

Lote 09 – Fornecimento de alimentação - Sede de São José do Cerrito

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
12	1	Unid	254873626 - Encontro das Epagrianas da Serra Catarinense.

Data prevista: 01/12/2026.

Local: Sede do município de São José do Cerrito SC

Descrição:

- 70 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento;

- 70 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento.

- 70 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento.

Responsável: Cristiane Aparecida Lopes Couto

Considerações para o lote 09

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de São José do Cerrito não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) **Almoço sugerido:**

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) **Lanche sugerido:**

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. *Das condições do local para servir o almoço:*

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 10 - Fornecimento de alimentação – Sede de São José do Cerrito

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
13	1	Unid	254688578 – Seminário Pecuária. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 40 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Gabriela Toiari Rodrigues Farinha Cordeiro
14	1	Unid	254690033 - Reunião técnica - Implantação de SPDH. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 20 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Maria Sueli Heberle Mafra
15	1	Unid	254688519 - I Seminário Municipal da cadeia de produção do morango. Data prevista: 09/06/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC

			Descrição: - 40 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Maria Sueli Heberle Mafra
16	1	Unid	254709524 - Organizar a IIIª oficina do Fórum Regional da Agricultura Familiar. (PNAE e PAA) em São José do Cerrito. Data prevista: 10/06/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 50 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 50 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 50 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Denizete Monteiro
17	1	Unid	254688918- I Seminário Municipal de olericultura agroecológica. Data prevista: 11/06/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 30 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 30 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 30 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Maria Sueli Heberle Mafra
18	1	Unid	254723721 - Seminário Municipal de Fruticultura. Data prevista: 01/07/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 50 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Gabriela Paiva Fioravanço
19	1	Unid	254688870 – Divulgação do Plano safra e Políticas Públicas da SAPE. Data prevista: 01/07/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Gabriela Toiari Rodrigues Farinha Cordeiro
20	1	Unid	254721753 - Planejamento e gestão de propriedades do PNCF. Data prevista: 01/07/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Maria Sueli Heberle Mafra
21	1	Unid	254691706 - Realização da II Oficina Municipal para Empreendedores Rurais da Agricultura Familiar. Data prevista: 23/09/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC

			Descrição: - 40 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 40 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Denizete Monteiro
22	1	Unid	254723136 - Capacitação técnica de agricultores em manejo da cultura do milho. Data prevista: 01/10/2026. Local: Sede do município de São José do Cerrito SC Descrição: - 20 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Gabriela Paiva Fioravanço

Considerações para o lote 10

I. Demais serviços e condições de entrega:

- a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de São José do Cerrito não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.
- b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água

mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 11 – Fornecimento de alimentação – Sede de Correia Pinto

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
23	1	Unid	254744591 - Capacitação em boas práticas em apicultura. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Correia Pinto SC Descrição: - 30 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 30 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Andressa Mendes dos Santos Fernandes

Considerações para o lote 11

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Correia Pinto não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre

outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempetividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)

- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa –

min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;

- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;

- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;

- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 12 – Fornecimento de alimentação - Sede de Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
24	1	Unid	254789528 - Atualização técnica em tecnologias para produção de grãos. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 20 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 20 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 20 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Elen Ramos Nichele Campos Ferreira
25	1	Unid	254789684 - Acompanhamento do projeto Olericultura na UGT 3. Data prevista: 01/09/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 22 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 22 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 22 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Elen Ramos Nichele Campos Ferreira

Considerações para o lote 12

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

- c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempetividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 13 – Fornecimento de alimentação - Sede de Painel

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
26	1	Unid	254853757 - Realização do 8º Encontro Regional de Piscicultura da Serra Catarinense - Organização da Cadeia Produtiva. Data prevista: 01/09/2026. Local: Sede do município de Painel SC Descrição: - 120 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 120 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 120 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Everton Reinaldo Abreu Freitas
27	1	Unid	254758436 - Reunião de Sede Data prevista: 12/12/2026. Local: Sede do município de Painel SC Descrição: - 50 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Ivo Eduardo Pacheco de Andrade

Considerações para o lote 13

1. Demais serviços e condições de entrega:

- a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Painel não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.
- b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – min. 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 14 – Fornecimento de alimentação - Sede de Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
28	1	Unid	254716210 - Capacitação técnica: Semana da Agricultura Familiar - WorkPec 2026 - Dia de Campo Pecuária Data prevista: 20/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC

Descrição:

- 200 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento.

Responsável: Galeno Rogerio Ramos Vieira Filho

Considerações para o lote 14

1. Demais serviços e condições de entrega:

- a) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- b) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- c) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- d) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- e) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- f) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

Lote 15 – Fornecimento de alimentação - Sede de Rio Rufino

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
29	1	Unid	254690386 Workshop da Mulher Empreendedora Rural da Serra Catarinense. Data prevista: 03/11/2026. Local: Sede do município de Rio Rufino SC Descrição: - 200 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 200 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 200 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Gilmar Luiz Espanhol

Considerações para o lote 15

I. Demais serviços e condições de entrega:

- a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Rio Rufino não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.
- b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 16 – Fornecimento de alimentação - Sede de Capão Alto

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
30	1	Unid	254871992 - 8º Seminário Regional de Turismo Rural da Agricultura Familiar da Serra Catarinense. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Capão Alto SC Descrição: - 150 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 150 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 150 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Helen Abou Hatem

Considerações para o lote 16

1. Demais serviços e condições de entrega:

- a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Capão Alto não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.
- b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.
- f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho,

empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;

- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;

- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;

- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 17 – Fornecimento de alimentação - Sede de Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
31	1	Unid	254723306 4º Seminário da Agricultura Familiar. Data prevista: 03/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 120 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 120 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 120 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: José Luis Martins Alves

Considerações para o lote 17

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente,

uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 18 – Fornecimento de alimentação - Sede de Anita Garibaldi

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
-------	------	-----	-------------------

32	1	Unid	254715494 II Encontro de Citricultura de Anita Garibaldi. Data prevista: 03/08/2026. Local: Sede do município de Anita Garibaldi SC Descrição: - 60 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 60 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Larissa Costa Melo
33	1	Unid	254743960 Seminário de Bovinocultura de Leite. Data prevista: 01/10/2026. Local: Sede do município de Anita Garibaldi SC Descrição: - 60 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 60 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: João Vitor Scopel Velho.

Considerações para o lote 18

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Anita Garibaldi não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 19 – Fornecimento de alimentação – Otacílio Costa

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
34	1	Unid	254845312 - 2º Encontro de Mulheres Agricultoras de Otacílio Costa. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Otacílio Costa SC Descrição: - 100 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 100 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Murilo Pereira da Silva Nunes
35	1	Unid	254691196 - Reunião de Sede. Data prevista: 01/12/2026.

Local: Sede do município de Otacílio Costa SC
Descrição:
- 50 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento.
Responsável: Tiago Ribeiro Wiggers

Considerações para o lote 19

1. Demais serviços e condições de entrega:

- a) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- b) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- c) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- e) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- f) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- g) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)

- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou

brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 20 – Fornecimento de alimentação - Sede de Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
36	1	Unid	254666582 - Capacitação em forrageiras para técnicos da UGT 3. Data prevista: 03/11/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 25 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 25 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 25 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Newton Borges da Costa Junior

Considerações para o lote 20

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Lages não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de

forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intemperividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 21 – Fornecimento de alimentação - Sede de Capão Alto

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
37	1	Unid	254813488 - 5º Seminário do Empreendedor Rural . Data prevista: 03/11/2026.

Local: Sede do município de Capão Alto SC

Descrição:

- 100 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento;

- 100 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento.

Responsável: Rodrigo Woitech

Considerações para o lote 21

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Capão Alto não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma

delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. Das condições do local para servir o almoço:

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 22 – Fornecimento de alimentação - Sede de Capão Alto

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
38	1	Unid	254731600 - 8º Encontro Regional de Apicultores. Data prevista: 03/08/2026. Local: Sede do município de Capão Alto SC Descrição: - 120 almoços, em restaurante ou similar, a ser servido às 12h em um raio de até 10 Km da realização do evento; - 120 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. - 120 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Valmor Lopes Ramos

Considerações para o lote 22

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Capão Alto não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os

serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Ambas as refeições deverão ser servidas em sistema tipo americano (buffet self-service livre), com todos utensílios e equipamentos necessários e acompanhar pratos de porcelana branca, talheres de inox, copos de 200 ml e guardanapos de papel conforme número de refeições.

f) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

g) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

h) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Almoço sugerido:

- Disponibilizar almoço aos participantes contendo seis variedades de saladas (mix de folhas verdes, e legumes crus e cozidos), um tipo de massa, arroz, feijão, farofa, dois tipos de carne, sendo uma delas obrigatoriamente bovina, (preferencialmente assadas); três acompanhamentos (opções: lasanha, escondidinhos de aipim ou batata, empadão, polenta com molho de carne, batata sauté com bacon, batatas fritas, etc) e duas variedades de sobremesa. Cada almoço deve ser acompanhado por um Suco natural 300ml (laranja, maracujá ou uva) ou refrigerante (mínimo 350 ml) ou água mineral 500 ml.

b) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)

- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;

- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;

- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;

- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

3. *Das condições do local para servir o almoço:*

Fica por conta da empresa **contratada** o pagamento de aluguel e/ou eventuais despesas de taxas pertinentes à locação do espaço para servir o almoço.

Lote 23 – Fornecimento de alimentação – Bocaina do Sul

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
39	1	Unid	254669522 - Oficina Sobrevivendo ao Frio: Estratégias para Colmeias Fortes no Inverno. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Bocaina do Sul SC Descrição: - 30 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Thayse Cristine Vieira Pereira
40	1	Unid	254669557 - Oficina do Campo ao Consumidor: Dominando a Rastreabilidade, Caderno de Campo e e-Origem. Data prevista: 03/08//2026. Local: Sede do município de Bocaina do Sul SC Descrição: - 30 lanches da tarde, a ser servido às 15h no local do evento. Responsável: Thayse Cristine Vieira Pereira

Considerações para o lote 23

1. Demais serviços e condições de entrega:

a) A empresa contratada fica responsável pelo fornecimento dos almoços em restaurante ou similar, dentro das distâncias contidas em cada item, pois na unidade da Epagri de Bocaina do Sul não há espaços disponíveis para servir as refeições. O serviço deve contemplar o fornecimento de pratos de porcelana branca todos no mesmo padrão, talheres 100 % inox, guardanapos, copos de vidro, entre outros utensílios (travessas de inox, ou porcelana, ou rechaud), necessários para servir, sob responsabilidade da contratada.

b) Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.

c) Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.

d) O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.

e) Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por

intempestividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.

f) As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.

g) Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa)
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho, empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa)
- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;
- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;
- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;
- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

Lote 24 – Fornecimento de alimentação – Lages

Itens	Qtde	Un.	Produto descrição
41	1	Unid	254746322 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
42	1	Unid	254748929 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 09/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
43	1	Unid	254748066 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 10/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo

44	1	Unid	254749208 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 11/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
45	1	Unid	254749240 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 01/07/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
46	1	Unid	254749291 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 03/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
47	1	Unid	254749348 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 01/09/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
48	1	Unid	254749402 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 01/10/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
49	1	Unid	254749437 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 03/11/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
50	1	Unid	254749127 - Fórum Regional do PNAE da Serra Catarinense. Data prevista: 01/12/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 09h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo

51	1	Unid	254734898 Capacitação em Produção de Bolachas Saudáveis Sem Acucar - Semana da Agricultura Familiar. Data prevista: 21/08/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 20 lanches da manhã, a ser servido às 08h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo
52	1	Unid	254753329 - Sabores do Campo: Oficina de Aipim. Data prevista: 08/06/2026. Local: Sede do município de Lages SC Descrição: - 40 lanches da manhã, a ser servido às 08h no local do evento. Responsável: Vanessa Aparecida Melo

Considerações para o lote 24

1. Demais serviços e condições de entrega:

- Os lanches deverão ser servidos no local do evento, onde a empresa **contratada** estará responsável pela elaboração do buffet. Haverá disponibilidade de mesa para organizar os lanches. Os serviços de café e lanches contemplam o fornecimento de copos descartáveis para água e para café (copos térmicos), guardanapos, sachês de açúcar, mexedor plástico descartável (para misturar o açúcar no café), palitos plastificados, individualmente.
- Os lanches devem ser feitos no dia, insumos frescos, naturais, procedência e apresentação excelentes. Não será aceito, em hipótese alguma, lanches industrializados, todos devem ser feitos de forma artesanal.
- O serviço de organização da mesa de lanches, deverá ser feito por pessoal suficiente, uniformizado, com toucas descartáveis, mãos higienizadas, uniforme e materiais limpos, toalhas de mão, panos de prato, todos brancos e limpos, seguindo as normas de assepsia e boa apresentação, de forma adequada, para manipulação de alimentos.
- Os serviços deverão ser prestados na data descrita, que poderá sofrer alteração motivada por intempetividade climática, ajuste de programação ou outro fator externo, caso em que será agendada nova data pela contratante e informada ao contratado com no mínimo dez (10) dias de antecedência.
- As bebidas frias a serem servidas devem estar refrigeradas.
- Durante toda a realização do evento, deverão estar à disposição dos participantes 01 ponto de água mineral à vontade.

2. Cardápio Mínimo:

a) Lanche sugerido:

- Salgados fritos (mínimo 25g cada salgado) – Opções: pastel de carne e frango, risoles, coxinha, croquete, bolinhas de queijo, salsicha; (no mínimo 125 g/pessoa).
- Salgados Assados – mínimo 25g cada unidade - (pastel de frango, esfiha, mini pizza, doguinho,

empadinha, mini sanduíches; produtos tradicionais - pão de queijo, mini churros, bijajica. (no mínimo 125 g/pessoa).

- Dois tipos de Bolo doce simples de Forma (opcional: cenoura com cobertura de chocolate ou brigadeiro/laranja simples, bolo de milho com goiabada, maçã com canela, cuca com farofa – min.100 g. p/ pessoa; bolos cortados;

- Café com leite acondicionado em garrafas térmicas de inox com tarja indicativa – mín 200 ml p/ pessoa – café quente e fresco;

- Café preto acondicionado em garrafa térmica de inox com tarja indicativa; min. 100 ml p/pessoa; café quente e fresco;

- Suco natural integral de fruta (Laranja e Uva) – min. 300 ml p/pessoa; água min. 200 ml pessoa.

MATRIZ DE RISCOS

Categoria do risco	Causa do risco ¹	Evento de risco ² (levando a)	Consequência do risco	Probabilidade	Impacto	Px I	Ação a ser tomada para aceitar / evitar / transferir / mitigar o risco	Responsável (alocação do risco)
Execução	Contratada entrega com atraso os itens a serem solicitados	Transtornos aos coordenadores do evento para ajustes sem prejuízo ao horário de abertura do estande	Atraso no horário de abertura do estande, prejudicando os trabalhos de exposição por não estar os itens solicitados	1	3	2	Empresa deve manter fiscalização de entregas em dias e horários pré determinados, de forma a garantir a pontualidade do evento. A contratada deve disponibilizar equipes que agilizem a montagem, de forma a mitigar o tempo de atraso	Contratado/ Contratante
Execução	As contratadas não fornecem o total de itens	Ausência de alimentação suficiente para o quantitativo de pessoas ou atraso na entrega	Prejuízos econômicos e de imagem para a empresa contratada e contratante e para o andamento dos trabalhos	1	3	2	As contratadas devem estimar os quantitativos necessários de alimentos, conforme o licitado. A contratada deve certificar-se com seus próprios fornecedores que eles disporão dos itens na data e de maneira suficiente, conforme o estimado, com antecedência do evento.- Eventualmente, se não forem contratados o suficiente conforme o licitado, as contratadas sofrerão a glosa do valor a ser pago conforme os recibos apresentados pela empresa, sem prejuízo das sanções por descumprimento do contrato	Contratada
Conformidade / operacional	Intoxicação alimentar de participantes / falhas sanitárias: Inobservância, por parte da Contratada, do Decreto-Lei nº 986/1969 e da Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004 na manipulação, preparo, armazenamento ou transporte dos alimentos.	Ocorrência de mal-estar sistêmico ou intoxicação alimentar nos participantes do evento após o consumo das refeições ou lanches fornecidos	Risco à integridade física dos participantes e responsabilização civil/administrativa. Não gera impacto no equilíbrio financeiro da Epagri. Acarreta a imediata rejeição do objeto fornecido e sujeita a Contratada à multa por inexecução e suspensão temporária de licitar por até 2 anos	1	3	3	Exigência de que o serviço seja feito por pessoal uniformizado, com toucas descartáveis e rigorosa assepsia . Inspeção visual contínua pelo fiscal do contrato durante o fornecimento	Contratada

Conformidade / estrutural	Falta de acessibilidade no restaurante ou espaço: Escolha ou disponibilização de local físico pela Contratada que descumpra normas legais de acessibilidade ou não possua a documentação e o alvará necessários para o pleno funcionamento e recepção do público	Impossibilidade, dificuldade de acesso ou constrangimento para a locomoção e acomodação de participantes com deficiência ou mobilidade reduzida nos espaços de refeição	Exclusão de participantes e interrupção do cronograma do evento. Sem impacto financeiro para a Epagri, mas obriga a Contratada à realocação imediata para espaço adequado, sujeitando-a a multa de até 20% por inexecução parcial do serviço contratado	1	3	3	Verificação prévia, pelo Gestor/Fiscal do Contrato, das instalações físicas (restaurantes ou espaços locados) e exigência de apresentação da documentação de funcionamento em conformidade com as posturas municipais vigentes	Contratada
Probabilidade <input type="checkbox"/> 1 – Baixa (entre 0% a 35%) <input type="checkbox"/> 2 – Média (entre 35% a 65%) <input type="checkbox"/> 3 – Alta (entre 65% a 100%)				Impacto <input type="checkbox"/> 1 – Baixo (entre 0% a 35%) <input type="checkbox"/> 2 – Médio (entre 35% a 65%) <input type="checkbox"/> 3 – Alto (entre 65% a 100%)				
<p>¹ Causa do risco: condições que viabilizam a concretização do evento de risco.</p> <p>² Evento de risco: evento de risco incerto que, se ocorrer, afeta a realização do objetivo da contratação, impactando no equilíbrio econômico-financeiro do contrato em função de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação.</p> <p>³ Consequências do risco: consequências no caso da ocorrência do evento de risco.</p>								

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À

Epagri

Referente ao Procedimento de Licitação da Epagri nº 0043/2026

Senhor Presidente da Comissão de Licitação,

UNIDADE DE REFERÊNCIA – Epagri Sede							
LOTE	ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	Quantidade	Unidade	Marca	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	01		-		-	-	
VALOR TOTAL DO LOTE – (R\$)							

Validade da Proposta:

Prazo de entrega:

Dados do licitante:			
Razão Social/Nome:			
CNPJ:			
Endereço:			
Município:		CEP:	UF:
Fone: ()		Fax:	E-Mail:
Representante:			
Dados bancários do licitante:			
Banco:			
Agência:			
Conta:			

Local e data:

Nome/razão social da empresa licitante

Nome, cargo e assinatura

(proprietário, sócio ou representante legal da empresa)



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO À CONTRATAÇÃO

NOME/RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

DECLARAÇÃO

O licitante acima denominado declara, para efeitos de participação no **PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO DA EPAGRI Nº 0043/2026**, instaurado pela Epagri, que tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e que **atende plenamente as condições de habilitação e demais exigências estabelecidas neste edital.**

Declara, ainda, sob as penas da lei, que:

- a) **não está impedido** de participar das licitações e contratos da EPAGRI, conforme artigo 38 e 44 da [Lei federal nº 13.303, de 2016](#), artigos 17 e 34 do [RILC-EPAGRI](#) e da [Lei estadual nº 16.493, de 2014](#);
- b) comunicará qualquer fato ou evento superveniente que venha alterar a atual situação quanto a capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômica e financeira (*microempresas e empresas de pequeno porte, no tocante a documentos de regularidade fiscal, podem ter restrições quanto à regularidade fiscal, observado o art. 43 da Lei Complementar federal nº 123, de 2006*);
- c) não possui em seu quadro societário servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;
- d) que tem ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na [Instrução Normativa CGE/SEA nº 01, 2020](#) (publicada no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina de 02/04/2020, Edição nº 21.236), que trata da “cláusula anticorrupção”, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.
- e) não se enquadra como devedor contumaz com sanção de impedimento de participação em licitações vigente, nos termos do art. 13, "I", "b", da Lei Complementar federal nº 225, de 2026.

Local e data:

Nome/razão social da empresa licitante
Nome, cargo e assinatura
(*proprietário, sócio ou representante legal da empresa*)



ANEXO V – DECLARAÇÃO COMPROBATÓRIA DE ENQUADRAMENTO NA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

NOME/RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

DECLARAÇÃO

O licitante acima denominado declara, para efeitos de participação no **PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO DA EPAGRI Nº 0043/2026**, sob as penas da lei e para os efeitos do disposto na [Lei Complementar federal nº 123, de 2006](#)⁶ e alterações posteriores, que está enquadrado na categoria de (microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, empresa individual de responsabilidade limitada ou sociedade cooperativa); que auferiu receita bruta até os limites definidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 e que não se enquadra em nenhuma das vedações referidas no artigo 3º, § 4º, da referida Lei⁷.

Nota:

1. O art. 3º, §4º, da **Lei Complementar nº 123/2006** prevê a extensão do tratamento jurídico diferenciado às sociedades cooperativas, desde que observado o limite de **receita bruta anual de até R\$4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais)**, equiparando-as às empresas de pequeno porte.

O referido é verdade e dou fê.

Local e data:

Razão social da ME/EPP
Nome, cargo e assinatura
(*proprietário, sócio ou representante legal da empresa*)

⁶ Dispõe sobre o regime tributário das microempresas e das empresas de pequeno porte, institui o Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e das Empresas de pequeno Porte - SIMPLES e dá outras providências e alterações posteriores.

⁷ A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como entidade preferencial, caracterizará **crime de frustração do caráter competitivo de licitação, sujeitando-se as sanções previstas no artigo 178 da Lei federal nº 14.133, de 2021 e Código Penal.**

ANEXO VI – MODELO DE MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº «NUMERO_CONTRATO»

V.09_2025SC

CONTRATANTE: EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA – EPAGRI, empresa pública prestadora de serviços públicos, aqui representada por sua sede/filial «UNIDADE_ORCAMENTARIA», CNPJ nº «CNPJ_FILIAL_UNIDADE» e Inscrição Estadual nº «INSC_EST_EPAGRI», doravante denominada simplesmente EPAGRI, com sede na «ENDERECO_UNIDADE», neste ato representada por «NOME_REPRESENTANTE_EPAGRI», CPF nº «CPF_REPRESENTANTE_EPAGRI» e RG nº «RG_REPRESENTANTE_EPAGRI»; e de outro lado

CONTRATADA: «RAZAO_SOCIAL_TERCEIRO», com sede na «ENDERECO_TERCEIRO», CEP «CEP_TERCEIRO», inscrita no CNPJ nº «CPF_CNPJ_TERCEIRO», Inscrição Estadual nº «INSC_EST_TERCEIRO», neste ato representada por «NOME_REPRESENTANTE_TERCEIRO», CPF nº «CPF_REPRESENTANTE_TERCEIRO», RG nº «RG_REPRESENTANTE_TERCEIRO», doravante denominada simplesmente CONTRATADA,

Resolvem, de comum acordo, firmar o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, prometendo cumprir as condições e cláusulas aqui expressas, como segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato tem como finalidade a consecução do objeto contratado, descrito no Termo de Referência e na proposta da **CONTRATADA**, e tem como **origem e fundamento o(a):** «MODALIDADE LICITACAO» nº «NUMERO TOMADA PRECO», e **Processo SPG-e EPAGRI nº «SGPE»**, em conformidade com a [Lei federal nº 13.303, de 2016](#) e Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAGRI ([RILC-EPAGRI](#)).

§ 1º. Integram e completam o presente termo de contrato, para todos os fins de direito, vinculando e obrigando as partes em todos os seus termos, as cláusulas a seguir expressas, a proposta da **CONTRATADA**, as condições estabelecidas no edital ou termo de dispensa ou inexigibilidade e no Termo de Referência do processo de contratação acima indicado, e seus anexos e ordens de serviço que formam o procedimento, cujos expedientes são partes integrantes e indissociáveis deste instrumento.

§ 2º. Neste ato a **CONTRATADA** declara possuir pleno e absoluto conhecimento do RILC-EPAGRI, disponível no site: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>, não podendo, portanto, invocar desconhecimento das regras específicas que regem a presente relação ou alegar a aplicação da Lei federal nº 8.666, de 1993 ou Lei federal nº 14.133, de 2021, salvo nos casos previstos nos artigos 178 e 185 da Lei federal nº 14.133, de 2021.

§ 3º. Nos exercícios seguintes, as despesas correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita mediante apostilamento no início de cada exercício financeiro, sob pena de rescisão antecipada do contrato.

§4º Este contrato será assinado eletronicamente mediante utilização de processo de certificação disponibilizado pela Infraestrutura de Chaves Pública Brasileira – ICP-Brasil e produzirá todos os seus efeitos com relação aos signatários, conforme parágrafo 1º do artigo 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, ou plataforma pública fornecida pelo GOV.BR.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS

O presente contrato tem por objeto a **prestação de serviços** descrita no Termo de Referência anexado ao procedimento de contratação acima indicado, sendo que seus elementos específicos, bem como exigências para cumprimento do objeto do contratual já foram estabelecidos por ocasião da abertura do processo de contratação, bem como pela proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA – REGIME DE EXECUÇÃO

Os serviços contratados serão executados conforme o **regime de execução** e de acordo com os **prazos** de início de cada etapa de **execução**, de conclusão, de entrega, de observação (quando for o caso), e de **recebimento** definidos no Termo de Referência.

§ 1º. Caso a **CONTRATADA** não inicie os serviços conforme definido no Termo de Referência, ignorando requisição do empregado da **EPAGRI**, que será realizada por correspondência eletrônica (e-mail), mensagens por meio de aplicativos de

telefone celular de mensagens instantâneas cadastrados ou outros meios, estará sujeita às sanções cabíveis, conforme [Cláusula Décima Segunda](#).

§ 2º. Os prazos contratuais poderão ser prorrogados, observado o disposto nos artigos 135 a 137 do RILC-EPAGRI.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO E DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

O preço total dos serviços para o presente contrato, com todos os impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incluídos, suficiente para a total execução do presente objeto, é de **R\$ «VALOR_TOTAL» («VALOR_TOTAL_EXTENSO»)**.

§ 1º. Nestes preços estão incluídos todos os custos, que incidam ou venham a incidir sobre os impostos, fretes (CIF) e taxas.

§ 2º. Os preços poderão ser revisados no caso de ocorrer desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante proposição formal da parte interessada, desde que comprovada a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 146 do RILC-EPAGRI e [Cláusula Décima](#) deste contrato. Caberá à **CONTRATADA** demonstrar a quebra de equilíbrio econômico-financeiro do contrato, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que a contratação se tornou inviável nas condições inicialmente pactuadas.

§ 3º. Na hipótese de haver atraso de pagamento no prazo estipulado nesta cláusula, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, o valor poderá ser atualizado monetariamente a partir do primeiro dia subsequente ao vencimento da obrigação até o efetivo adimplemento desta, na forma do artigo 117 da Constituição do Estado de Santa Catarina.

§ 4º. O valor do presente contrato poderá ser **reajustado** após cada **12 (doze) meses** pela variação do Índice previsto no Termo de Referência, ou, na sua ausência, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou de acordo com outro índice oficial que vier a substituí-lo, na forma dos artigos 142 e 143 do RILC-EPAGRI.

§ 5º. O reajuste previsto no parágrafo 4º deverá ser requerido pela **CONTRATADA** até a data da prorrogação contratual subsequente ou do esgotamento da vigência contratual, sob pena de ocorrer a preclusão do exercício desse direito.

§ 6º. Para fins de negociação quanto à aplicação do reajuste ou repactuação para o período, o seu percentual poderá ser reduzido ou excluído, mediante acordo entre as partes.

§ 7º. **Caso este contrato seja em todo ou em parte financiado com repasse voluntário de recursos públicos da União, em razão de convênio celebrado com a EPAGRI, o pagamento será condicionado à observância do artigo 68 da [PORTARIA CONJUNTA MGI/MF/CGU Nº 33, DE 30 DE AGOSTO DE 2023](#) e artigo 13, XVI, do [Decreto estadual nº 385, de 2019](#), segundo o qual a liberação da primeira parcela ou parcela única ficará condicionada à conclusão da análise técnica e aceite do processo licitatório pelo concedente (ou seja, até que haja o aceite da licitação pelo órgão ou entidade da Administração Pública Federal que celebrou o convênio com a EPAGRI) ou mandatária, não incidindo mora e nem correção monetária do preço nesse período.**

CLÁUSULA QUINTA – FORMA DO PAGAMENTO

A **EPAGRI** efetuará o pagamento em até **30 (trinta) dias** ou outro prazo indicado no Termo de Referência, **após o recebimento dos serviços**, com a respectiva nota fiscal eletrônica, fatura ou documento legalmente equivalente, devidamente certificada pela **«UNIDADE_ORCAMENTARIA»**.

§ 1º. A **EPAGRI** não responderá por qualquer compromisso assumido pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados a execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros por seus empregados, prepostos e/ou subordinados em decorrência deste contrato.

§ 2º. A **EPAGRI** efetuará o pagamento conforme os prazos estabelecidos pela Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina, que procederá ao depósito através do CONAG, através do Banco do Brasil S.A, mediante crédito direto na Conta Corrente nº **«CONTA_CORRENTE_TERCEIRO»**, Agência nº **«AGENCIA_TERCEIRO»**, do Banco **«BANCO_TERCEIRO»**, indicada pela **CONTRATADA**.

§ 3º. A nota fiscal eletrônica, fatura ou documento legalmente equivalente, **contendo o detalhamento dos serviços executados**, conforme o que constou no contrato ou na ordem de serviço, observadas as regras do artigo 132 do RILC-EPAGRI e artigo 20 da [Instrução Normativa SEA/SC nº 2, de 2013](#), deverá ser emitida contendo os seguintes dados, em nome da:

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. – Epagri

«ENDERECO_UNIDADE»

CNPJ: «CNPJ_FILIAL_UNIDADE»

Número do contrato: «NUMERO_CONTRATO»

§ 4º. Qualquer incorreção ou modificação na nota fiscal eletrônica, fatura ou documento legalmente equivalente, na discriminação dos dados cadastrais da **CONTRATADA** sem que esta tenha informado tal fato previamente, nos valores parciais ou globais do serviço entregue, ensejará a devolução do documento para regularização e suspensão do prazo de pagamento previsto.

§ 5º. **Não serão permitidos pagamentos anteriores à execução dos serviços prestados.**

§ 6º. O pagamento será liberado mediante a **apresentação das Certidões Negativas de Débito** (INSS, FGTS e Fazenda Pública do Estado de Santa Catarina), exigidas no artigo 74 do RILC-EPAGRI.

§ 7º. **No caso de a CONTRATADA não possuir conta corrente no Banco do Brasil S.A., fica desde já ciente de que fica ela responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação, de acordo com o § 4º, do artigo 9º do Decreto estadual nº 1.073, de 2017 e artigo 132, § 5º, do RILC-EPAGRI, a qual será automaticamente deduzida do valor pago.**

§ 8º. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à **EPAGRI** ou inadimplemento de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§ 9. Conforme artigos 127 e 132 do RILC-EPAGRI, poderá ocorrer a **retenção ou glosa no pagamento**, sem prejuízo das sanções cabíveis (**Cláusula Décima Segunda**):

I - quando a **CONTRATADA** não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar acordo de nível de serviço com a qualidade mínima exigida às atividades contratadas, conforme relatório técnico ou análogo;

II - quando a **CONTRATADA** deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada;

III - para evitar prejuízo decorrente do inadimplemento da **CONTRATADA** de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

CLÁUSULA SEXTA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Os gestores e fiscais deste contrato serão aqueles definidos no Termo de Referência ou em documento próprio, conforme Manual Operativo de Gestão de Contratos da **EPAGRI**, aprovado pela Diretoria Executiva por meio da Deliberação DEX nº 001/2018, devendo estes atentar para suas funções definidas nos artigos 151 e 152 do RILC-EPAGRI.

§ 1º. O exercício pela **EPAGRI** do direito de fiscalização não exonera a **CONTRATADA** de suas obrigações, nem de qualquer forma diminui sua responsabilidade.

§ 2º. **Caso este contrato seja em todo ou em parte financiado com repasse voluntário de recursos públicos da União, em razão de convênio celebrado com a EPAGRI, na forma do Decreto federal nº 6.170, de 2007, a CONTRATADA deverá conceder livre acesso aos seus documentos e registros contábeis referentes ao objeto contratado aos servidores dos órgãos e entidades públicas da União e aos órgãos de controle interno e externo.**

CLÁUSULA SÉTIMA – VIGÊNCIA

Os efeitos do presente instrumento terão início na data de sua assinatura findando em «**DATA_FIM**» podendo, no interesse das partes, ser prorrogado, nos termos do artigo 135 e seguintes do RILC-EPAGRI, por Termo Aditivo em iguais e sucessivos períodos por até **5 (cinco) anos**, conforme artigo 71 da Lei federal nº 13.303, de 2016 e será publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina..

§1º Caso o Termo de Referência anexo ao presente contrato informe prazo de vigência diverso do que o constante do *caput* desta cláusula, será válido o prazo previsto no Termo de Referência.

§2º Caso este contrato seja custeado, no todo ou em parte, com recursos orçamentários ou financeiros provenientes da União, de suas entidades da administração direta ou indireta, autarquias, fundações, empresas públicas, sociedades de economia mista ou de órgãos e entidades a ela vinculados será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nos termos do art. 174 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da divulgação no Portal da Transparência do sítio eletrônico da Epagri, quando cabível e no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina."

CLÁUSULA OITAVA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

I – Constituem obrigações da EPAGRI:

a) efetuar o pagamento ajustado;

- b) dar, à **CONTRATADA**, as condições necessárias à regular execução do contrato;
- c) gerir e fiscalizar a correta execução deste contrato;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela **CONTRATADA** fora das especificações deste contrato.

II – Constituem obrigações da CONTRATADA as especificadas neste contrato, no processo licitatório ou de contratação direta, conforme o caso, no Termo de Referência, e as seguintes:

- a) prestar os serviços na forma ajustada, com profissionais que atendam aos requisitos mínimos exigidos no Termo de Referência;
- b) responsabilizar-se por todos e quaisquer encargos decorrentes deste contrato, em especial, encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial, bem como emolumentos, ônus e demais despesas, incluída a alimentação, transporte ou outro benefício dos seus empregados pertinentes à execução do objeto deste contrato;
- c) assumir inteira responsabilidade pelas obrigações avençadas perante os serviços contratados, inclusive pela sua garantia, na forma da [Lei federal nº 8.078, de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor) e Termo de Referência;
- d) **manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação (CNDs regulares) e qualificação exigidas na licitação ou contratação direta, conforme o caso, inclusive declarando que não há impedimento à contratação, nos termos da Lei federal nº 13.303, de 2016, artigo 17 e 34 do RILC-EPAGRI e Lei estadual nº 16.493, de 2014**, devendo comunicar imediatamente à **EPAGRI** qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado;
- e) apresentar, durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor, quanto às obrigações assumidas na licitação ou contratação direta, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais e outros;
- f) assumir todos os encargos de eventuais demandas trabalhistas, cível ou penal, bem como responder por danos causados diretamente a terceiros ou à **EPAGRI**, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato, conforme artigo 76 da Lei federal nº 13.303, de 2016;
- g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados apontados pela **EPAGRI**, observadas as disposições do Termo de Referência;
- h) **indicar preposto (representante)** que sirva de contato direto com os gestores e fiscais deste contrato devendo **manter sempre atualizados os endereços de correio eletrônico (e-mail), telefone e outros meios** visando a constante verificação da correta prestação do objeto deste contrato, presumindo-se válidas todas as intimações, notificações, mensagens por meio de aplicativos de mensagens instantâneas e demais correspondências encaminhadas ao endereço constante nos cadastros da **EPAGRI** (artigo 76, inciso IV, do RILC-EPAGRI);
- i) obedecer às **normas sobre saúde e segurança do trabalho**, fornecendo aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços e responsabilizando-se pelo treinamento e capacitação dos seus profissionais para a perfeita execução dos serviços, sem quaisquer ônus adicionais para a **EPAGRI**, conforme CLT, Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e [Leis estaduais nº 10.732, de 1998](#) e [16.003, de 2013](#);
- j) observar e cumprir a Política de Transações com Partes Relacionadas da **EPAGRI**, conforme artigo 32, inciso V, da Lei federal nº 13.303, de 2016, disponível no site: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>;
- k) obter e manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as autorizações, alvarás, licenças, seja de que natureza forem, porventura exigidas na legislação para o cumprimento do objeto licitado;
- l) comunicar à **EPAGRI**, por escrito, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados durante a execução do contrato;
- m) não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições expressamente autorizadas no Termo de Referência ou neste contrato;
- n) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de **16 (dezesesseis) anos**, exceto na condição de aprendiz para os maiores de **14 (quatorze) anos**; nem permitir a utilização do trabalho do menor de **18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- o) reservar entre **5% (cinco por cento)** e **15% (quinze por cento)** das suas vagas de trabalho para aprendizes, na forma dos artigos 2º e 3º da [Lei estadual nº 17.937, de 2020](#) e artigo 429 da CLT. Essa obrigação específica **não se aplica** à **CONTRATADA** enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte nem às entidades sem fins lucrativos que tenham por objetivo a educação profissional;
- p) **no momento da assinatura deste contrato, entregar à EPAGRI foto da fachada da sede da empresa CONTRATADA e relação dos sócios-proprietários com o número de Cadastro de Pessoa Física (CPF)**, em cumprimento à [Lei estadual nº 17.983, de 2020](#).

§ 1º. Para materiais e produtos que, por exigência de lei, devam mostrar a validade na embalagem, estes devem, no ato da entrega, ter prazo menor que **10% (dez) por cento** do tempo total da validade, prevalecendo, se for o caso, prazo diverso eventualmente previsto no Termo de Referência.

§ 2º. Caso o objeto deste contrato se refira à **prestação de serviços de refeições preparadas**, a **CONTRATADA** garantirá o fornecimento conforme estabelecido no Termo de Referência, assumindo todas as responsabilidades civis, ambientais e criminais quanto às condições de higiene e limpeza relacionados às refeições ora contratados no que abarca à obediência da legislação sanitária relativa ao objeto contratual, em especial a [Resolução RDC Anvisa nº 216, de 2004](#) e suas alterações.

§ 3º. Caso o objeto deste contrato se refira à **prestação de serviços de engenharia** não caracterizados como de obras, a **CONTRATADA** fica obrigada a apresentar a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT), conforme o caso e legislação vigente.

§ 4º. Caso o objeto deste contrato seja a contratação de **serviços de natureza intelectual ou estratégicos ou de serviços técnicos especializados**, promover a transição contratual com transferência de conhecimento e técnicas empregadas, sem perda de informações e cessão da titularidade da propriedade intelectual, conforme o caso, na forma dos artigos 80 da Lei federal nº 13.303, de 2016 e 28 e 119 do RILC-EPAGRI. Todas as informações, resultados, relatórios e quaisquer outros documentos obtidos ou elaborados pela **CONTRATADA** durante a execução do objeto contratual serão de exclusiva propriedade da **EPAGRI**, não podendo ser utilizados, divulgados, reproduzidos ou veiculados, para qualquer fim, senão com a prévia e expressa autorização da **EPAGRI**, sob pena de responsabilização administrativa, civil ou criminal, nos termos da legislação.

CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO

Desde que haja **expressa autorização** no Termo de Referência, a subcontratação fica admitida na forma e limites ali referidos, **sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais da CONTRATADA**. A **subcontratação sem autorização** poderá ensejar a **rescisão unilateral do contrato** (artigo 157, inciso II, do RILC-EPAGRI) e a aplicação das **penalidades** previstas na **Cláusula Décima Segunda**.

§ 1º. A empresa subcontratada deverá atender, em relação ao objeto da subcontratação, as **exigências de qualificação técnica** impostas à **CONTRATADA**.

§ 2º. É **proibida** a subcontratação de empresa ou consórcio que tenha participado do procedimento licitatório do qual se originou o presente contrato.

§ 3º. É **proibida** a cessão de contrato ou de crédito oriundo deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O presente contrato poderá ser alterado, quando couber, mediante Termo Aditivo ou por simples apostilamento, conforme o caso, **observadas as disposições dos artigos 133 a 147 do RILC-EPAGRI e artigo 81 da Lei federal nº 13.303, de 2016**.

§ 1º. Nos termos do § 1º do artigo 81 da Lei federal nº 13.303, de 2016, a **alteração quantitativa** poderá ocorrer, nas mesmas condições contratuais, quando forem necessários acréscimos ou supressões do objeto até o limite de **25% (vinte e cinco) por cento** do valor inicial atualizado do contrato e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, de até **50% (cinquenta por cento)** para os seus acréscimos.

§ 2º. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no § 1º, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

§ 3º. Qualquer tolerância por parte da **EPAGRI**, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pela **CONTRATADA** não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo a **EPAGRI** exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar a sua **rescisão** com as consequências contratuais previstas em Lei e na Seção XI, Capítulo II, Título III, do RILC-EPAGRI, sem prejuízo das sanções estabelecidas na Cláusula seguinte.

§ 1º. Os **motivos para a rescisão do contrato são aqueles previstos no artigo 157 do RILC-EPAGRI**.

§ 2º. A rescisão contratual determinada por ato unilateral da **EPAGRI**, em que constatado o descumprimento do contrato, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas para a **CONTRATADA**:

I – assunção imediata do objeto contratado pela **EPAGRI** no estado e local em que se encontrar;

II – execução de garantia contratual, quando prevista, para pagamento das multas e ressarcimento de eventuais prejuízos pela **EPAGRI**;

III – na hipótese de insuficiência da garantia contratual, a retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à **EPAGRI**.

§ 3º. Na ocorrência de fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA**, o contrato poderá ser mantido, mediante acordo entre as partes e justificativa da **EPAGRI**, por meio de Termo Aditivo, desde que sejam mantidas as condições inicialmente pactuadas, inclusive no que tange à habilitação da **CONTRATADA** exigida na licitação ou na contratação direta e que não haja qualquer prejuízo para a fiel execução do contrato.

§ 4º. A vigência e manutenção do presente contrato está condicionada, no exercício financeiro (ano civil) seguinte ao de sua celebração, à existência de créditos orçamentários suficientes para essa finalidade, ficando a **EPAGRI** autorizada, desde já, a rescindir unilateralmente a contratação no caso de insuficiência de créditos orçamentários, não gerando obrigação de indenizar a **CONTRATADA**, conforme artigo 167 da Constituição Federal de 1988, Lei Complementar federal nº 101, de 2000 e artigo 474 do Código Civil.

§ 5º. A inadimplência da **CONTRATADA** quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à **EPAGRI** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso das obras e edificações, inclusive perante o Registro de Imóveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações estabelecidas neste contrato ou o cometimento de quaisquer infrações tipificadas nos artigos 157 e 163 do RILC-EPAGRI sujeitará a **CONTRATADA** às sanções previstas no RILC-EPAGRI e artigos 82 a 84 da Lei federal nº 13.303, de 2016, quais sejam:

I – Advertência;

II – Multa:

- a) de até **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, em decorrência da não regularização da documentação de habilitação que comprovem a regularidade fiscal do **CONTRATADO**, em cada pagamento das parcelas, sendo que, na hipótese de não regularização após aplicação desta sanção, incidirão cumulativamente, além da multa prevista neste inciso, as demais sanções previstas nesta cláusula;
- b) de até **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, em caso de atraso na entrega da garantia contratual, quando exigida;
- c) de **0,33% (zero, trinta e três por cento)** por dia de **atraso**, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente (ou seja, somente sobre a parte efetivamente entregue/executada em atraso), até o limite de **9,9% (nove, nove por cento)**;
- d) de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato, em caso de **inexecução parcial** do contrato;
- e) de até **30% (trinta por cento)** sobre o valor da parcela não executado ou do saldo remanescente do contrato, em caso de **inexecução total** do contrato.

III – Suspensão temporária de licitar e contratar com a **EPAGRI**, pelo prazo de até **02 (dois) anos**.

§ 1º. Na aplicação das penalidades previstas neste contrato, a **EPAGRI** considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **CONTRATADA**, nos termos das disposições e do procedimento previsto no Capítulo III do Título III do RILC-EPAGRI.

§ 2º. A penalidade de multa poderá ser aplicada conjuntamente com a aplicação de suspensão temporária, sendo que o pagamento da multa contratual não afasta o dever de indenizar o prejuízo a ela excedente suportado pela **EPAGRI**, conforme artigo 165, § 5º, do RILC-EPAGRI.

§ 3º. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA** e no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), conforme artigo 23 da Lei federal nº 12.846, de 2013.

§ 4º. As práticas passíveis de sanções administrativas enquadradas no artigo 5º da [Lei federal nº 12.846, de 2013 \(Lei Anticorrupção\)](#) poderão implicar responsabilidade individual dos dirigentes das empresas contratadas e dos administradores/gestores, enquanto autores, coautores ou partícipes do ato ilícito, nos termos da referida lei, [Decreto estadual nº 1.106, de 2017](#) e artigos 157, § 2º, e 163, § 1º, e 172, § 5º, do RILC-EPAGRI, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

§ 5º. Havendo concordância da **CONTRATADA** quanto aos fatos e a incidência da multa, a sua formalização se dará por meio de apostilamento e comunicação ao Cadastro Corporativo da **EPAGRI** para fins de registro, abatendo-se o valor da multa da garantia contratual (se houver) e/ou dos pagamentos eventualmente devidos pela **EPAGRI** ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, conforme artigo 165, § 2º, e 172, § 3º, inciso I, do RILC-EPAGRI e artigo 82 da Lei federal nº 13.303, de 2016.

§ 6º. As multas aplicadas pela **EPAGRI**, após decisão definitiva no processo administrativo, serão descontadas das próximas faturas da **CONTRATADA** (no caso de prestação de serviços contínuos ou fornecimento periódico de bens) ou descontados da garantia de execução (se houver) (demais casos), ou ainda, compensadas com créditos da **CONTRATADA** decorrentes de outros contratos com a **EPAGRI**, conforme artigos 172, § 3º, e 128 do RILC-EPAGRI.

§ 7º. Caso não haja crédito para ser compensado na forma do parágrafo anterior, as multas serão recolhidas junto à Tesouraria da Epagri, em até **5 (cinco) dias úteis** a partir da sua notificação da decisão final. Caso não sejam pagas nesse prazo, as partes convencionam expressamente a incidência do **parágrafo único da CLAUSULA DÉCIMA QUINTA**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PRÁTICAS ANTICORRUPÇÃO E DE COMPLIANCE

A **CONTRATADA** deverá observar a Política de Transações com Partes Relacionadas da Epagri, disponível no site: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/licitacoes/>, **agindo de acordo com o mais alto padrão de ética, probidade e boa-fé antes, durante e após a contratação, na forma do artigo 422 do Código Civil.**

§ 1º. As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

I – declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis federais nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa) e 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

II – comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso I deste parágrafo e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

III – comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado de Santa Catarina (CGE/SC) e Controle Interno e Ouvidoria da **EPAGRI** (<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/ouvidoria/>) qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;

IV - declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na [Instrução Normativa Conjunta CGE/SEA nº 01, de 2020](#), além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

§ 2º. A **CONTRATADA** que cometer práticas “**corruptas**” (oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação do empregado da **EPAGRI** no processo licitatório ou na execução do contrato), “**fraudulentas**” (falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo licitatório ou de execução do contrato), “**colusivas**” (esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes da **EPAGRI**, visando estabelecer preço em níveis artificiais e não competitivos), “**coercitivas**” (causar dano ou ameaçar, direta ou indiretamente, as pessoas físicas ou jurídicas, visando influenciar sua participação em processo licitatório ou afetar a execução do contrato), “**obstrutivas**” (destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas ou fazer declarações falsas, com objetivo de impedir materialmente a apuração de práticas ilícitas), entre outros atos lesivos à Epagri e ao erário definidos no [artigo 5º da Lei federal nº 12.846, de 2013](#) (Lei Anticorrupção), **sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato** (artigos 157, XVI e § 1º e 158, § 1º, do RILC-EPAGRI), **responderá administrativa e judicialmente pelos seus atos, assim como seus dirigentes e administradores/gestores, enquanto autores, coautores ou partícipes do ato ilícito**, observado o disposto na referida Lei, bem como no Decreto estadual nº 1.106, de 2017, artigos 178 e 185 da Lei federal nº 14.133, de 2021 e artigos 157, § 2º, 163, §§ 1º e 2º e 172, § 5º, do RILC-EPAGRI.

§ 3º. Será levada em consideração na aplicação das sanções pela prática dos atos ilícitos referidos no parágrafo anterior, especialmente para fins de causa especial de diminuição e dosimetria da multa a ser aplicada, a existência de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e a aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta no âmbito da pessoa jurídica da **CONTRATADA (programa de integridade e compliance)**, desde que observados os mecanismos e procedimentos internos dos artigos 30, 52 a 56 do Decreto estadual nº 1.106, de 2017, cujas formalidades são atenuadas e mais simplificadas para microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo com a Portaria Conjunta CGU/SMPE nº 2.279/2015 e com os exemplos de medidas de integridade nela constantes, disponível no site: <https://www.cgu.gov.br/assuntos/etica-e-integridade/legislacao>. A estruturação do programa de integridade e **compliance não é obrigatória**, sendo que fica a **CONTRATADA** ciente de que a existência, estruturação e aplicação desse programa pela **CONTRATADA** será levada em consideração em eventual aplicação de sanções da Lei Anticorrupção ([artigo 7º, VIII, da Lei federal nº 12.846, de 2013](#)).

§ 4º. A **CONTRATADA** obriga-se a fornecer dados e informações sobre contratos, faturas, notas fiscais e comprovantes de recolhimento de contribuições sociais sempre que houver solicitação da Secretaria de Estado da Administração (SEA), conforme artigos 22 do [Decreto estadual nº 1.976, de 2008](#), pelos órgãos de controle interno da **EPAGRI** ou externo (CGE/SC, TCE/SC, TCU etc.), sob as penas do artigo 33 da Lei federal nº 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação) (advertência, multa, rescisão

do contrato, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública por prazo de até 2 (dois) anos e declaração de idoneidade).

§ 5º. Na hipótese de o presente contrato ser custeado, no todo ou em parte, com recursos orçamentários ou financeiros provenientes da União, de suas entidades da administração direta ou indireta, autarquias, fundações, empresas públicas, sociedades de economia mista ou de órgãos e entidades a ela vinculados, a CONTRATADA deverá assegurar livre acesso a todos os documentos e registros contábeis relacionados à execução do objeto contratual, bem como fornecer, sempre que solicitado, todas as informações pertinentes aos servidores da CONTRATANTE, dos órgãos financiadores e dos órgãos de controle interno e externo da União.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E LGPD

A **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da [Lei federal nº 13.709, de 2018](#) (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a **EPAGRI** em situação de violação de tais regras.

§ 1º. A **CONTRATADA** declara que designou **encarregado(a)** de tratamento de dados pessoais, nos termos do § 1º do artigo 41 da Lei federal nº 13.709, de 2018, conforme indicado na sua página eletrônica e se compromete a manter a **EPAGRI** informada sobre os dados atualizados do contato de seu encarregado de tratamento de dados pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica. **Caso a CONTRATADA seja uma microempresa ou empresa de pequeno porte, dispensada de indicar encarregado(a), na forma do § 3º do artigo 41 da LGPD e resolução da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), os seus agentes de tratamento não ficarão isentos do cumprimento de outras disposições legais e regulamentares relativas à proteção de dados pessoais.**

§ 2º. A **CONTRATADA** somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações, com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

§ 3º. A **CONTRATADA** se certificará de que seus empregados, representantes e prepostos agirão de acordo com o contrato, com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela **EPAGRI**, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com a Lei federal nº 13.709, de 2018, certificando-se a **CONTRATADA** de que seus empregados, representantes e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

§ 4º. Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à **CONTRATADA** relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a **CONTRATADA** submeterá esse pedido à apreciação da **EPAGRI**, não podendo, sem instruções prévias da **EPAGRI**, transferir, compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força deste contrato; sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato. Se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a **CONTRATADA** informará imediatamente à **EPAGRI** sobre tal pedido e suas decorrências.

§ 5º. A **CONTRATADA** prestará assistência à **EPAGRI** no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da **CONTRATADA** para que a **EPAGRI** cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, abrangendo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas leis aplicáveis à proteção de dados.

§ 6º. Quando solicitada, a **CONTRATADA** fornecerá à **EPAGRI**, no prazo de **2 (dois) dias úteis**, todas as informações necessárias para comprovar conformidade das obrigações da **CONTRATADA** previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

§ 7º. A **CONTRATADA** prestará assistência à **EPAGRI** no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da **CONTRATADA** e/ou nos casos em que for necessária a assistência da **CONTRATADA** para que a **EPAGRI** cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

§ 8º. A **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar à **EPAGRI**, por escrito, em até **2 (dois) dias úteis**, a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a **ANPD**, qualquer incidente de

acesso não autorizado aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no artigo 48 da LGPD.

§ 9º. A **CONTRATADA** indenizará à **EPAGRI** em virtude do não cumprimento das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da **EPAGRI** a esse título.

§ 10. A **CONTRATADA** declara estar ciente da Política de Privacidade e Proteção de Dados Pessoais da Epagri, disponível no link: <https://epagri.sc.gov.br/index.php/politica-de-privacidade/>

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PRÁTICAS DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

Na hipótese do presente contrato ser financiado, total ou parcialmente, com recursos do **Acordo de Empréstimo firmado entre o Estado de Santa Catarina e o Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD)**, as partes estarão submetidas às Diretrizes Anticorrupção deste organismo financeiro.

§1º. O Banco exige que os Mutuários (inclusive dos beneficiários de financiamento do Banco), licitantes (candidatos/proponentes), consultores, prestadores e fornecedores, terceirizados, consultores terceirizados, prestadores de serviços ou fornecedores, agentes (declarados ou não), bem como todo o seu pessoal, observem os mais elevados padrões éticos durante o processo de aquisição, seleção e execução de contratos financiados pelo Banco e abstenham-se de qualquer prática de Fraude e Corrupção. Em decorrência disso, o Banco poderá adotar:

I. Para fins de aplicação da presente disposição, define-se da seguinte forma os termos abaixo:

- a) A expressão “prática corrupta” refere-se à oferta, entrega, recebimento ou solicitação, direta ou indiretamente, de qualquer coisa de valor a fim de influenciar indevidamente os atos de terceiros;
- b) Entende-se por “prática fraudulenta” qualquer ato ou omissão, inclusive declarações falsas, que, de forma intencional ou irresponsável, induz ou tenta induzir outrem a erro para obter benefícios financeiros ou outros benefícios, ou para evitar uma obrigação;
- c) A expressão “prática colusiva” indica a combinação entre duas ou mais partes visando alcançar um objetivo indevido, inclusive influenciar indevidamente os atos de outra parte;
- d) A “prática coercitiva” refere-se a prejudicar ou causar dano, ou ameaçar prejudicar ou causar dano, direta ou indiretamente, a qualquer parte ou sua propriedade com o intuito de influenciar indevidamente os atos de uma parte;
- e) A definição de “prática obstrutiva” é:
 1. Deliberadamente destruir, falsificar, adulterar ou ocultar provas relevantes para investigações ou fazer declarações falsas a investigadores com o objetivo de obstruir uma investigação do Banco de alegações de prática corrupta, fraudulenta, coercitiva ou colusiva; e/ou ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte com vistas a impedi-la de revelar fatos de que tem conhecimento sobre assuntos relevantes à investigação ou à sua realização; ou
 2. Atos que tenham por objetivo dificultar o exercício dos direitos do Banco de realizar inspeção e auditoria e.

II. Rejeitar a recomendação de adjudicação se o Banco determinar que a empresa ou pessoa recomendada para adjudicação, ou quaisquer dos membros de seu quadro, representantes ou subconsultores, subcontratados, prestadores de serviço, fornecedores e/ou funcionários destes tiver se envolvido, direta ou indiretamente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao concorrer ao contrato em questão;

III. Além dos remédios legais estabelecidos no Acordo Legal pertinente, tomar outras medidas apropriadas, inclusive declarar o processo de seleção viciado, se o Banco determinar a qualquer momento que os representantes do Mutuário ou de um beneficiário de qualquer parte dos recursos do empréstimo se envolveu em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas durante o processo de licitação, seleção e/ou assinatura do contrato em questão, sem que o Mutuário tenha adotado medidas tempestivas e adequadas, satisfatórias para o Banco, para resolver essas práticas quando ocorrerem, inclusive por não informar ao Banco de imediato ao tomar conhecimento dessas práticas;

IV. A imposição de sanções a qualquer empresa ou pessoa física, conforme as Diretrizes do Banco de Combate à Corrupção e as políticas e procedimentos vigentes sobre aplicação de sanções, indefinidamente ou por um período de tempo determinado, inclusive declarando publicamente tal empresa ou pessoa física como inelegível, impedindo-a de (i) receber a adjudicação de um contrato ou de outra forma beneficiar-se de um contrato financiado pelo Banco, seja em termos financeiros ou de qualquer outra forma; (ii) ser designado como subcontratado, consultor, fabricante ou fornecedor, ou prestador de serviços de uma empresa elegível que receba um contrato financiado pelo Banco; e (iii) receber o produto de qualquer empréstimo feito pelo Banco ou, por qualquer outra forma, participar da elaboração ou execução de qualquer projeto financiado pelo Banco;

V. A exigência de inclusão, nos editais de licitação/solicitação de propostas e em contratos financiados por um empréstimo do Banco, de uma cláusula determinando que: (i) os Licitantes (candidatos/proponentes), consultores, empreiteiras e fornecedores, bem como seus subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços, fornecedores, agentes e pessoal permitam ao Banco inspecionar todas as contas, registros contábeis e outros documentos referentes ao processo de aquisição, seleção e/ou execução do contrato e fazer com que seja examinados por auditores designados pelo Banco.

§2º. Os contratados declaram-se cientes e compromissados com os padrões de ética durante todo o período do presente acordo.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS COMPROMISSOS AMBIENTAIS E SOCIAIS

Na hipótese do presente contrato ser financiado, total ou parcialmente, com recursos do **Acordo de Empréstimo firmado entre o Estado de Santa Catarina e o Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD)**, razão pela qual está submetido às Normas Ambientais e Sociais deste organismo financeiro. Em decorrência disso, o **CONTRATADO** declara, sob as penas da lei, que:

1. O Contratado e todos os seus subcontratados, subconsultores e fornecedores primários deverão assegurar, continuamente, que, durante o processo de execução deste contrato, seus produtos, serviços e processos atendam integralmente às Políticas e Diretrizes Ambientais e Sociais do Banco Mundial, conforme detalhadas no Marco de Gestão Ambiental e Social (MGAS) do Projeto SC Rural 2. Isso inclui, mas não se limita a, observar as Normas Ambientais e Sociais aplicáveis e implementar todas as medidas de mitigação, monitoramento e comunicação exigidas pelo Plano de Compromisso Ambiental e Social (PCAS).
2. Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo os maiores de 14 (quatorze) anos na condição de jovem aprendiz, conforme Lei do Jovem Aprendiz (Lei nº 10.097/2000).
3. Divulgará orientações aos funcionários e colaboradores trabalhando para o Projeto SC Rural 2 antes do início do/a trabalho/prestação de serviço sobre padrões básicos de comportamento, canais e mecanismos acessíveis mantidos pelos órgãos governamentais responsáveis pelo cumprimento da legislação trabalhista do país e os que se referem à apuração de reclamações sobre condições de trabalho, incluindo assédio, exploração e abuso sexual, sem medo de retaliação. Deverão ser feitos e mantidos registros de ciência do conteúdo das orientações à disposição da Contratante.
4. Disponibilizará capacitações aos funcionários e colaboradores trabalhando para o Projeto SC Rural 2 e garantirá que sejam concluídas antes do início do/a trabalho/prestação de serviço. Deverão ser mantidos registros de presença e/ou certificados das capacitações à disposição da Contratante. As capacitações serão indicadas pela Contratante e abordarão os seguintes conteúdos mínimos:
 - a) Prevenção e Enfrentamento ao Abuso, Exploração e Assédio Sexual (AES/AS), com os seguintes conteúdos mínimos estabelecidos pela contratante no Programa para Prevenção e Resposta a Situações de Assédio, Abuso e Exploração Sexual: definições, adoção de padrões básicos de comportamento, princípios orientadores, mecanismos de queixas e reclamações e sanções previstas para situações de abuso, exploração e assédio sexual;
 - b) As Políticas Ambientais e Sociais do Banco Mundial; Marco de Gestão Ambiental e Social (MGAS) e o Plano de Compromissos Ambientais e Sociais do Projeto; Procedimentos de monitoramento, registro e resposta a incidentes ambientais e sociais.
5. Orientará funcionários e colaboradores trabalhando no âmbito deste Contrato sobre manter conduta adequada no trato diário entre funcionários e comunidades com respeito à cultura local, com responsabilização e aplicação de sanções em casos de comportamentos discriminatórios e preconceituosos.
6. Verificará se empresas subcontratadas e fornecedores primários prestando serviços no âmbito deste Contrato não estão citados na Lista Suja do Trabalho Escravo do Ministério do Trabalho e Emprego e cumprem integralmente as cláusulas anteriores.
7. Comunicará a contratante em até 24h sobre qualquer incidente ou acidente relacionado ao trabalho desenvolvido no âmbito deste contrato que tenha, ou provavelmente tenha, um efeito adverso significativo sobre o meio ambiente, as comunidades afetadas, o público ou os trabalhadores, incluindo, entre outros, casos de exploração e abuso sexual (EAS), assédio sexual (AS) e acidentes que resultam em morte, ferimentos graves ou múltiplos, perda de dias de trabalho. Neste caso, deverá fornecer detalhes suficientes sobre o escopo, a gravidade e as possíveis causas do incidente ou acidente, indicando medidas imediatas tomadas ou planejadas para serem tomadas para lidar com o caso.
8. Manterá os registros das situações descritas no item anterior e fornecerá relatórios mensais com dados sobre as questões ambientais, sociais, casos de EAS/AS, saúde e segurança ocupacional (treinamentos, capacitações, incidentes e acidentes, conforme item anterior).
9. Zelar pelo uso eficiente, eficaz e efetivo dos recursos naturais, desenvolvendo planos de gestão adequados para a minimização de impactos negativos e externalidades.



10. Permitir a realização de auditorias ambientais e sociais, conduzidas por consultores indicados pelo Banco ou pelo Gestor do Projeto, sem custos adicionais, disponibilizando toda e qualquer documentação e/ou informação para o bom encaminhamento das mesmas.

11. Os contratados declaram-se cientes e comprometidos com os termos ambientais e sociais durante todo o período do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO DE ELEIÇÃO E DA PRAÇA DE PAGAMENTO

Para dirimir questões decorrentes deste contrato, fica eleito o Foro da Comarca de **Florianópolis/SC**, sede da Epagri, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, conforme art. 120, § 3º, do RILC-EPAGRI.

Parágrafo Único: As partes, na assinatura deste contrato, convencionam expressamente que, na hipótese do **CONTRATADO «RAZAO_SOCIAL_TERCEIRO»**, CNPJ nº «CPF_CNPJ_TERCEIRO» não proceder ao pagamento das sanções contratuais a título de multa e de outras indenizações apuradas em processo administrativo sancionatório, fica autorizada desde já a **EPAGRI** a protestar a dívida em «MUNICIPIO_UNIDADE_ORCAMENTARIA» (**praça de pagamento**), com exclusão de qualquer outra, independentemente se a forma de pagamento se deu por transferência bancária ou depósito identificado em praça diversa da informada neste parágrafo, conforme faculta o art. 327 do Código Civil, §2º do art. 1.309 do Código de Normas da Corregedoria-Geral da Justiça do Estado de Santa Catarina e art. 19 da Lei federal nº 9.492, de 1997.

E, por assim estarem justos e contratados, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, ficando estas dispensadas nas hipóteses do §2º do art. 115 do RILC-EPAGRI e §4º do art. 784 do CPC.

«MUNICIPIO_UNIDADE_ORCAMENTARIA», «DATA_CORRENTE».

«NOME_REPRESENTANTE_EPAGRI»
Representante da Epagri - Contratante

«NOME_REPRESENTANTE_TERCEIRO»
Representante legal - Contratada

Testemunhas:

Nome completo:
CPF:
RG:

Nome completo:
CPF:
RG: