# EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2026

## PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28/2026

Município de Jacutinga - RS

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto

Edital de Pregão Presencial para Registro de Preços nº 02/2026

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Processo nº 28/2026

Edital de pregão presencial para registro de preços unitários para o fornecimento de gêneros alimentícios para as escolas municipais, tendo em vista o ano letivo de 2026.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE JACUTINGA-RS**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma presencial, do tipo menor preço por item, tendo por objetivo o registro de preços unitários para fornecimento de gêneros alimentícios para as escolas, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A sessão do pregão presencial será realizada no seguinte endereço: **Rua Antônio Felini, Jacutinga -RS, Sala de Licitações, no dia 19/02/2026, às 8:30h**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

### 1. DO OBJETO:

Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para fornecimento dos seguintes gêneros alimentícios para as escolas, conforme descrições e quantidades abaixo:

| Item | Qtd/Uni | Especificação | Preço Unitário | Preço Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 400,0000 UN | Abacaxi<br>Abacaxi, fruta fresca, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, sem batidas e machucados.<br>Valor de Referência: 11,9700 | _____ | _____ |
| 2 | 20,0000 UN | AÇAFRÃO<br>Açafrão em pó, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100gramas.<br>Valor de Referência: 15,8000 | _____ | _____ |
| 3 | 70,0000 PC | Açúcar 5kg<br>Açúcar cristal, devidamente rotulado.<br>Valor de Referência: 20,3300 | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 130,0000 PC | Arroz Parboilizado<br>Arroz parboilizado, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo nde validade mínimo de 4 meses a partir da entrega. Pacote de 5kg<br>Valor de Referência: 24,6600 | _____ | _____ |
| 5 | 10,0000 KG | Aveia em flocos<br>Aveia em flocos, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 20,3300 | _____ | _____ |
| 6 | 10,0000 PC | Aveia Sem Glúten 200gr<br>Aveia, sem glúten, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, embalagem de 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 18,7500 | _____ | _____ |
| 7 | 1.600,0000 KG | Banana<br>Banana Caturra, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.<br>Valor de Referência: 5,2600 | _____ | _____ |
| 8 | 20,0000 EB | Bebida de aveia orgânica<br>Bebida de aveia orgânica, ingredientes: Água, aveia, cálcio de algas e sal marinho, não contém glúten, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.<br>Valor de Referência: 15,0000 | _____ | _____ |
| 9 | 260,0000 KG | Bergamota pokan<br>Bergamota Pokan, in natura, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, casca lisa, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com ausência de sujidades, sem machucadas ou amassadas, deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.<br>Valor de Referência: 8,9500 | _____ | _____ |
| 10 | 10,0000 PC | Biscoito Doce sem Lactose - 100gr | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Biscoito doce sem Lactose  Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite.<br>Valor de Referência: 19,5000 | | |
| 11 | 80,0000 UN | Biscoito salgado integral - 400g<br>Biscoito salgado integral, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Pacote de 400g cada.<br>Valor de Referência: 9,0000 | _____ | _____ |
| 12 | 5,0000 PC | Biscoito sem glúten e sem lactose - 210g<br>Biscoito, sem lactose e glúten, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto, devidamente rotulado conforme legislação vigente.<br>Valor de Referência: 25,5000 | _____ | _____ |
| 13 | 16,0000 KG | Cacau em pó<br>Cacau em pó, 100% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente,validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 104,6700 | _____ | _____ |
| 14 | 60,0000 UN | Café Solúvel em Pó - 200g<br>Café granulado solúvel em pó, produto devidamente selecionado, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Vidro de 200gr.<br>Valor de Referência: 28,2300 | _____ | _____ |
| 15 | 100,0000 KG | Caqui Fruta<br>Caqui, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve ser firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.<br>Valor de Referência: 12,7800 | _____ | _____ |
| 16 | 120,0000 KG | Carne Bovina (bife)<br>Carne bovina (bife), resfriada, inspecionada, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Embalagem atóxica e resistente. Fatias com espessura uniforme entre 1 a 1,5 cm (ou conforme especificação do contratante). Isento de ossos, cartilagens, nervos aparentes, peles, sebos excessivos, coágulos, hematomas e sujidades. Teor de gordura reduzido, permitindo apenas o marmoreio natural da carne, carne proveniente de animais abatidos em frigorífico com registro no SIF/SISBI/serviço de inspeção equivalente.<br>Valor de Referência: 48,6600 | _____ | _____ |
| 17 | 120,0000 KG | Carne Bovina (coxão mole) | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Carne bovina (coxão mole), congelada, inspecionada,carne proveniente de animais abatidos em frigorífico com registro no SIF/SISBI/serviço de inspeção equivalente.Produto isento de ossos, nervos aparentes, sebos, peles, hematomas, contusões, coágulos e sujidades.Baixo teor de gordura, permitido apenas o marmoreio natural do corte. Cor característica da carne bovina fresca, odor próprio e textura firme.Embalada individualmente em material atóxico, resistente e adequado para alimentos.A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação, validade, lote, condições de armazenamento e selo de inspeção.<br>Valor de Referência: 47,6600 | | |
| 18 | 700,0000 KG | Carne Bovina Moida<br>Carne bovina moída, de primeira qualidade, isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Resfriada, preparada no dia da entrega. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: Descrição do produto; Registro no SIM, CISPOA ou SIF; Procedência e lote; Data de fabricação e validade; Nome, endereço, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, Quantidade (peso). Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Pacotes de 1kg.<br>Valor de Referência: 33,3000 | _____ | _____ |
| 19 | 500,0000 KG | carne de frango filezinho<br>Carne de frango, bandeja, filezinho, sem osso, congelada, inspecionada, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, devidamente rotulada conforme legislação vigente, pct de 1kg.<br>Valor de Referência: 23,1600 | _____ | _____ |
| 20 | 200,0000 KG | Carne Suína paleta, dessossada, sem pele<br>Carne suína paleta, desossada, sem pele, sem gordura aparente (sem capa de gordura), aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deve ser entregue embalado em embalagem de 02 kg.<br>Valor de Referência: 26,1300 | | |
| 21 | 5,0000 PC | Cereal Matinal (Flocos de milho- sem açúcar)<br>Cereal Matinal (Flocos de milho- sem açúcar) Cereal: flocos de milho sem açúcar, embalagem de 500g. Ingredientes: milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina c) niacinamida (niacina) mononitrato de tiaima (vitamina B1), riboflavina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (acido pantotênico), acido fólico] complexo mineral [ pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)] antioxidantes lecitina de soja e TBHQ.<br>Valor de Referência: 23,9300 | _____ | _____ |
| 22 | 10,0000 PC | Coco ralado 100g<br>Coco ralado, sem açúcar, desidratado, fino, sem adição de açúcar, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote 100g.<br>Valor de Referência: 8,1000 | _____ | _____ |
| 23 | 30,0000 PC | Colorau/Colorífico - 500g<br>Colorífico, condimento preparado principalmente à base de sementes de urucum dessecadas, misturadas ao pó fino do fubá devidamente peneirada e embalada, apresentar matéria prima de boa qualidade, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote com 500g.<br>Valor de Referência: 10,1000 | _____ | _____ |
| 24 | 20,0000 KG | Coração de Frango<br>Coração de frango, inspecionado, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, devidamente rotulada conforme legislação vigente, pct de 1kg.<br>Valor de Referência: 32,0000 | _____ | _____ |
| 25 | 10,0000 PT | Creme de aveia sem glúten<br>Creme de aveia, sem glúten,sabor neutro, alimento a base de aveia, devidamente rotulados, conforme legislação vigente. Pote de 200g.<br>Valor de Referência: 15,0000 | _____ | _____ |
| 26 | 40,0000 PC | Ervilha congelada PC 300g<br>Ervilha congelada, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação vigente. Pacote com 300g.<br>Valor de Referência: 11,2300 | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 27 | 5,0000 PC | Farinha de Arroz - Sem Glúten<br>Farinha de arroz, sem glúten, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 500g.<br>Valor de Referência: 13,0000 | _____ | _____ |
| 28 | 200,0000 PC | Farinha de Milho Média - 1kg<br>Farinha de milho, média, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. pacote de 1kg.<br>Valor de Referência: 6,1300 | _____ | _____ |
| 29 | 50,0000 PC | Farinha de Trigo Especial Tipo 1 - 5kg<br>Farinha de trigo, enriquecida com ferro e acido fólico, devidamente rotulada, deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Pacote de 5kg.<br>Valor de Referência: 23,3300 | _____ | _____ |
| 30 | 10,0000 PC | Fécula de Batata- Sem glúten<br>Fécula de batata, livre de glúten, obtida a partir da extração do amido, com textura fina e suave, livre de aditivos artificiais e conservantes. Pacote de 300gr.<br>Valor de Referência: 8,7500 | _____ | _____ |
| 31 | 10,0000 PC | Fécula de Mandioca - Sem glúten<br>Fécula de mandioca, livre de glúten, livre de aditivos artificiais e conservantes. Pacote de 300gr.<br>Valor de Referência: 9,2500 | _____ | _____ |
| 32 | 4,0000 PC | Feijão Branco - PC 200g<br>Feijão branco, devidamente rotulado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote com 200gr<br>Valor de Referência: 8,0000 | _____ | _____ |
| 33 | 55,0000 UN | Fermento em pó 250g<br>Fermento em pó químico, devidamente rotulados. Pote de 250gr<br>Valor de Referência: 13,5000 | _____ | _____ |
| 34 | 60,0000 KG | Filé de Peixe - Tilápia<br>Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF.<br>Valor de Referência: 62,3300 | | |
| 35 | 10,0000 PC | Flocos de milho sem açúcar<br>Flocos de milho, sem açúcar, devidamente rotulados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 190g.<br>Valor de Referência: 16,0000 | _____ | _____ |
| 36 | 20,0000 PT | Geléia frutas - 280g<br>Geléia de frutas, sem açúcar, sem adoçante. Preparada com polpa de frutas, sem conservantes, corantes ou aromatizantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressas informações da identificação completa do produto.<br>Valor de Referência: 16,8800 | _____ | _____ |
| 37 | 20,0000 EB | Goma de tapioca<br>Goma de tapioca: Ingredientes: fécula de mandioca, acidulante, conservador sorbato de potássio. Embalagem de 500g.<br>Valor de Referência: 8,4500 | _____ | _____ |
| 38 | 60,0000 KG | Granola<br>Granola, contendo cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Rotulados conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 17,9700 | _____ | _____ |
| 39 | 800,0000 LT | Iogurte - 1L<br>Iogurte, sabor morango, devidamente rotulada e inspecionado, validade mínima de 1 mês da data de entrega do produto. Embalagem de 1L.<br>Valor de Referência: 10,6300 | _____ | _____ |
| 40 | 80,0000 UN | Iogurte sem lactose 170g<br>Iogurte sem lactose, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Pote com 170gr<br>Valor de Referência: 4,5000 | _____ | _____ |
| 41 | 1.600,0000 L | Leite Pasteurizado - Integral - UHT 1Lt<br>Leite líquido pasteurizado, integral, UHT, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, devidamente rotulado e inspecionado.<br>Valor de Referência: 5,9700 | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | 60,0000 L | Leite pasteurizado sem lactose 1lt<br>Leite líquido pasteurizado, sem lactose, UHT, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, devidamente rotulado e inspecionado.<br>Valor de Referência: 6,3300 | _____ | _____ |
| 43 | 20,0000 PC | Lentilha 1kg<br>Lentilha, devidamente rotulada, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 19,6300 | _____ | _____ |
| 44 | 80,0000 KG | Linguiça Suína<br>Linguiça suína, inspecionados e devidamente rotulados.<br>Valor de Referência: 23,3300 | _____ | _____ |
| 45 | 2,0000 PC | Linhaça Dourada 200g<br>Linhaçadourada: semente delinhaçadourada, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade.<br>Valor de Referência: 10,0000 | _____ | _____ |
| 46 | 10,0000 PC | Louro em folha - desidratado - 50g<br>Louro em folha - desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento. deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.<br>Valor de Referência: 22,3000 | _____ | _____ |
| 47 | 900,0000 KG | Maçã Nacional<br>Maçã nacional, tamanho média, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.<br>Valor de Referência: 14,8300 | _____ | _____ |
| 48 | 2,0000 KG | Maçã seca - 1kg<br>Maçã nacional, tamanho média, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Pacote 1kg<br>Valor de Referência: 70,0000 | _____ | _____ |
| 49 | 400,0000 KG | Mamão Formosa<br>Mamão formosa, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade<br>Valor de Referência: 12,5000 | _____ | _____ |
| 50 | 400,0000 KG | Manga Fruta<br>Manga, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.<br>Valor de Referência: 9,3000 | _____ | _____ |
| 51 | 10,0000 UN | Manteiga Sem Sal<br>Manteiga sem Sal  Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500gr. | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Valor de Referência: 23,0000 | | |
| 52 | 50,0000 PC | Massa de arroz fina - 500g<br>Massa alimentícia de arroz, fina, tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Validade mínima de 6 mês da data de entrega do produto. Pacote 500gr.<br>Valor de Referência: 19,4500 | _____ | _____ |
| 53 | 5,0000 PC | Massa de arroz para lasanha caseira - 300g<br>Massa de arroz para lasanha caseira, ingredientes: farinha de arroz e corantes naturais (cúrcuma).<br>Valor de Referência: 35,0000 | _____ | _____ |
| 54 | 120,0000 KG | Massa para lasanha<br>Massa para lasanha, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação vigente.<br>Valor de Referência: 18,6700 | _____ | _____ |
| 55 | 1.200,0000 KG | Melancia<br>Melancia, fresca e de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.<br>Valor de Referência: 3,2300 | _____ | _____ |
| 56 | 400,0000 KG | Melão<br>Melão, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.<br>Valor de Referência: 9,6600 | _____ | _____ |
| 57 | 50,0000 PC | Milho Verde congelado - PCT 300G<br>Milho verde congelado, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação vigente. Pacote com 300gr<br>Valor de Referência: 10,6300 | _____ | _____ |
| 58 | 100,0000 UN | Óleo de Soja - 900ml<br>Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. As embalagens deverão estar livres de amassados ou qualquer outro defeito.<br>Valor de Referência: 10,5000 | _____ | _____ |
| 59 | 6,0000 PC | Orégano - 500g<br>Orégano, tipo condimento, embalada em saco ou pote de polietileno resistente e hermeticamente vedado. Livre de materiais terrosos e sujidades. Cheiro, cor e odor característico. Pacote com 100gr<br>Valor de Referência: 11,7700 | _____ | _____ |
| 60 | 10,0000 KG | Pão caseirinho sem lactose - 50g<br>Pão caseirinho sem lactose, (unidades de 50 gramas). Deve estar acondicionado em embalagens de plástico. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade e ingredientes.<br>Valor de Referência: 45,0000 | _____ | _____ |
| 61 | 60,0000 PC | Pão de Queijo Congelado - 1kg | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Pão de queijo, congelado, 1ª qualidade, tamanho: mini deverá pesar no máximo 20g por unidade, pct de 1 kg, saco plástico atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho, água, ovo, queijo, fécula de mandioca, óleo e sal. Zero de gordura Trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulado.<br>Valor de Referência: 23,6600 | | |
| 62 | 100,0000 KG | Pão Hambúrguer - 75g<br>Pão hambúrguer, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 75 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor de Referência: 26,3300 | _____ | _____ |
| 63 | 250,0000 KG | Pão integral<br>Pão integral, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 50 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor de Referência: 20,3300 | _____ | _____ |
| 64 | 300,0000 UN | Pão para Cachorro-Quente<br>Pão cachorro-quente, caseirinho, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 50 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor de Referência: 26,6600 | _____ | _____ |
| 65 | 200,0000 KG | Pêra - In natura<br>Pêra, produto in natura, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades. | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Valor de Referência: 17,8300 | | |
| 66 | 150,0000 PC | Queijo Mussarela<br>Queijo mussarela, fatiado. Embalagem de 2kg. Inspecionado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 90,0000 | _____ | _____ |
| 67 | 20,0000 PC | Queijo sem lactose fatiado - 200g<br>Queijo sem lactose, fatiado, inspecionado, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto.<br>Valor de Referência: 13,9200 | _____ | _____ |
| 68 | 80,0000 UN | Requeijão light embalagem 180gr<br>Requeijão light, devidamente rotulado, inspecionado, conforme legislação vigente. Pote com 180gr<br>Valor de Referência: 9,3300 | _____ | _____ |
| 69 | 10,0000 PT | Requeijão zero lactose - 180g<br>Requeijão, zero lactose, massa coalhada, leite pasteurizado, fermento lático, coalho e cloreto de cálcio e enzima lactase, manteiga, butteroil, caseinato de cálcio, caseína, cloreto de sódio (sal), estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez acido cítrico e conservador acidosorbico. Pote de 180g<br>Valor de Referência: 11,3300 | _____ | _____ |
| 70 | 70,0000 KG | Sal<br>Sal iodado, devidamente rotulado; 1kg<br>Valor de Referência: 3,7500 | _____ | _____ |
| 71 | 20,0000 PC | Tempero - Alho<br>Tempero, alho desidratado, devidamente rotulado. Pacote de 50gr.<br>Valor de Referência: 10,8300 | _____ | _____ |
| 72 | 20,0000 PC | Tempero - Cebola<br>Tempero, cebola desidratada, devidamente rotulado. Pacote de 50g.<br>Valor de Referência: 13,1600 | _____ | _____ |
| 73 | 10,0000 PC | Tempero desidratado (chimichurri) - 50g<br>Tempero desidratado (chimichurri): cebola, alho, salsa, pimentão, orégano, cebolinha, mostarda, tomate, manjericão, louro, devidamente rotulado. Pacote de 50g.<br>Valor de Referência: 11,6700 | _____ | _____ |
| 74 | 30,0000 KG | Uva itália<br>Uva Itália, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte, maturação adequada para consumo, isenta de sujidades.<br>Valor de Referência: 19,0000 | _____ | _____ |
| 75 | 20,0000 UN | Vinagre tinto sem álcool - embalagens 4 | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | litros<br>Vinagre tinto, sem álcool, embalagens resistentes, livres de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Embalagem de 4L.<br>Valor de Referência: 24,2700 | | |
| 76 | 70,0000 UN | Vinagre de Maça<br>Vinagre de maçã, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Embalagem de 750ml.<br>Valor de Referência: 5,3600 | _____ | _____ |

A entrega dos produtos deverá ser feita em endereço a ser informado pelas Secretarias responsáveis, em até 05 (cinco) dias úteis da ordem de fornecimento, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal da ata de registro de preços e/ou contrato, para que esse acompanhe a entrega.

**2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:**

**2.1**. A licitante deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de n° 1 e n° 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**AO MUNICÍPIO DE JACUTINGA**
**EDITAL DE PREGÃO Nº 02/2026**
**ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA**
**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

---

**AO MUNICÍPIO DE JACUTINGA**
**EDITAL DE PREGÃO Nº 02/2026**
**ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO**
**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

**3. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME**

**3.1.** A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao pregoeiro, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada.

**3.2.** A identificação será realizada, exclusivamente, através da apresentação de documento de identificação.

**3.3.** O pregoeiro realizará o credenciamento da interessada, que deverá comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais, bem como para a prática dos demais atos do certame.

**3.4.** O credenciamento será efetuado da seguinte forma:

**3.4.1.** Se representada diretamente, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado, deverá apresentar:

**a)** cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado;

**b)** documento de eleição de seus administradores, em se tratando de sociedade comercial ou de sociedade por ações;
**c)** inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedade civil;
**d)** decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;
**e)** registro comercial, se empresa individual.
**3.4.2.** Se representada por procurador, deverá apresentar:
**a)** instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida, em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; ou
**b)** carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.
**Obs. 01:** Em ambos os casos (“a” e “b”), o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.
**Obs. 02:** Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar a carta de credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.
**3.5.** A empresa também deverá apresentar, como parte do credenciamento, as seguintes declarações, devidamente assinadas:
**a)** Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.
**b)** Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
**c)** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
**d)** Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
**e)** Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
**f)** Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
**g)** Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República.
**h)** Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, poderão ser solicitados pelo pregoeiro, devendo ser encaminhadas a Comissão, atendendo prazo determinado pela legislação vigente.

**3.6.** Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a licitante fazer-se representar em todas as sessões públicas referentes à licitação.
**3.7.** Toda a documentação referente ao credenciamento de que trata o **Item 3 – "Credenciamento e Participação do Certame"** deverá ser apresentada fora dos envelopes.
**3.8.** A autenticação dos documentos poderá ser realizada junto ao Setor de Licitações, mediante a apresentação dos documentos originais.
**3.9.** O representante da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro e/ou Comissão de Licitação ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes "Proposta de Preços" ou "Documentação" relativos a este Pregão. Neste caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais, sendo mantido, porém, o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

## 4. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:

**4.1.** No dia, hora e local, mencionados no preâmbulo deste edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes à sessão pública do pregão, o pregoeiro, inicialmente, receberá o envelope nº 01 - Proposta e o envelope nº 02 -Documentação.
**4.2.** Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhuma licitante retardatária.

## 5. PROPOSTA

**5.1.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias úteis, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.
**5.2.** Os licitantes deverão apresentar suas propostas, observando as diretrizes do **Anexo I – Modelo de Proposta Comercial**, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, descritivos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

## 6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá apresentar, dentro do envelope nº 2, os seguintes documentos:

### 6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

**a)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
**b)** cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
**c)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
**d)** cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão

competente, quando a atividade assim o exigir.

**6.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

**a)** comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**b)** prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, e com o Município de Jacutinga, que poderá ser obtido através do seguinte link: https://portal.jacutinga.rs.gov.br:8484/sys530/publico/certidoes/negativa-debitos.xhtml, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

**c)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**d)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.

**7. VEDAÇÕES**

**7.1** Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

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

**b)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

**d)** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**e)** agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

**7.2.** O impedimento de que trata a alínea "a" do item 7.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**7.3.** Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato.

**8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES:**

**8.1.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
**8.2.** Serão desclassificadas as propostas que:
**a)** contiverem vícios insanáveis;
**b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
**c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
**d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
**e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
**8.3.** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
**8.4.** Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.
**8.5.** Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.
**8.6.** Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
**8.6.1.** Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado desempate na forma de sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.
**8.6.2.** Os licitantes poderão oferecer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada em segundo lugar, até a proclamação da vencedora.
**8.6.3.** Dada a palavra a licitante, esta disporá de 45 (quarenta e cinco) segundos para apresentar nova proposta.
**8.6.4.** O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
**8.7.** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
**8.8.** A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.
**8.9.** O valor da proposta será reajustado pelo índice IPCA com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

## 9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

**9.1.** Encerrada etapa de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que trata o item 3.53.5, alíneas “d” e “e” deste Edital;
**9.1.2.** Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.
**9.1.3.** Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
**b)** Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 9.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.
**9.1.4.** O disposto no item 9.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.
**9.2.** Se não houver licitante que atenda ao item 9.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
**a)** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
**b)** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;
**c)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
**9.3** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
**a)** empresas estabelecidas no território do Estado do RS;
**b)** empresas brasileiras;
**c)** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
**e)** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

## 10. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

**10.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.
**10.2.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 4.3, alínea "h", deste Edital.
**10.3.** Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.
**10.4.** Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

## 11. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

**11.1.** Encerrada a etapa de propostas, os documentos de habilitação serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a

substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
**a)** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
**b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
**11.2.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
**11.3.** As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.
**11.4.** O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 4.3, alíneas "d" e "e", deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que declarado vencedor, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.
**11.5.** Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 11.1 para o envio da documentação de habilitação.
**11.6.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
**11.7.** Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

## 12. DOS RECURSOS

**12.1.** Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:
**a)** ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
**b)** julgamento das propostas;
**c)** ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
**d)** anulação ou revogação da licitação.
**12.2.** O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.
**12.3.** Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas "b" e "c" do item 12.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:
**a)** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo

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

**b)** a apreciação dar-se-á em fase única.

**12.4.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**12.5.** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

**12.6.** O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

## 13. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

**13.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

**a)** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

**b)** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

**c)** proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

**d)** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

## 14. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

**14.1.** O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

**14.3.** Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**14.4.** Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 5.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

**14.5.** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

**a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

**b)** adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**14.6.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou

em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

**15. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO**

**15.1.** O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 12 (doze), podendo ser prorrogado mais uma vez por igual período.

**15.2.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

**16. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:**

**16.1.** As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

**16.2.** No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

**16.3.** Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 22 deste edital.

**17. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:**

**17.1.** Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

**17.2**. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

**17.3**. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 10 (dez) dias.

**17.4.** No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

**17.5.** No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

**18. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:**

**18.1.** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

**a)** dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

**b)** dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

**18.2.** será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores

registrados na ata.

**18.3.** O registro a que se refere o item 18.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

**18.4.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do item 18.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido item.

**19. DA CARONA:**

**19.1.** Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

**a)** - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

**b)** - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021;

**c)** - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

**19.2.** As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

**19.3.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 19.1. não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:**

**20.1.** O prazo de entrega integral dos produtos é de 05 (cinco) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

**20.2.** Os materiais deverão ser entregues no [...], sito na Rua [...], no horário das [...]

**20.3.** Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de [...] dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

**20.4.** O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

**20.5.** A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

**21. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**21.1.** O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na seguinte dotação orçamentária: Projeto Atividade: 2062, 2152, 2153. Elemento de despesa: 339030. Recurso 1500.

**21.2.** A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão presencial e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**21.3.** O pagamento será efetuado no prazo de máximo de 15 (quinze) dias úteis da entrega total do(s) produto(s).

**22. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

**a)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**f)** não celebrar da ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

**22.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 22.1 deste edital as seguintes sanções:

**a)** advertência;

**b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;

**c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**22.3** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 22.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**22.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 22.2 do presente Edital.

**22.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**22.6.** A aplicação das sanções previstas no item 22.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**22.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 22.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**22.8.** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 22.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
**22.9.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
**22.10.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
**22.11.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
**22.12.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
**a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;
**b)** pagamento da multa;
**c)** transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
**d)** cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
**e)** análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
**22.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "m" do item 22.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

## 23. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

**23.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, mediante protocolo, na sede da Prefeitura Municipal, com endereço na Rua Antônio Felini, ou pelo e-mail pmjacutinga@jacutinga.rs.gov.br, ou pelo telefone (54)3083-5050, no horário expediente.
**23.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas pelo órgão licitante no site oficial da Prefeitura Municipal.

## 24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

**24.1.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.
**24.2.** A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente edital, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº

14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

**24.11.** Fica eleito o Foro da Comarca de Erechim para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Jacutinga/RS, 03 de fevereiro de 2026.

**ADEMIR MÁRCIO SAKREZENSKI**
Prefeito Municipal

**PATRICIA NAZZARI**
Fiscal do Contrato e Secretário de Educação, Cultura e Desporto

Visto:
Assessoria Jurídica
OAB/RS 63.903

## ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA

**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2026**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28/2026**

**OBJETO**: Registro de Preços para fornecimento dos seguintes produtos, conforme descrições e quantidades abaixo:

| Item | Qtd/Uni | Especificação | Preço Unitário | Preço Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 400,0000 UN | Abacaxi<br>Abacaxi, fruta fresca, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, sem batidas e machucados.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 2 | 20,0000 UN | AÇAFRÃO<br>Açafrão em pó, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100gramas.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 3 | 70,0000 PC | Açúcar 5kg<br>Açúcar cristal, devidamente rotulado.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 4 | 130,0000 PC | Arroz Parboilizado<br>Arroz parboilizado, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo nde validade mínimo de 4 meses a partir da entrega. Pacote de 5kg<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 5 | 10,0000 KG | Aveia em flocos<br>Aveia em flocos, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 6 | 10,0000 PC | Aveia Sem Glúten 200gr<br>Aveia, sem glúten, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, embalagem de 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7 | 1.600,0000 KG | Banana<br>Banana Caturra, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 8 | 20,0000 EB | Bebida de aveia orgânica<br>Bebida de aveia orgânica, ingredientes: Água, aveia, cálcio de algas e sal marinho, não contém glúten, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 9 | 260,0000 KG | Bergamota pokan<br>Bergamota Pokan, in natura, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, casca lisa, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com ausência de sujidades, sem machucadas ou amassadas, deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 10 | 10,0000 PC | Biscoito Doce sem Lactose - 100gr<br>Biscoito doce sem Lactose  Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 11 | 80,0000 UN | Biscoito salgado integral - 400g<br>Biscoito salgado integral, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 400g cada.<br>Valor:<br>Marca | _____ | _____ |
| 12 | 5,0000 PC | Biscoito sem glúten e sem lactose - 210g<br>Biscoito, sem lactose e glúten, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto, devidamente rotulado conforme | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | legislação vigente.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 13 | 16,0000 KG | Cacau em pó<br>Cacau em pó, 100% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente,validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 14 | 60,0000 UN | Café Solúvel em Pó - 200g<br>Café granulado solúvel em pó, produto devidamente selecionado, devidamente rotulado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Vidro de 200gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 15 | 100,0000 KG | Caqui Fruta<br>Caqui, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve ser firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 16 | 120,0000 KG | Carne Bovina (bife)<br>Carne bovina (bife), resfriada, inspecionada, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Embalagem atóxica e resistente. Fatias com espessura uniforme entre 1 a 1,5 cm (ou conforme especificação do contratante). Isento de ossos, cartilagens, nervos aparentes, peles, sebos excessivos, coágulos, hematomas e sujidades. Teor de gordura reduzido, permitindo apenas o marmoreio natural da carne, carne proveniente de animais abatidos em frigorífico com registro no SIF/SISBI/serviço de inspeção equivalente.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 17 | 120,0000 KG | Carne Bovina (coxão mole)<br>Carne bovina (coxão mole), congelada, inspecionada,carne proveniente de animais abatidos em frigorífico com registro no SIF/SISBI/serviço de inspeção equivalente.Produto isento de ossos, nervos aparentes, sebos, peles, hematomas, contusões, coágulos e sujidades.Baixo teor de gordura, permitido apenas o marmoreio natural do corte. Cor característica da carne bovina fresca, odor próprio e textura firme.Embalada individualmente em material atóxico, resistente e adequado para alimentos.A embalagem deve conter | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | identificação do produto, data de fabricação, validade, lote, condições de armazenamento e selo de inspeção.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 18 | 700,0000 KG | Carne Bovina Moida<br>Carne bovina moída, de primeira qualidade, isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Resfriada, preparada no dia da entrega. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: Descrição do produto; Registro no SIM, CISPOA ou SIF; Procedência e lote; Data de fabricação e validade; Nome, endereço, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, Quantidade (peso). Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Pacotes de 1kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 19 | 500,0000 KG | carne de frango filezinho<br>Carne de frango, bandeja, filezinho, sem osso, congelada, inspecionada, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, devidamente rotulada conforme legislação vigente, pct de 1kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 20 | 200,0000 KG | Carne Suína paleta, dessossada, sem pele<br>Carne suína paleta, desossada, sem pele, sem gordura aparente (sem capa de gordura), aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deve ser entregue embalado em embalagem de 02 kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 21 | 5,0000 PC | Cereal Matinal (Flocos de milho- sem | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | açúcar)<br>Cereal Matinal (Flocos de milho- sem açúcar) Cereal: flocos de milho sem açúcar, embalagem de 500g. Ingredientes: milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina c) niacinamida (niacina) mononitrato de tiaima (vitamina B1), riboflavina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (acido pantotênico), acido fólico] complexo mineral [ pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)] antioxidantes lecitina de soja e TBHQ.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 22 | 10,0000 PC | Coco ralado 100g<br>Coco ralado, sem açúcar, desidratado, fino, sem adição de açúcar, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote 100g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 23 | 30,0000 PC | Colorau/Colorífico - 500g<br>Colorífico, condimento preparado principalmente à base de sementes de urucum dessecadas, misturadas ao pó fino do fubá devidamente peneirada e embalada, apresentar matéria prima de boa qualidade, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote com 500g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 24 | 20,0000 KG | Coração de Frango<br>Coração de frango, inspecionado, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, devidamente rotulada conforme legislação vigente, pct de 1kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 25 | 10,0000 PT | Creme de aveia sem glúten<br>Creme de aveia, sem glúten,sabor neutro, alimento a base de aveia, devidamente rotulados, conforme legislação vigente. Pote de 200g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 26 | 40,0000 PC | Ervilha congelada PC 300g<br>Ervilha congelada, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação vigente. Pacote com 300g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 27 | 5,0000 PC | Farinha de Arroz - Sem Glúten<br>Farinha de arroz, sem glúten, validade mínima de 6 meses a partir da data de | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | entrega do produto. Pacote de 500g.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 28 | 200,0000 PC | Farinha de Milho Média - 1kg<br>Farinha de milho, média, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. pacote de 1kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 29 | 50,0000 PC | Farinha de Trigo Especial Tipo 1 - 5kg<br>Farinha de trigo, enriquecida com ferro e acido fólico, devidamente rotulada, deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Pacote de 5kg.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 30 | 10,0000 PC | Fécula de Batata- Sem glúten<br>Fécula de batata, livre de glúten, obtida a partir da extração do amido, com textura fina e suave, livre de aditivos artificiais e conservantes. Pacote de 300gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 31 | 10,0000 PC | Fécula de Mandioca - Sem glúten<br>Fécula de mandioca, livre de glúten, livre de aditivos artificiais e conservantes. Pacote de 300gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 32 | 4,0000 PC | Feijão Branco - PC 200g<br>Feijão branco, devidamente rotulado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote com 200gr<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 33 | 55,0000 UN | Fermento em pó 250g<br>Fermento em pó químico, devidamente rotulados. Pote de 250gr<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 34 | 60,0000 KG | Filé de Peixe - Tilápia<br>Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°c), isentas de aditivos ou | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 35 | 10,0000 PC | Flocos de milho sem açúcar<br>Flocos de milho, sem açúcar, devidamente rotulados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 190g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 36 | 20,0000 PT | Geléia frutas - 280g<br>Geléia de frutas, sem açúcar, sem adoçante. Preparada com polpa de frutas, sem conservantes, corantes ou aromatizantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressas informações da identificação completa do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 37 | 20,0000 EB | Goma de tapioca<br>Goma de tapioca: Ingredientes: fécula de mandioca, acidulante, conservador sorbato de potássio. Embalagem de 500g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 38 | 60,0000 KG | Granola<br>Granola, contendo cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Rotulados conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 39 | 800,0000 LT | Iogurte - 1L<br>Iogurte, sabor morango, devidamente rotulada e inspecionado, validade mínima de 1 mês da data de entrega do produto. Embalagem de 1L.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 40 | 80,0000 UN | Iogurte sem lactose 170g<br>Iogurte sem lactose, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Pote | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | com 170gr<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 41 | 1.600,0000 L | Leite Pasteurizado - Integral - UHT 1Lt<br>Leite líquido pasteurizado, integral, UHT, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, devidamente rotulado e inspecionado.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 42 | 60,0000 L | Leite pasteurizado sem lactose 1lt<br>Leite líquido pasteurizado, sem lactose, UHT, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, devidamente rotulado e inspecionado.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 43 | 20,0000 PC | Lentilha 1kg<br>Lentilha, devidamente rotulada, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 44 | 80,0000 KG | Linguiça Suína<br>Linguiça suína, inspecionados e devidamente rotulados.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 45 | 2,0000 PC | Linhaça Dourada 200g<br>Linhaçadourada: semente delinhaçadourada, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 46 | 10,0000 PC | Louro em folha - desidratado - 50g<br>Louro em folha - desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento. deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 47 | 900,0000 KG | Maçã Nacional<br>Maçã nacional, tamanho média, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 48 | 2,0000 KG | Maçã seca - 1kg<br>Maçã nacional, tamanho média, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Pacote 1kg<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 49 | 400,0000 KG | Mamão Formosa<br>Mamão formosa, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 50 | 400,0000 KG | Manga Fruta<br>Manga, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 51 | 10,0000 UN | Manteiga Sem Sal<br>Manteiga sem Sal  Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 52 | 50,0000 PC | Massa de arroz fina - 500g<br>Massa alimentícia de arroz, fina, tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante.  Validade mínima de 6 mês da data de entrega do produto. Pacote 500gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 53 | 5,0000 PC | Massa de arroz para lasanha caseira - 300g<br>Massa de arroz para lasanha caseira, ingredientes: farinha de arroz e corantes naturais (cúrcuma).<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 54 | 120,0000 KG | Massa para lasanha<br>Massa para lasanha, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação vigente.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 55 | 1.200,0000 KG | Melancia<br>Melancia, fresca e de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 56 | 400,0000 KG | Melão<br>Melão, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 57 | 50,0000 PC | Milho Verde  congelado - PCT 300G<br>Milho verde congelado, embalagem fechada, devidamente rotulados, conforme legislação | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | vigente. Pacote com 300gr<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 58 | 100,0000 UN | Óleo de Soja - 900ml<br>Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. As embalagens deverão estar livres de amassados ou qualquer outro defeito.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 59 | 6,0000 PC | Orégano - 500g<br>Orégano, tipo condimento, embalada em saco ou pote de polietileno resistente e hermeticamente vedado. Livre de materiais terrosos e sujidades. Cheiro, cor e odor característico. Pacote com 100gr<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 60 | 10,0000 KG | Pão caseirinho sem lactose - 50g<br>Pão caseirinho sem lactose, (unidades de 50 gramas). Deve estar acondicionado em embalagens de plástico. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade e ingredientes.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 61 | 60,0000 PC | Pão de Queijo Congelado - 1kg<br>Pão de queijo, congelado, 1ª qualidade, tamanho: mini deverá pesar no máximo 20g por unidade, pct de 1 kg, saco plástico atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho, água, ovo, queijo, fécula de mandioca, óleo e sal. Zero de gordura Trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulado.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 62 | 100,0000 KG | Pão Hambúrguer - 75g<br>Pão hambúrguer, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 75 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 63 | 250,0000 KG | Pão integral<br>Pão integral, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 50 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 64 | 300,0000 UN | Pão para Cachorro-Quente<br>Pão cachorro-quente, caseirinho, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, (unidades de 50 gramas), deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a anvisa através de declaração simplificada.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 65 | 200,0000 KG | Pêra - In natura<br>Pêra, produto in natura, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 66 | 150,0000 PC | Queijo Mussarela<br>Queijo mussarela, fatiado. Embalagem de 2kg. Inspecionado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 67 | 20,0000 PC | Queijo sem lactose fatiado - 200g<br>Queijo sem lactose, fatiado, inspecionado, com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 68 | 80,0000 UN | Requeijão light embalagem 180gr<br>Requeijão light, devidamente rotulado, inspecionado, conforme legislação vigente. Pote com 180gr<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 69 | 10,0000 PT | Requeijão zero lactose - 180g<br>Requeijão, zero lactose, massa coalhada, | _____ | _____ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | leite pasteurizado, fermento lático, coalho e cloreto de cálcio e enzima lactase, manteiga, butteroil, caseinato de cálcio, caseína, cloreto de sódio (sal), estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez acido cítrico e conservador acidosorbico. Pote de 180g<br>Valor:<br>Marca: | | |
| 70 | 70,0000 KG | Sal<br>Sal iodado, devidamente rotulado; 1kg<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 71 | 20,0000 PC | Tempero - Alho<br>Tempero, alho desidratado, devidamente rotulado. Pacote de 50gr.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 72 | 20,0000 PC | Tempero - Cebola<br>Tempero, cebola desidratada, devidamente rotulado. Pacote de 50g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 73 | 10,0000 PC | Tempero desidratado (chimichurri) - 50g<br>Tempero desidratado (chimichurri): cebola, alho, salsa, pimentão, orégano, cebolinha, mostarda, tomate, manjericão, louro, devidamente rotulado. Pacote de 50g.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 74 | 30,0000 KG | Uva itália<br>Uva Itália, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte, maturação adequada para consumo, isenta de sujidades.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 75 | 20,0000 UN | Vinagre tinto sem álcool - embalagens 4 litros<br>Vinagre tinto, sem álcool, embalagens resistentes, livres de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Embalagem de 4L.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |
| 76 | 70,0000 UN | Vinagre de Maça<br>Vinagre de maçã, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Embalagem de 750ml.<br>Valor:<br>Marca: | _____ | _____ |

Empresa/Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

Município:

Fone:

E-mail:

_____

Assinatura Responsável Legal

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2026**

Aos ___ dias do mês de _____ de dois mil e vinte e seis, nas dependências da Administração Municipal de Jacutinga, sito à Rua Antônio Felini, s/n, nesta cidade, nos termos do art. 82, da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no processo de contratação através do Pregão Presencial, nº 02/2026, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da Comissão de Licitação, homologada em __/__/20__, e publicada em meio oficial, em __/__/20__, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, com critério de julgamento menor preço por item, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme a seguir.

**1. OBJETO**

1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos itens especificados no Objeto do Pregão Presencial nº 02/2026, passando a fazer parte integrante dessa Ata.

**2. VALIDADE**

2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Conforme art. 83, da Lei nº 14.133/2021, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

**3. CONTRATO**

3.1 Para a contratação dos itens registrados nessa Ata, poderá ser dispensada a celebração de contrato com o licitante registrado, se preenchidos os requisitos do art. 95, incisos I e II, e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**4. PREÇOS**

4.1 Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

| **ITEM 1** | **LICITANTE** | **VALOR** |
|---|---|---|
| 1ª colocada | (nome da empresa) | R$ |
| 2ª colocada | ... | R$ |
| 3ª colocada | ... | R$ |
| **ITEM 2** | **LICITANTE** | **VALOR** |
| 1ª colocada | (nome da empresa) | R$ |
| 2ª colocada | ... | R$ |

| | | |
|---|---|---|
| 3ª colocada | ... | R$ |
| **ITEM 3** | **LICITANTE** | **VALOR** |
| ... | ... | ... |

4.2 Serão incluídos na presente ata, os licitantes que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, e posteriormente os licitantes que mantiverem a sua proposta original, conforme art. 82, § 5º, VI da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.3 No caso de ser registrado mais de um licitante com o mesmo valor, em preço igual ao do licitante vencedor, ficará assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, conforme dispõe o art. 82, VII da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.4 Na hipótese da alínea c) do item 6.5, se devidamente comprovado e deferido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, o fornecedor será reclassificado na ata, conforme o preço reequilibrado.

**5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**
5.1 As solicitações de fornecimento à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante ordem de compra, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao Órgão Gerenciador (OG).
5.2 As ordens de compra poderão ser encaminhadas por meio eletrônico ou por outra forma admitida pela Administração.
5.3 As entregas deverão ser efetuadas nos endereços determinados pelo OP, em dias úteis, em horário definido pela Secretaria responsável.
5.4 Dentro do prazo de vigência da ata, a empresa 1ª colocada está obrigada ao fornecimento do(s) produto(s), desde que obedecidas às condições da ordem de compra e cláusulas do processo de contratação, que precedeu a formalização dessa Ata.
5.5 Os itens entregues em desacordo com as especificações do edital ou ainda em desacordo ao contrato, serão rejeitados pela Administração, em observância ao art. 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e retirados nos seguintes prazos:
a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
b) em até 03 (três) dias após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.
5.6 A recusa da contratada em atender à substituição do item levará à instauração de processo administrativo especial para eventual aplicação das sanções previstas pela inexecução.

**6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO**
6.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **com consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
a) quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
b) quando o fornecedor não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

c) quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou
d) quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
6.2 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **sem aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
a) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a respectiva documentação da situação alegada;
b) falecimento do registrado.
6.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
6.4 Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.
6.5 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o **cancelamento dos preços** registrados da presente Ata, **sem a consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
a) quando por razão de interesse público;
b) quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
c) quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Administração convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.
6.6 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado, o licitante, da ata de registro de preços.

## 7. PENALIDADES

7.1 Os itens contratados deverão ser entregues conforme o prazo estabelecido no edital ou termo de referência, a contar da data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:
a) multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 30 (trinta) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;
b) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);
c) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).
7.2 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato. Caso não formalizado, serão calculadas sobre o valor da nota de empenho.

**8. FISCALIZAÇÃO**

8.1 Cabe aos fiscais do Contrato, Sra. Patricia Nazzari, Secretária de Educação, proceder à fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 Os fiscais estão investidos no dever de recusar, em parte ou totalmente, o material ou serviço que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que seja entregue/executado fora dos dias e horários preestabelecidos, conforme dispõe o art. 140, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3 O OG promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade semestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição, em observância ao previsto no art. 82, § 5º, IV da Lei nº 14.133/2021.

**9. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR**

9.1 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

a) greve geral;

b) calamidade pública;

c) interrupção dos meios de transporte;

d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e

e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

9.3 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

**10. DA CARONA:**

**10.1.** Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à presente ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

**a)** apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

**b)** demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021;

**c)** prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

**10.2.** As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

**10.3.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 10.1.

não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**11. FORO**

11.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Erechim- RS.

**12. CÓPIAS**

12.1 Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

a) uma para o OG;

b) uma para a empresa registrada;

c) uma para publicação no PNCP; e

E, por assim acordarem, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, representada pelo OG, abaixo assinado, representando a(s) EMPRESA(S) REGISTRADA(S).

Jacutinga, em xx de xxxxx de 2026.

_____

Órgão Gerenciador

_____

Representante da Empresa x

_____

Representante da Empresa y

_____

Representante da Empresa z

Visto:
Assessoria Jurídica
OAB/RS 63.903

# MINUTA CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº XX/2026

Aos [...] dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e seis, de um lado o Município de Jacutinga, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º 87.613.394/0001-31, com sede na Rua Antônio Felini, s/n, RS, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **ADEMIR MÁRCIO SAKREZENSKI**, inscrito no CPF n.º 958.612.700-15, doravante denominado simplesmente de **CONTRATANTE** e, de outro lado, [...], pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º [...], com sede na Rua/Av. [...], n.º [...], bairro [...], cidade de [...], Estado [...], neste ato representado pelo seu diretor, Sr. (Sra.) [...], brasileiro(a), maior, residente e domiciliado(a) na Rua/Av. [...], n.º [...], Município de [...], Estado [...], inscrito(a) no CPF n.º [...], doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram este contrato, regido pelas cláusulas e condições que seguem.

## CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTAÇÃO

Este contrato é fundamentado no procedimento realizado pelo **CONTRATANTE** através do Edital de Licitação de Pregão Presencial n.º 02/2026 e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação datados de [...], e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal n.º 14.133/2021, suas alterações e demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive os regulamentos editados pelo **CONTRATANTE**.

## CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de [...], pela **CONTRATADA**, conforme proposta vencedora.

## CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO, FORMA E LOCAL DO PAGAMENTO

**3.1.** O prazo para o fornecimento do objeto é de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do presente contrato.

**3.2.** O objeto deverá ser entregue em local a ser definido pela Secretaria responsável.

**3.3.** A **CONTRATADA** deverá realizar o fornecimento do objeto contratado no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da ordem de fornecimento ou da nota de empenho correspondente, emitida pelo **CONTRATANTE**.

**3.4.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, tendo como prazo inicial dia [...] e prazo final dia [...].

**3.5.** Este contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o **CONTRATANTE**, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

## CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

O preço a ser pago pelo fornecimento do objeto do presente contrato é de R$ [...], conforme a proposta da **CONTRATADA** vencedora da licitação.

## CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

**5.1.** O pagamento será efetuado em parcela única, mediante a entrega integral do objeto, a

apresentação de nota fiscal e aprovação da fiscalização do **CONTRATANTE**.
**5.2.** O pagamento correrá em até 15 (quinze) dias úteis contados da apresentação da nota fiscal. Se o término desse prazo coincidir com dia não útil, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediatamente posterior.

**CLÁUSULA SEXTA – RECURSO FINANCEIRO**
As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: Projeto Atividade: 2062, 2152, 2153. Elemento de despesa: 339030. Recurso: 1500

**CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTAMENTO**
O valor relativo ao objeto contratado poderá reajustado, mediante utilização do índice IPCA.

**CLÁUSULA OITAVA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**
**8.1.** Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante a correspondente comprovação da ocorrência e do impacto gerado, respeitando-se a repartição objetiva de risco estabelecida.
**8.2.** O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser indicado pelo **CONTRATANTE** ou solicitado pela **CONTRATADA**.
**8.3.** Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, o **CONTRATANTE** responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.
**8.4.** Dentro do prazo previsto no item **9.3.**, o **CONTRATANTE** poderá requerer esclarecimentos e realizar diligências junto a **CONTRATADA** ou a terceiros, hipótese em que o prazo para resposta será suspenso.

**CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**
**9.** São obrigações do **CONTRATANTE**:
**9.1.** Efetuar o devido pagamento à **CONTRATADA**, conforme definido neste contrato.
**9.2.** Assegurar à **CONTRATADA** as condições necessárias à regular execução do contrato.
**9.3.** Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e neste contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.
**9.4.** Designar servidor pertencente ao quadro para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
**10.** São obrigações da **CONTRATADA**:
**10.1.** Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e deste contrato, bem como nos termos da sua proposta.
**10.2.** Responsabilizar-se pela integralidade dos ônus, dos tributos, dos emolumentos, dos honorários e das despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações

trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos empregados que utilizar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos.

**10.3.** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

**10.4.** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

**10.5.** Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à **CONTRATADA** o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) e quaisquer outros insumos necessários à prestação dos serviços.

**10.5.** Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários ao **CONTRATANTE** e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado.

**10.6.** Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, as entregas em que for verificado vício, defeito ou incorreção resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado.

**10.7.** Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação, salvo expressa autorização do **CONTRATANTE**.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

**11.1.** A fiscalização do Contrato ficará sob responsabilidade do Sra. Patricia Nazzari, Secretária de Educação, responsáveis pela fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**11.2.** Dentre as responsabilidades dos fiscais está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RECEBIMENTO DO OBJETO

**12.1.** O objeto do presente contrato será recebido:

**12.1.1.** Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pelo **CONTRATANTE**, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. O recebimento provisório deverá ocorrer em até [...] dias úteis da entrega do objeto, pela **CONTRATADA**, mediante recibo.

**12.1.2.** Definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais. O recebimento definitivo ocorrerá depois de transcorrido o prazo de [...] dias úteis do recebimento provisório.

**12.2.** O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a **CONTRATADA** de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GARANTIA DO OBJETO

**13.1.** A **CONTRATADA** se responsabilizará pelo prazo de 05 (cinco), a contar da data do recebimento definitivo do objeto pelo **CONTRATANTE** em relação a vícios, inclusive ocultos, defeitos ou incorreções identificadas, ficando responsável pela reparação, correção, reconstrução ou substituição necessárias.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PENALIDADES**

**14.1.** A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades:

**14.1.1.** Advertência, no caso de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**14.1.2.** Multa, no percentual compreendido entre 0,5% e 30% do valor do contrato, que poderá ser cumulada com a advertência, o impedimento ou a declaração de inidoneidade de licitar ou de contratar.

**14.1.3.** Impedimento de licitar e de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 3 (três) anos, nas seguintes hipóteses:

**14.1.3.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Município, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

**14.1.3.2.** Dar causa à inexecução total do contrato.

**14.1.3.3.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

**14.1.3.4.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

**14.1.3.6.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**14.1.4.** Declaração de inidoneidade de licitar e contratar com qualquer órgão público da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas seguintes situações:

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

**14.1.4.2.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

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

**14.1.4.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

**14.1.4.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**14.2.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**14.2.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.

**14.2.2.** As peculiaridades do caso concreto.

**14.2.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

**14.2.4.** Os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**.

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

**14.3.** Na aplicação das sanções previstas nesta cláusula, será oportunizado à **CONTRATADA** defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da sua intimação.

**14.4.** A aplicação das sanções de impedimento e de declaração de inidoneidade requererá a

instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada pelo **CONTRATANTE** composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – EXTINÇÃO**

**15.** As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**.

**15.1.** A extinção do contrato poderá ser:

**15.1.1.** Determinada por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta.

**15.1.2.** Consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

As partes elegem o foro da Comarca de Erechim para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Jacutinga, xx de xxxxx de 2026.

**ADEMIR MÁRCIO SAKREZENSKI**
Prefeito do Município de Jacutinga

**PATRICIA NAZZARI**
Fiscal do Contrato e Secretário de Educação, Cultura e Desporto

**CONTRATADA**
Representante legal

Visto:
Assessoria Jurídica
OAB/RS 63.903