



PREFEITURA DE  
**CAÇAPAVA  
DO SUL**

CAÇAPAVA DE PARANÁ UNESCO



**EDITAL Nº 4118/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026**

**OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios prevista no PAC, visando suprir as necessidades diárias do Serviço de Acolhimento Bem Me Quer, de pessoas em situação de vulnerabilidade social, do Albergue Municipal, do CRAS, da Secretaria de Obras e da Secretaria da Saúde.**

**INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Dia 18/05/2026 – 08h**

**LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Dia 02/06/2026 – 08h30min**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS: Dia 02/06/2026 – 08h30min**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: Dia 02/06/2026 – 09h**

**LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA DO SUL, no seguinte endereço eletrônico: [www.pregaobanrisul.com.br](http://www.pregaobanrisul.com.br)**

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: ITEM 13 DESTE EDITAL**

**p.gêneros alimentícios**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA DO SUL**, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, regido pela Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 5.215/2023, para **aquisição de gêneros alimentícios prevista no PAC, visando suprir as necessidades diárias do Serviço de Acolhimento Bem Me Quer, de pessoas em situação de vulnerabilidade social, do Albergue Municipal, do CRAS, da Secretaria de Obras e da Secretaria da Saúde**, conforme especificações descritas no **Objeto, Termo de Referência e demais anexos partes integrantes deste Edital**.

Esta licitação é destinada exclusivamente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, em atendimento a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, com exceção do item 32 que será aberto à ampla concorrência, independentemente do enquadramento da Licitante.

## 1. OBJETO:

1.1. A presente Licitação é destinada exclusivamente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, em atendimento a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, com exceção do **item 32** que será aberto à ampla concorrência, para **aquisição de gêneros alimentícios prevista no PAC, visando suprir as necessidades diárias do Serviço de Acolhimento Bem Me Quer, de pessoas em situação de vulnerabilidade social, do Albergue Municipal, do CRAS, da Secretaria de Obras e da Secretaria da Saúde**, constantes dos seguintes itens:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO   | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|---|---------|------------|
| 1    | Abóbora Cabotia de 1ª qualidade, peso médio de em kg, ponto de amadurecimento médio, características naturais ao produto, casca são livre de rupturas e rachaduras, limpa, livre de contaminação e devidamente acondicionada.   | KG      | 620        |
| 2    | Achocolatado instantâneo em pó, em embalagem de no mínimo 400 g. Com validade de 12 meses a partir da data de fabricação. “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”. Segundo normas da <u>ANVISA</u> , deve conter nome do produto, lista de ingredientes.  | UN      | 281        |
| 3    | Açúcar Cristal tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, de 1 kg cada, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data da entrega.                          | UN      | 1662       |
| 4    | Açúcar Cristal tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, de 2 kg cada, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data da entrega.                          | UN      | 510        |
| 5    | Açúcar de confeitaria 1 kg. A embalagem deve conter informações nutricionais, validade, composição (açúcar + amido, geralmente 3% de amido) e identificação de alérgenos (pode conter leite, soja ou ovos) com validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Segundo normas da <u>ANVISA</u> . | KG      | 2          |



|    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
| 6  | Açúcar mascavo de no mínimo 1 kg isento de matéria estranha com validade de no mínimo 6 meses, segundo normas da <u>ANVISA</u> , deve conter nome do produto, lista de ingredientes (100% caldo de cana), tabela nutricional, lote, data de fabricação/validade e dados do fabricante.  | UN  | 100  |
| 7  | Adoçante líquido, formulado para conferir sabor doce sem o valor calórico do açúcar em bebidas e alimentos, oferecendo zero ou baixas calorias. Frascos plásticos com conta-gotas, com volumes comuns de 100ml, com validade de 12 meses a contar da data de entrega, segundo normas da <u>ANVISA</u> .   | UN  | 18   |
| 8  | Alface de boa qualidade, nova, sem machucados, pés em tamanho médio.  | UN  | 640  |
| 9  | Alho, de primeira qualidade, bem desenvolvido, grãos uniformes, de tamanho médio à grande, compactado e firme, coloração uniforme típica da variedade, sem rachaduras, cortes, perfurações, sujidades, parasitas e larvas.  | KG  | 48   |
| 10 | Amido de milho em pacote de polietileno de 1 kg cada. Apresentar registro no órgão competente e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado a Legislação específica do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | KG  | 425  |
| 11 | Arroz tipo 1, branco embalagem de 1 kg cada, preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitose, de detritos animais ou vegetais. Com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.  | PCT | 1752 |
| 12 | Arroz tipo 1, branco embalagem de 2 kg cada, preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitoses, de detritos animais ou vegetais. Com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.   | UN  | 1433 |
| 13 | Aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem 200 gramas.   | UN  | 250  |
| 14 | Abacaxi <i>in natura</i> , da variedade Pérola (preferencialmente). De primeira, fresco, firme, com cor e sabor característicos. Grau médio, que permita o transporte e consumo (não verde, não passados). Frutos sãos, sem danos físicos, cortes, podridão, ferimentos ou queimaduras de sol. Isento de terra, sujidades ou resíduos de agrotóxicos. Graúdo, com peso mínimo de 1,5 kg e máximo de 2,2 kg. | UN  | 5    |
| 15 | Banana caturra, <i>in natura</i> , de boa qualidade, sem machucados ou danificações.  | KG  | 245  |



|    |  |     |      |
|----|--|-----|------|
| 16 | Batata doce, tamanho médio, de 1º qualidade.   | KG  | 340  |
| 17 | Batata inglesa, de primeira qualidade, compacto e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da sua espécie, com tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.   | KG  | 1200 |
| 18 | Bebida Láctea – Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivado de leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabor: Morango. Deve apresentar o certificado de Inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Validade mínima de 5 dias. Embalagens 1L.  | L   | 660  |
| 19 | Beterraba, tamanho médio, nova, de 1º qualidade.   | KG  | 380  |
| 20 | Bicarbonato de sódio, 90g de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 50   |
| 21 | Bolacha doce sortida, de boa qualidade, em embalagens plásticas de no mínimo 360 g cada. Na embalagem deve constar registro do MS, data de fabricação e prazo de validade. O Rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | PCT | 3072 |
| 22 | Bolacha doce tipo Maria–Características técnicas: cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídeos mínimo de 8%. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcico) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno biorientado e externa em filma laminado flexível composto de polipropileno biorientado. Pacotes de 400 gramas. | UN  | 200  |
| 23 | Bolacha salgada tipo Cream Cracker, de boa qualidade, em embalagens plásticas de no mínimo 360 g cada com dupla proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 3072 |
| 24 | Brócolis de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e   | KG  | 40   |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
|    | coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.   |    |      |
| 25 | Café granulado solúvel de boa qualidade, em embalagens de no mínimo 200 gramas.   | UN | 1595 |
| 26 | Café torrado e moído tradicional a vácuo, 100% café, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza. Embalagem de 500 g.  | UN | 491  |
| 27 | Caldo de galinha caixa c/6, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | CX | 120  |
| 28 | Canela em pó 15 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 110  |
| 29 | Canjiquinha de milho amarela e fina, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem saco plástico transparente atóxico de 500 gramas cada. O rótulo deve apresentar-se conforme as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1772 |
| 30 | Capa fardo resistente, capacidade para 30K, de boa qualidade.   | UN | 5000 |
| 31 | Carne Bovina de 2º moída, Fresca com no máximo 20% de gordura e 20% de aponevroses, sem osso, deve estar embalada em plástico atóxico.  | KG | 2165 |
| 32 | Carne de gado de 2ª paleta bovina sem osso em pedaços, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.<br><b>Obs: Item ampla concorrência.</b> | KG | 1680 |
| 33 | Carne de gado de 2ª paleta bovina sem osso em pedaços, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente  | KG | 560  |



|    |  |    |      |
|----|--|----|------|
|    | selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.   |    |      |
| 34 | Carne de porco, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento 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 microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.   | KG | 1200 |
| 35 | Cebola branca extra, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades.   | KG | 705  |
| 36 | Cenoura, tamanho médio, nova, de 1º qualidade, sem folhas, acondicionadas em embalagens.   | KG | 430  |
| 37 | Caixa de Chá sabores diversos cx c/10, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | CX | 270  |
| 38 | Couve folha, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações, Maço com 300 g.  | UN | 180  |
| 39 | Coxa e sobrecoxa de Frango, sem dorso e condimentos congelada, não temperada, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias não 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 micro-organismos. Devidamente selada, com especificações de peso, validade, produto marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. | KG | 3740 |
| 40 | Coalho líquido 200ml comercial padrão é composto majoritariamente por água e enzimas coagulantes, além de estabilizantes. Exemplos de composição comum incluem: Enzimas: Quimosina (animal ou produzida por fermentação microbiana) e Pepsina. Aditivos: Cloreto de sódio (sal), conservadores como benzoato de sódio (INS 211), reguladores de acidez como fosfato monossódico (INS 339) e estabilizantes como polietilenoglicol. Origem: Pode ser animal (extraído do abomaso de bovinos jovens) ou microbiano (enzimas de fungos ou bactérias).                         | UN | 5    |



|    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
| 41 | Creme de leite de boa qualidade, embalagem de 200 gramas cada. O rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 350  |
| 42 | Doce de frutas tipo Schimier – sabor morango e uva, em potes plásticos lacrados de no mínimo 400gramas cada, na embalagem deve contar a data de fabricação e prazo de validade, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 250  |
| 43 | Doce de Leite de boa qualidade, no mínimo 350 g. Validade de no mínimo 6 meses após entrega.  | UN  | 230  |
| 44 | Emulsificante emustab neutro 200 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 5    |
| 45 | Ervilha em lata de boa qualidade, latas de no minimo 200 gramas cada, sem amassados ou ferragem. O rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 450  |
| 46 | Essência de baunilha 30ml, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 5    |
| 47 | Farinha de Milho Fina, pura, acondicionada em embalagens transparentes resistentes com solda integra, contendo 1 kg cada, com prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 1201 |
| 48 | Farinha de Trigo Especial, pura, branca, acondicionada em embalagens de papel resistente, contendo 1 kg cada, com prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | PCT | 2202 |
| 49 | Feijão preto tipo 01, 01 kg, grãos novos inteiros, aspecto brilhoso e liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informação nutricional, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega. | KG  | 2522 |
| 50 | Fermento Biológico Seco Instantâneo 10 g cada, deverá constar a data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao código de defesa do consumidor e  | UN  | 110  |



|    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
|    | ANVISA.   |     |      |
| 51 | Fermento em pó químico, em embalagens de no mínimo 200 gramas cada. Deverá constar a data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao código de defesa do consumidor e ANVISA.   | UN  | 180  |
| 52 | Filtro de Café nº. 103 formato de cone de alta qualidade, na gramatura ideal para a filtragem homogênea da bebida, sem resíduos. Embalagem com 30 unidades.   | UN  | 347  |
| 53 | Gelatina de boa qualidade, em embalagens de no mínimo 20 gramas cada, sabores variados, a embalagem deverá conter data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve estar adequado a legislação específica. Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | PCT | 924  |
| 54 | Goiabada 500 g, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 190  |
| 55 | Banha de porco embalagem 1 kg, de boa qualidade, livre de sujidade ou quaisquer bactérias.  | KG  | 92   |
| 56 | Iogurte natural (unidade). A unidade padrão contém 160 g de produto, composto apenas por <b>leite</b> (integral, semidesnatado ou desnatado) e <b>fermento lácteo</b> <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ). Em Copo de poliestireno (PS) com selo de alumínio. Produto sólido (coagulado), sabor ácido característico, cor branca. Manter refrigerado, geralmente entre 1°C e 10°C. Costuma variar entre 30 a 45 dias, dependendo do fabricante. | UN  | 5    |
| 57 | Leite condensado embalagens tetra pak de 395 gramas cada, contendo leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose, na embalagem deve constar rótulo adequado com as exigências do Código da Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 170  |
| 58 | Leite Longa Vida UHT Integral, em caixa tipo tetra pak contendo 1 litro cada unidade, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | L   | 3525 |
| 59 | Lentilha, grupo 1, novo, 1º qualidade, com prazo de validade, embalagens de plástico transparente resistente, com solda íntegra, sem a presença de grãos mofados, ardidos, brotados e ou carunchados, embalagens de 500 gramas cada, apresentar registro no Ministério da Agricultura, o Rotulo deve ser adequado a legislação específica do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 150  |
| 60 | Linguiça mista: de boa qualidade, contendo carne de gado e  | KG  | 325  |



|    |  |    |      |
|----|--|----|------|
|    | porco, acondicionado em embalagem plástica atóxica.  |    |      |
| 61 | Maça nacional, de boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento, acondicionados em sacos plásticos, contendo no máximo 2 kg cada embalagem, quando da entrega nas unidades descritas no cronograma de entrega, o produto deverá ser analisado pelo responsável.  | KG | 300  |
| 62 | Macarrão parafuso, Macarrão – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500 g. | UN | 1450 |
| 63 | Macarrão, tipo espaguete, massa seca com ovos, acondicionado em embalagem intacta de 500 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.   | UN | 2272 |
| 64 | Maionese, embalagem de no mínimo 200 gramas, o rotulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 390  |
| 65 | Mamão comum, de boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento, acondicionados em sacos plásticos, contendo no máximo 2 kg cada.  | KG | 405  |
| 66 | Mandioca descascada de boa qualidade, sem machucados, limpas sem terra, acondicionadas em embalagens.  | KG | 150  |
| 67 | Manga, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.  | KG | 200  |
| 68 | Margarina com sal, embalagem de 500 gramas. Com validade de no mínimo de 6 (seis) meses na data de entrega.  | UN | 335  |
| 69 | Mel puro 500 g, de boa qualidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 5    |
| 70 | Melancia, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG | 250  |
| 71 | Milho de pipoca 500 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 30   |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
| 72 | Milho Verde em lata ou sachê de 200 gramas cada, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 300  |
| 73 | Molho de tomate em latas ou sachê de no mínimo 300 gramas. Deve seguir as evidências do Código de defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1898 |
| 74 | Mortadela sem gordura, de boa qualidade, na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA .   | KG | 60   |
| 75 | Morango Bandeja de plástico PET transparente, muitas vezes com tampa articulada para maior segurança no transporte e melhor visibilidade do produto. Capacidade: A bandeja comporta aproximadamente 1 kg de morangos frescos. Qualidade do Produto: Frutos frescos, selecionados à mão, com cor vermelha intensa, textura firme e sabor característico. Ventilação: Furos na tampa e base são cruciais para a conservação e ventilação, evitando o acúmulo de umidade e o surgimento de fungos. bandeja de 1 kg | UN | 5    |
| 76 | Nata 1 kg – Nata pasteurizada (creme de leite de alto teor gorduroso). Com Aparência: Consistência cremosa, firme e homogênea, cor branca ou levemente amarelada. Sabor e Odor: Característico, suave, não ácido e não rançoso. Suave, refrigeração estrita. A nata é um produto sensível e perecível. Deve possuir armazenamento correto para evitar o ranço e o aumento da acidez. Embalagem Fechada (Refrigerada): Validade entre 15 a 40 dias após a data de fabricação, mantida entre 1°C e 5°C.           | KG | 5    |
| 77 | Óleo de soja refinado, obtido de matéria-prima vegetal em bom estado de conservação, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, aspecto límpido, cor e odores características, embalagem PET de 900ml, validade de 06 (seis) meses na data da entrega.   | FR | 2340 |
| 78 | Orégano Desidratado, acondicionado em sacos de polietileno, pacotes de 50 gramas cada, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 80   |
| 79 | Ovos de galinha, fresco, classe A, categoria extra, cor vermelha, casca íntegra e limpa. Bandeja com 12 unidades, contendo a data de fabricação e validade mínima de 15 dias da data do acondicionamento.   | DZ | 466  |
| 80 | Pão de Forma fatiado, pacotes de trigo, pacote de 400 g enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico, mono e diglicerídeos, o rótulo deve seguir as exigências do código de defesa do consumidor.   | UN | 885  |



|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
| 81 | Pão francês, acondicionado em embalagem atóxica, com rótulo visível data de fabricação, prazo de validade e ingredientes.   | KG  | 80  |
| 82 | Pão para cachorro quente Especificação:. O estabelecimento deverá ter Alvará de funcionamento expedido pelo Município Alvará de saúde expedido pelo órgão competente. O Pão deve ser acondicionado em embalagem atóxica, somente será aceito pão feito no dia da entrega. Entrega semanal, conforme cronograma. | KG  | 620 |
| 83 | Pão Sovado: O estabelecimento deverá ter alvará de funcionamento expedido pelo município, alvará de saúde expedido pelo órgão competente. O pão deverá ser acondicionada em embalagem atóxica, somente será aceito pão feito no dia da entrega.   | KG  | 480 |
| 84 | Pepino em conserva, embalagem 500 g, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | POT | 30  |
| 85 | Pimentão verde in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG  | 60  |
| 86 | Pó para suco diversos sabores, pacote de 1 kg com validade de até 06(seis) meses, a contar da data de entrega.  | PCT | 875 |
| 87 | Polenta instantânea de boa qualidade, embalagens de 500 gramas cada, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 380 |
| 88 | Queijo fatiado, de boa qualidade, na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | KG  | 120 |
| 89 | Queijo parmesão ralado 50gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 20  |
| 90 | Refrigerante 2L, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | FR  | 30  |
| 91 | Repolho branco de boa qualidade, novo, sem machucados, grau médio de amadurecimento.  | KG  | 415 |
| 92 | Requeijão embalagem de no 200 gramas, o rotulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 180 |



|     |   |    |      |
|-----|---|----|------|
| 93  | SAGU de mandioca, fécula de mandioca granulada extraída das palmeiras que apresenta o formato de pequenas pérolas, embalagem de 500 gramas.   | UN | 50   |
| 94  | Sal Marinho Refinado e Iodado, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar no ato da entrega.1kg   | KG | 1374 |
| 95  | Salsicha em conserva 180 gramas, de boa qualidade, acondicionado em latas de 180 gramas cada reforçadas, sem ferrugem e sem amassados, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 250  |
| 96  | Salsicha a granel Ingredientes Típicos: Carne mecanicamente separada (CMS) de aves, carne de frango, pele de suíno, carne mecanicamente separada de suíno, água (aprox. 5,8%), proteína de soja, sal, açúcar, especiarias naturais (cebola, pimenta, páprica), e conservantes.<br>Aditivos (Comuns): Estabilizante (tripolifosfato de sódio), realçador de sabor (glutamato monossódico), conservador (nitrito de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio) e corantes (urucum/carmim). Deve apresentar coloração característica, sabor defumado/condimentado, textura firme e cozida. | KG | 140  |
| 97  | Salsichão misto, de boa qualidade, contendo carne de gado e porco, acondicionado em embalagem plástica atóxica.   | KG | 360  |
| 98  | Sardinha em óleo comestível, de boa qualidade, acondicionado em latas de 125 gramas cada reforçadas, sem ferrugem e sem amassados, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1801 |
| 99  | Tempero completo, 300 gramas, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.  | UN | 166  |
| 100 | Tempero verde de salsinha e cebolinha, com sabor fresco, cítrico e levemente pungente.  | UN | 120  |
| 101 | Tomate Extra, tipo salada frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, com poupa firme e intactas, livre de parasitas e larvas, material terroso sujidades.   | KG | 1140 |
| 102 | Uva Passa Preta – sem adição de açúcar, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, contendo todos os dados de identificação e validade. Embalagem de 1 kg.  | KG | 30   |
| 103 | Vagem, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG | 120  |
| 104 | Vinagre de álcool, embalagem pet de 750 ml cada. Deve   | UN | 130  |

|     |  |    |    |
|-----|--|----|----|
|     | seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   |    |    |
| 105 | Vinagre de maçã, embalagem pet de 750 ml cada. Deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA. | UN | 60 |

**OBSERVAÇÃO:** Para efeito de cotação dos preços, as Empresas Licitantes deverão observar item a item e fazer constar na proposta o valor unitário do quilograma, litro ou unidade, conforme o exigir, devendo para tanto proceder a transformação dos valores quando necessário, de modo a contemplar o valor da unidade exigida.

1.2. Em eventual divergência entre o Edital e o Termo de Referência prevalecerá o Edital.

## 2. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS:

a) Os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação para consumo humano.

b) O fornecedor é o único responsável pela entrega e conservação de gêneros perecíveis conforme Lei nº 8.078 (CPDC).

c) Devem ser apresentados o Certificado ou declaração no rótulo do tipo do produto quando se tratar de cereais, leguminosas ou farinhas e Laudo Técnico.

d) No caso de produto importado a Empresa deverá apresentar comprovante de autorização do produto expedido por órgão oficial.

### 2.1. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

a) Os produtos adquiridos deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria solicitante quando da expedição da nota de empenho dentro do perímetro urbano, em dias úteis nos horários de funcionamento da Secretaria. A empresa deverá arcar com todas as despesas necessárias para a correta entrega desse item.

- **Secretaria de Assistência Social** localizada na Rua XV de Novembro, nº183, centro, horário de funcionamento das 9 h as 15 h de segunda a sexta feira.

- **Almoxarifado da Secretaria de Saúde** – Rua Bento Gonçalves, entre os números 979 e 1001 Fundos do Beco. Horário de expediente das 9 h as 15 h de Segunda a Sexta-Feira.

- **Secretaria de Obras**, Rua Borges de Medeiros, 394, Centro. Horário de expediente das 9 h as 15h de Segunda a Sexta-Feira.

b) No momento da entrega das mercadorias, além de todas as especificações solicitadas no edital, a licitante vencedora deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor;

c) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela licitante vencedora somente após solicitação expedida pela Secretaria Municipal, obedecendo às prescrições contidas na mesma.

d) Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação e composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos licitados;

e) A(s) empresa(s) fornecedora(s) deverá entregar os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contados a partir da entrega, e em embalagem oficial do fabricante, contendo marca e validade;

f) A pessoa indicada como responsável pelo recebimento das mercadorias em cada local, reserva-se o direito de não receber as mesmas se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo a empresa substituí-las sem prejuízo ao Município;

g) Caberá à(s) licitante(s) vencedora(s) o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo (s) possuir pessoal disponível para tal serviço;

h) As mercadorias deverão ser entregues no horário das 9 às 15 horas, mediante dois recibos assinados e carimbados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo que uma via do recibo ficará no local e a outra junto à nota fiscal;

i) As notas fiscais deverão ser entregues, juntamente com os recibos para, após, serem encaminhados para pagamento;

j) As agroindústrias que participarem da presente licitação deverão possuir registro junto ao SIM - Serviço de Inspeção Municipal e/ou na Secretaria de Saúde;

k) Os produtos ofertados por agroindústria deverão ser produzidos pelo próprio produtor e com acompanhamento do Escritório Municipal de EMATER e/ou Secretaria Municipal correspondente;

l) Os produtos hortifrutigranjeiros devem possuir registro junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria de Município da Saúde.

m) Quando da entrega dos produtos de origem animal e industrializado, deverão vir acompanhadas de cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), juntamente com a cópia da Nota Fiscal de origem do Produto, com data correspondente. Os produtos industrializados também deverão vir acompanhados de Ficha ou Laudo Técnico do produto.

n) As contratadas deverão utilizar veículos adequados para as entregas dos gêneros alimentícios, dotados de cobertura para proteção da carga e, não devem transportar outras que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme exigências da ANVISA.

o) Caso os produtos entregues não estejam de acordo com a qualidade e sanidade exigidas neste edital, deverá a contratada efetuar a troca das mercadorias em até 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

p) Todas as mercadorias serão revisadas, conforme a qualidade, embalagem e data de fabricação que deverá ser recente em embalagens conforme especificação de cada item.

q) O descumprimento das obrigações acima referidas gerará a suspensão de toda e qualquer compra efetuada pela Prefeitura.

### **3. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO:**

**3.1** Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas que estiverem credenciadas junto ao Portal de Compras Banrisul.

**3.2.**A licitante não credenciada poderá efetuar o pedido de credenciamento na Seção de Credenciamento de Fornecedores, mediante o preenchimento de formulário eletrônico disponível no site <http://www.pregaobanrisul.com.br>.

**3.3.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para o acesso ao sistema eletrônico [www.pregaobanrisul.com.br](http://www.pregaobanrisul.com.br), obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, assim como receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

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

**3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

**3.7.** Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

**3.7.1.** Que a licitante tem conhecimento e atende a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no edital;

**3.7.2.** Que a licitante assume o compromisso de guardar todos os documentos originais/autenticados, anexados eletronicamente ou apresentados para digitalização no ato da assinatura de ata de registro de preço e/ou contrato, se for o caso, pelo prazo de 10 (dez) anos, e apresentá-los quando requeridos pela Administração Pública;

**3.7.3.** Que os documentos anexados eletronicamente ou apresentados para digitalização no ato da assinatura de ata de registro de preço/contrato, se for o caso, são fiéis aos originais e válidos para todos os efeitos legais, incorrendo nas sanções previstas na legislação aplicável, em caso de declaração falsa, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal;

**3.7.4.** Que a licitante não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**3.7.5.** Que a licitante tem conhecimento acerca das condutas passíveis de penalidades elencadas no Edital e aquelas previstas na Lei nº 14.133/2021;

**3.7.6.** Que até a presente data inexistem fatos impeditivos à participação da licitante, conforme consta no edital, salvo disposição extraordinária prevista em lei específica;

**3.7.7.** Que a licitante tem pleno conhecimento do objeto, das condições e das peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, quando for o caso.

**3.7.8.** Que a licitante disporá para a execução do contrato de: instalações, pessoal qualificado e aparelhamento técnico adequado e disponível para cumprir o objeto da licitação, quando for o caso.

**3.8.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital sem prejuízo às demais cominações legais.

**3.9.** Esta licitação é destinada exclusivamente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, em atendimento a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, com exceção do **item 32** que será aberto à ampla concorrência, independentemente do enquadramento da Licitante.

**3.10.** Os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar em campo próprio do sistema, quando do envio da proposta inicial, que as respectivas empresas enquadram-se nessa(s) categoria(s).

**3.10.1.** A falsidade da declaração de que trata este item sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

**3.11.** Não poderão participar deste Pregão:

**3.11.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

**3.11.3.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**3.11.4.** Pessoa jurídica que esteja em processo de falência ou concordata, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação judicial ou extrajudicial;

**3.11.4.1.** As pessoas jurídicas em recuperação judicial ou extrajudicial, cuja participação é permitida, deverão comprovar, na fase de habilitação, a aprovação e homologação judicial do respectivo plano de recuperação.

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

**3.11.6.** Empresa cujos objetos sociais não sejam compatíveis com o objeto deste Pregão;

**3.11.7.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com ocupantes do quadro do Município de Caçapava do Sul, nos cargos de direção ou chefia, ou exercentes de função gratificada de mesma natureza ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

**3.11.9.** 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;

**3.11.10.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**3.11.11.** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

**3.12.** O impedimento de que trata o item 3.11.5 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.

**3.13.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.11.2 e 3.11.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**3.15.** O disposto nos itens 3.11.2 e 3.11.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**3.16.** A vedação de que trata o item 3.11.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA:**

**4.1.** O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, cuja proposta tiver sido aceita, deverá anexar a documentação de habilitação, através do sistema eletrônico, ocasião em que será concedido o prazo mínimo **de 2 (duas) horas**, prorrogável a critério do pregoeiro, sob pena de inabilitação. Os documentos necessários são os seguintes:

a) **Registro Comercial**, no caso de Empresa Individual;

b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



c) **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 documento de eleição de seus Administradores.

d) Prova de Inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF)**;

e) Prova de Regularidade para com as **Fazendas Municipal e Estadual**, sendo a Municipal do local da Sede do Licitante. As Certidões Municipais que não constarem o prazo de validade, somente serão consideradas, se expedidas dentro de trinta (30) dias de antecedência da abertura das Propostas;

f) Prova de regularidade quanto aos **tributos federais**, abrangendo inclusive os relativos à seguridade social, e à dívida ativa da União, emitida pela Receita Federal;

g) Prova de Regularidade junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;

h) Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho (**Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**);

i) Certidão Negativa de **Falência ou Recuperação Judicial** (válida se expedida dentro de 90 dias antes da abertura das Propostas);

j) **Declarações**, conforme o **Anexo III** – Modelos de Declarações para Habilitação;

k) Declaração firmada por Contador, Técnico Contábil ou Representante Legal, de que a licitante é beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 - (**Anexo IV**).

**OBS.:** Tratando-se de filial, os documentos de habilitação deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:**

**5.1.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras a sua proposta e lances.

**5.2.** Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante de inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.3.** A **Proposta de Preços**, a qual deverá ser anexada ao sistema, deverá consignar expressamente, o **valor unitário e total** do lote, em moeda nacional (R\$), **fazendo constar a marca do produto ofertado**. Nos preços deverão estar contempladas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, toda e qualquer despesa que venha a incidir sobre o preço dos produtos.

**5.4.** A validade da proposta será 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

**5.5.** As propostas deverão atender integralmente o **Termo de Referência – Anexo I**, deste Edital.

**5.6.** Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes nos preços ofertados até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula.

**5.7.** O upload da proposta será de total responsabilidade do licitante, o qual deverá certificar-se de que essa seja visível e legível em sua integridade.

**5.8.** Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas anteriormente inseridas no sistema até o prazo limite para cadastramento destas.

**5.9.** Após a abertura da sessão, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo resultante de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**5.10.** O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e das especificações técnicas previstas neste Edital.

**5.11.** Na etapa de Julgamento da Proposta, a empresa vencedora da disputa de lances deverá enviar, no prazo estabelecido pelo pregoeiro a **proposta final atualizada**, contendo os dados da empresa, tais como razão social, CNPJ, endereço completo, número de telefone, correio eletrônico, dados da conta corrente e o nome do responsável por contatar com o Município de Caçapava do Sul e por assinar o contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

**6.1.** A partir do horário previsto para a abertura das propostas, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, classificando aquelas que atendam ao Edital e desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos.

**6.1.1.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**6.1.2.** Não caberá desistência após abertura da sessão, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

**6.2.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**6.3.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes.

**6.4.** Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**6.5.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e lances.

## **7. DA DISPUTA DE LANCES E NEGOCIAÇÃO:**

**7.1.** Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

**7.2.** A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de seu registro e valor.

**7.3.** O critério de julgamento de classificação das empresas será **MENOR PREÇO POR ITEM**.

**7.4.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do lote, incluindo as despesas de frete.

**7.5.** A licitante poderá oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras estabelecidas no Edital, sendo que somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.

**7.6.** O **intervalo mínimo** de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,20% (vinte centésimos por cento).

**7.7.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado no sistema em primeiro lugar.

**7.8.** Na fase de disputa, será observado o seguinte intervalo entre os lances:

**a)** 3 (três) segundos caso os lances sejam ofertados por licitantes diferentes;

**b)** 10 (dez) segundos caso os lances sejam ofertados pela mesma licitante.

**7.9.** Durante o transcurso da disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

**7.10.** No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.10.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos licitantes.

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

7.12. O procedimento para envio de lances neste pregão eletrônico seguirá de acordo com o **modo de disputa aberto**, de forma que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.12.1. A **etapa de lances** da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será **prorrogada automaticamente** pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

7.12.2. A **prorrogação automática** da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

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

7.14. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

7.14.1.1. disputa final, hipótese em que as licitantes empatadas poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

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

7.14.1.4. desenvolvimento pela licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.14.2.1. empresas estabelecidas no território do estado do Rio Grande do Sul;

7.14.2.2. empresas brasileiras;

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

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

7.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá realizar a negociação com a primeira colocada, de forma a obter condições mais vantajosas para a Administração.

7.15.1. A negociação poderá ser feita com as demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando a primeira colocada, mesmo após a negociação, for desclassificada em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

**7.15.3.** O valor ofertado durante a negociação deverá ser registrado em campo próprio do sistema.

**7.16.** Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA:**

**8.1.** Encerrada a negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e, em caso positivo, aceitará o valor.

**8.2.** Caso o valor seja aceito, o pregoeiro designará prazo e solicitará ao licitante mais bem classificado para que realize o upload da proposta final, adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares requeridos.

**8.2.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante ou de ofício.

**8.2.2.** Caso o lance final seja diverso do inicial, o valor unitário deverá ser atualizado na aba “Valor Itens”, durante o prazo disponibilizado.

**8.3.** Será desclassificada a proposta que:

- a) contiver vícios insanáveis;
- b) não atender às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) não atender a todos os requisitos exigidos no item 4 deste Edital;
- f) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- g) opuser-se a qualquer dispositivo legal vigente.

**8.4.** Serão desconsideradas, para efeito de julgamento, vantagens não requeridas neste Edital.

**8.5.** Os valores registrados no sistema eletrônico prevalecerão sobre os constantes no anexo da proposta, se houver divergência.

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

**8.7.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo definido pelo pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

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

**8.7.2.** Também será considerado erro no preenchimento da planilha, e, portanto, passível de correção, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**8.8.** A critério do pregoeiro, em se verificando prejuízos à celeridade do procedimento licitatório, será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo pregoeiro, respeitados os prazos mínimos definidos neste edital.

**8.8.1.** Será observada a divulgação a todos os interessados.

**8.8.2.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

## **9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

**9.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**9.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**9.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser encaminhados exclusivamente de forma eletrônica, através do sítio eletrônico <https://pregaobanrisul.com.br>.

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

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

## **10. DOS RECURSOS:**

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

**10.2.** Aceita a intenção de recurso, conceder-se-á à recorrente o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões escritas.

**10.3.** Findo o prazo, ficam as demais licitantes intimadas a apresentarem contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis.

**10.4.** As razões e as contrarrazões devem ser interpostas por escrito, dirigidas ao Pregoeiro e anexadas ao sistema.

**10.5.** Não serão conhecidas as razões e as contrarrazões de recursos apresentadas intempestivamente.

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

**10.7.** Analisado(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o pregoeiro dará continuidade ao certame.

## **11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

**11.1.** O objeto da licitação será adjudicado à licitante da proposta vencedora:

**11.2.** A homologação do certame será realizada pelo Prefeito.

**11.3.** A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

**11.4.** A adjudicatária obriga-se a manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação, devendo comunicar ao Município, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção da contratação.

## **12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

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

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

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

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

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

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

**12.1.2.4.** deixar de apresentar amostra, quando exigido;

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

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

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

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

**12.1.5.** fraudar a licitação;

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

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

**12.1.6.2** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**12.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

**12.2.1.** advertência;

**12.2.2.** multa;

**12.2.3.** impedimento de licitar e contratar; e

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

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

**12.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.

**12.3.2.** as peculiaridades do caso concreto

**12.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes

**12.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

**12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor do contrato/empenho licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

**12.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 1% (um por cento) do valor do contrato licitado.

**12.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato licitado.

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

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

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

**12.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que

justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**12.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do Município de Caçapava do Sul-RS.

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

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

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

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

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

### **13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**13.1.** Após a emissão de Nota de Empenho pela Prefeitura Municipal e Nota Fiscal por parte do fornecedor. O pagamento será efetuado após 15(quinze) dias após a entrega do produto e Nota Fiscal.

**13.2.** As despesas decorrentes de frete, correrão às expensas da Empresa Licitante vencedora.

**13.3.** Para as despesas decorrentes da presente Licitação, serão utilizados recursos das seguintes **Dotações Orçamentárias:**

| <b>SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E TRABALHO</b> |   |
|--|---|
| Programa de Trabalho                                   | 2.157, 2160, 2169, 2172                               |
| Natureza da despesa                                    | 3.3.90.32-05, 3.3.90.30-07, 3.3.90.30-19,3.3.90.30-21 |
| Código Reduzido  | 2573, 2383, 15047, 2466, 2465, 2464, 2518, 2535       |
| Fonte de Recurso                                       | 100:(01), 200(01) 1500( 01), 1660(1122/1124) 2660     |

| <b>SECRETARIA DE OBRAS</b> |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Programa de Trabalho       | 2.102              |
| Natureza da despesa        | 3.3.90.30.00.00.00 |
| Código reduzido            | 754                |
| Fonte de Recurso           | 1500               |



| <b>SAÚDE</b>         |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Programa de Trabalho | 2.140, 2.222, 2253            |
| Natureza da despesa  | 3.3.90.30.07.00.00, 33.90.30  |
| Código reduzido      | 1683, 1840, 2058, 2059, 15039 |
| Fonte de Recurso     | 1500, 1600, 1621, 2706        |

**13.4.** Quando da realização dos pagamentos serão processadas as retenções de tributos, conforme disposto na Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, exceto quando a Empresa for optante do simples nacional.

#### **14. DA PROTEÇÃO DE DADOS:**

**14.1.** As partes permanecem responsáveis pela gestão de seus bancos de dados, sendo CONTROLADORAS dos dados dos titulares cadastrados em suas respectivas bases cadastrais, inclusive para fins de compartilhamento de dados entre os partícipes do presente instrumento.

**14.1.1.** Cabe a cada parte deste instrumento realizar a correção, exclusão e/ou bloqueio de dados pessoais em sua base cadastral, que porventura sejam solicitados por seus clientes, titulares de dados;

**14.1.2.** As partes, incluindo todos os seus colaboradores, comprometem-se a tratar todos os Dados Pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público, ainda que este Convênio/Contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução;

**14.1.3.** As partes comprometem-se a adotar medidas, ferramentas e tecnologias necessárias para garantir a segurança dos dados e cumprir com suas obrigações, sempre considerando o estado da técnica disponível e o nível de segurança necessário;

**14.1.4.** As partes deverão manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizacionais necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de Dados Pessoais sejam estruturados de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis;

**14.1.5.** Havendo o compartilhamento de dados pessoais durante a execução do presente instrumento, estabelecem as partes que caberá a cada um o controle e fiscalização de sua base de dados em seus sistemas ou demais repositórios de dados, sendo responsabilidade exclusiva de cada parte o acompanhamento do ciclo de vida do dado e conseqüente eliminação, quando aplicável.

**14.2.** O tratamento dos dados pessoais ocorrerá para o cumprimento exclusivo das seguintes finalidades:

- a) execução de atividade, produto ou serviço vinculado ao contrato;
- b) para prestação de contas das obrigações dispostas no instrumento originário;
- c) enquanto necessário para atender prazos legais ou regulatórios perante órgãos de controle.

**14.3.** Se qualquer legislação nacional ou internacional aplicável ao tratamento de Dados Pessoais no âmbito do Contrato vier a exigir adequação de processos e/ou instrumentos contratuais por forma ou meio determinado, as partes desde já acordam em celebrar termo aditivo escrito neste sentido.

**14.4.** Fica assegurado, nos termos da lei, o direito de regresso em face da parte que deu causa, para reparação de eventuais danos causados em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação a Proteção dos Dados.

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**15.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

**15.4.** 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.

**15.5.** 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.

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

**15.7.** 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.

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

**15.9.** É facultado ao pregoeiro:

a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do Pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta.

b) no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

c) convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

**15.10.** As proponentes intimadas para quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

**15.11.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico <https://www.pregaobanrisul.com.br> e <https://www.cacapavadosul.rs.gov.br>

**15.12.** Durante todas as fases do procedimento licitatório, e, também, antes da assinatura do contrato, será verificada a existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

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

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

**15.13.** Independentemente de declaração expressa, a simples participação no presente processo licitatório implica aceitação tácita das condições estipuladas neste Edital, decaindo o direito de impugnar os seus termos a licitante que, tendo o aceite sem quaisquer objeções, vier, após o julgamento que lhe for desfavorável, manifestar-se acerca de eventuais falhas e/ou irregularidades que o viciem.



**15.14.** A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**15.15.** A licitante declarada vencedora no certame ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite previsto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

**15.16.** Os casos não previstos neste Edital serão resolvidos pelo Setor de Licitações do Município.

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

**15.17.1.** Anexo I – Termo de Referência;

**15.17.2.** Anexo II – Modelo de Proposta;

**15.17.3.** Anexo III – Modelos de Declarações para Habilitação;

**15.17.4.** Anexo IV – Modelo de Declaração de ME/EPP;

**15.17.5.** Anexo V – Minuta de Contrato

**15.18.** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente Foro da Comarca de Caçapava do Sul – RS, com a renúncia expressa de qualquer outro Foro.

Caçapava do Sul, 05 de maio de 2026.

**MARCELO C. SPODE,**  
**Prefeito.**

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. GERAIS DA CONTRATAÇÃO

##### 1.1. Da definição do objeto

Abertura de processo licitatório através de pregão eletrônico com base na Lei 14133/2021, para a aquisição de gêneros alimentícios que esta previsto no PAC, visando suprir as necessidades diárias do serviço de acolhimento bem me quer, pessoas em situação de vulnerabilidade social, Albergue Municipal, CRAS, Secretaria de Obras e Secretaria da Saúde por um período de 06 (seis) meses.

Confirma-se que o objeto da presente contratação refere-se a bens e serviços comuns, uma vez que o fornecimento de alimentação possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, podendo ser descritos de forma clara e precisa no edital, conforme práticas usuais de mercado.

##### 1.2. Justificativa

Necessita-se de compras de gêneros alimentícios para compor cestas básicas, para o serviço de acolhimento bem me quer, Albergue Municipal, CRAS e servidores lotados na Secretaria de Obras que acampam toda a semana no interior no desenvolver de suas atividades, e Secretaria de Saúde, prezando desta pelo bem-estar de todos, sendo fundamental assegurar a disponibilidade de alimentos adequados e nutritivos para atender às necessidades diárias de cada envolvido.

##### 1.3. Especificações técnicas

A descrição dos itens e projeção das quantidades e número estimado de entrega encontra-se no 1.3 deste Termo de Referência.

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO  | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|--|---------|------------|
| 1    | Abóbora Cabotia de 1ª qualidade, peso médio de em kg, ponto de amadurecimento médio, características naturais ao produto, casca são livre de rupturas e rachaduras, limpa, livre de contaminação e devidamente acondicionada.  | KG      | 620        |
| 2    | Achocolatado instantâneo em pó, em embalagem de no mínimo 400 g. Com validade de 12 meses a partir da data de fabricação. “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”. Segundo normas da <u>ANVISA</u> , deve conter nome do produto, lista de ingredientes.               | UN      | 281        |
| 3    | Açúcar Cristal tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, de 1 kg cada, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data da entrega. | UN      | 1662       |
| 4    | Açúcar Cristal tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, de 2 kg cada, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data da entrega. | UN      | 510        |



|    |  |     |      |
|----|--|-----|------|
| 5  | Açúcar de confeitador 1 kg. A embalagem deve conter informações nutricionais, validade, composição (açúcar + amido, geralmente 3% de amido) e identificação de alérgenos (pode conter leite, soja ou ovos) com validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Segundo normas da <a href="#">ANVISA</a> . | KG  | 2    |
| 6  | Açúcar mascavo de no mínimo 1 kg isento de matéria estranha com validade de no mínimo 6 meses, segundo normas da <a href="#">ANVISA</a> , deve conter nome do produto, lista de ingredientes (100% caldo de cana), tabela nutricional, lote, data de fabricação/validade e dados do fabricante.                      | UN  | 100  |
| 7  | Adoçante líquido, formulado para conferir sabor doce sem o valor calórico do açúcar em bebidas e alimentos, oferecendo zero ou baixas calorias. Frascos plásticos com conta-gotas, com volumes comuns de 100ml, com validade de 12 meses a contar da data de entrega, segundo normas da <a href="#">ANVISA</a> .     | UN  | 18   |
| 8  | Alface de boa qualidade, nova, sem machucados, pés em tamanho médio.   | UN  | 640  |
| 9  | Alho, de primeira qualidade, bem desenvolvido, grãos uniformes, de tamanho médio à grande, compactado e firme, coloração uniforme típica da variedade, sem rachaduras, cortes, perfurações, sujidades, parasitas e larvas.   | KG  | 48   |
| 10 | Amido de milho em pacote de polietileno de 1 kg cada. Apresentar registro no órgão competente e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado a Legislação específica do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | KG  | 425  |
| 11 | Arroz tipo 1, branco embalagem de 1 kg cada, preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitose, de detritos animais ou vegetais. Com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.   | PCT | 1752 |
| 12 | Arroz tipo 1, branco embalagem de 2 kg cada, preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitoses, de detritos animais ou vegetais. Com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.  | UN  | 1433 |
| 13 | Aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem 200 gramas.  | UN  | 250  |
| 14 | Abacaxi <i>in natura</i> , da variedade Pérola (preferencialmente). De primeira, fresco, firme, com cor e sabor característicos. Grau médio, que permita o transporte e consumo (não verde, não passados). Frutos sãos, sem danos físicos, cortes,   | UN  | 5    |



|    |  |     |      |
|----|--|-----|------|
|    | podridão, ferimentos ou queimaduras de sol. Isento de terra, sujidades ou resíduos de agrotóxicos. Graúdo, com peso mínimo de 1,5 kg e máximo de 2,2 kg.   |     |      |
| 15 | Banana caturra, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG  | 245  |
| 16 | Batata doce, tamanho médio, de 1º qualidade.   | KG  | 340  |
| 17 | Batata inglesa, de primeira qualidade, compacto e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da sua espécie, com tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.   | KG  | 1200 |
| 18 | Bebida Láctea – Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivado de leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabor: Morango. Deve apresentar o certificado de Inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Validade mínima de 5 dias. Embalagens 1L.  | L   | 660  |
| 19 | Beterraba, tamanho médio, nova, de 1º qualidade.   | KG  | 380  |
| 20 | Bicarbonato de sódio, 90g de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 50   |
| 21 | Bolacha doce sortida, de boa qualidade, em embalagens plásticas de no mínimo 360 g cada. Na embalagem deve constar registro do MS, data de fabricação e prazo de validade. O Rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | PCT | 3072 |
| 22 | Bolacha doce tipo Maria–Características técnicas: cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídeos mínimo de 8%. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcico) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno biorientado e externa em filma laminado flexível composto de polipropileno biorientado. Pacotes de 400 gramas. | UN  | 200  |
| 23 | Bolacha salgada tipo Cream Cracker, de boa qualidade, em embalagens plásticas de no mínimo 360 g cada com dupla  | UN  | 3072 |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
|    | proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   |    |      |
| 24 | Brócolis de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.  | KG | 40   |
| 25 | Café granulado solúvel de boa qualidade, em embalagens de no mínimo 200 gramas.   | UN | 1595 |
| 26 | Café torrado e moído tradicional a vácuo, 100% café, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza. Embalagem de 500 g.  | UN | 491  |
| 27 | Caldo de galinha caixa c/6, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | CX | 120  |
| 28 | Canela em pó 15 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 110  |
| 29 | Canjiquinha de milho amarela e fina, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem saco plástico transparente atóxico de 500 gramas cada. O rótulo deve apresentar-se conforme as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1772 |
| 30 | Capa fardo resistente, capacidade para 30K, de boa qualidade.   | UN | 5000 |
| 31 | Carne Bovina de 2º moída, Fresca com no máximo 20% de gordura e 20% de aponevroses, sem osso, deve estar embalada em plástico atóxico.  | KG | 2165 |
| 32 | Carne de gado de 2ª paleta bovina sem osso em pedaços, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.<br><b>Obs: Item ampla concorrência.</b> | KG | 1680 |
| 33 | Carne de gado de 2ª paleta bovina sem osso em pedaços,  | KG | 560  |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
|    | <p>magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no minimo 3 meses contados a partir da entrega.</p>  |    |      |
| 34 | <p>Carne de porco, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no minimo 3 meses contados a partir da entrega.</p>  | KG | 1200 |
| 35 | <p>Cebola branca extra, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades.</p>   | KG | 705  |
| 36 | <p>Cenoura, tamanho médio, nova, de 1º qualidade, sem folhas, acondicionadas em embalagens.</p>   | KG | 430  |
| 37 | <p>Caixa de Chá sabores diversos cx c/10, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.</p>  | CX | 270  |
| 38 | <p>Couve folha, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações, Maço com 300 g.</p>  | UN | 180  |
| 39 | <p>Coxa e sobrecoxa de Frango, sem dorso e condimentos congelada, não temperada, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias não 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 micro-organismos. Devidamente selada, com especificações de peso, validade, produto marca/procedência. Validade de no minimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> | KG | 3740 |
| 40 | <p>Coalho líquido 200ml comercial padrão é composto majoritariamente por água e enzimas coagulantes, além de estabilizantes. Exemplos de composição comum incluem: Enzimas: Quimosina (animal ou produzida por fermentação microbiana) e Pepsina. Aditivos: Cloreto de sódio (sal),</p>   | UN | 5    |



|    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
|    | conservadores como benzoato de sódio (INS 211), reguladores de acidez como fosfato monossódico (INS 339) e estabilizantes como polietilenoglicol. Origem: Pode ser animal (extraído do abomaso de bovinos jovens) ou microbiano (enzimas de fungos ou bactérias).   |     |      |
| 41 | Creme de leite de boa qualidade, embalagem de 200 gramas cada. O rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 350  |
| 42 | Doce de frutas tipo Schimier – sabor morango e uva, em potes plásticos lacrados de no mínimo 400gramas cada, na embalagem deve contar a data de fabricação e prazo de validade, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 250  |
| 43 | Doce de Leite de boa qualidade, no mínimo 350 g. Validade de no mínimo 6 meses após entrega.  | UN  | 230  |
| 44 | Emulsificante emustab neutro 200 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 5    |
| 45 | Ervilha em lata de boa qualidade, latas de no minimo 200 gramas cada, sem amassados ou ferragem. O rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 450  |
| 46 | Essência de baunilha 30ml, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 5    |
| 47 | Farinha de Milho Fina, pura, acondicionada em embalagens transparentes resistentes com solda integra, contendo 1 kg cada, com prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 1201 |
| 48 | Farinha de Trigo Especial, pura, branca, acondicionada em embalagens de papel resistente, contendo 1 kg cada, com prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | PCT | 2202 |
| 49 | Feijão preto tipo 01, 01 kg, grãos novos inteiros, aspecto brilhoso e liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informação nutricional, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de | KG  | 2522 |



|    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
|    | acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06(seis) meses a partir da data de entrega.   |     |      |
| 50 | Fermento Biológico Seco Instantâneo 10 g cada, deverá constar a data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao código de defesa do consumidor e ANVISA.  | UN  | 110  |
| 51 | Fermento em pó químico, em embalagens de no mínimo 200 gramas cada. Deverá constar a data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve ser adequado ao código de defesa do consumidor e ANVISA.   | UN  | 180  |
| 52 | Filtro de Café nº. 103 formato de cone de alta qualidade, na gramatura ideal para a filtragem homogênea da bebida, sem resíduos. Embalagem com 30 unidades.   | UN  | 347  |
| 53 | Gelatina de boa qualidade, em embalagens de no mínimo 20 gramas cada, sabores variados, a embalagem deverá conter data de fabricação e prazo de validade. O rótulo deve estar adequado a legislação específica. Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | PCT | 924  |
| 54 | Goiabada 500 g, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 190  |
| 55 | Banha de porco embalagem 1 kg, de boa qualidade, livre de sujidade ou quaisquer bactérias.  | KG  | 92   |
| 56 | Iogurte natural (unidade). A unidade padrão contém 160 g de produto, composto apenas por <b>leite</b> (integral, semidesnatado ou desnatado) e <b>fermento lácteo</b> <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ). Em Copo de poliestireno (PS) com selo de alumínio. Produto sólido (coagulado), sabor ácido característico, cor branca. Manter refrigerado, geralmente entre 1°C e 10°C. Costuma variar entre 30 a 45 dias, dependendo do fabricante. | UN  | 5    |
| 57 | Leite condensado embalagens tetra pak de 395 gramas cada, contendo leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose, na embalagem deve constar rótulo adequado com as exigências do Código da Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 170  |
| 58 | Leite Longa Vida UHT Integral, em caixa tipo tetra pak contendo 1 litro cada unidade, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | L   | 3525 |
| 59 | Lentilha, grupo 1, novo, 1º qualidade, com prazo de validade, embalagens de plástico transparente resistente, com solda íntegra, sem a presença de grãos mofados, ardidos, brotados e   | UN  | 150  |



|    |  |    |      |
|----|--|----|------|
|    | ou carunchados, embalagens de 500 gramas cada, apresentar registro no Ministério da Agricultura, o Rotulo deve ser adequado a legislação específica do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  |    |      |
| 60 | Linguiça mista: de boa qualidade, contendo carne de gado e porco, acondicionado em embalagem plástica atóxica.   | KG | 325  |
| 61 | Maça nacional, de boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento, acondicionados em sacos plásticos, contendo no máximo 2 kg cada embalagem, quando da entrega nas unidades descritas no cronograma de entrega, o produto deverá ser analisado pelo responsável.  | KG | 300  |
| 62 | Macarrão parafuso, Macarrão – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500 g. | UN | 1450 |
| 63 | Macarrão, tipo espaguete, massa seca com ovos, acondicionado em embalagem intacta de 500 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.   | UN | 2272 |
| 64 | Maionese, embalagem de no mínimo 200 gramas, o rotulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 390  |
| 65 | Mamão comum, de boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento, acondicionados em sacos plásticos, contendo no máximo 2 kg cada.  | KG | 405  |
| 66 | Mandioca descascada de boa qualidade, sem machucados, limpas sem terra, acondicionadas em embalagens.  | KG | 150  |
| 67 | Manga, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.  | KG | 200  |
| 68 | Margarina com sal, embalagem de 500 gramas. Com validade de no mínimo de 6 (seis) meses na data de entrega.  | UN | 335  |
| 69 | Mel puro 500 g, de boa qualidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 5    |
| 70 | Melancia, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG | 250  |



|    |   |    |      |
|----|---|----|------|
| 71 | Milho de pipoca 500 gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 30   |
| 72 | Milho Verde em lata ou sachê de 200 gramas cada, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 300  |
| 73 | Molho de tomate em latas ou sachê de no mínimo 300 gramas. Deve seguir as evidências do Código de defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1898 |
| 74 | Mortadela sem gordura, de boa qualidade, na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rótulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA .   | KG | 60   |
| 75 | Morango Bandeja de plástico PET transparente, muitas vezes com tampa articulada para maior segurança no transporte e melhor visibilidade do produto. Capacidade: A bandeja comporta aproximadamente 1 kg de morangos frescos. Qualidade do Produto: Frutos frescos, selecionados à mão, com cor vermelha intensa, textura firme e sabor característico. Ventilação: Furos na tampa e base são cruciais para a conservação e ventilação, evitando o acúmulo de umidade e o surgimento de fungos. bandeja de 1 kg | UN | 5    |
| 76 | Nata 1 kg – Nata pasteurizada (creme de leite de alto teor gorduroso). Com Aparência: Consistência cremosa, firme e homogênea, cor branca ou levemente amarelada. Sabor e Odor: Característico, suave, não ácido e não rançoso. Suave, refrigeração estrita. A nata é um produto sensível e perecível. Deve possuir armazenamento correto para evitar o ranço e o aumento da acidez. Embalagem Fechada (Refrigerada): Validade entre 15 a 40 dias após a data de fabricação, mantida entre 1°C e 5°C.           | KG | 5    |
| 77 | Óleo de soja refinado, obtido de matéria-prima vegetal em bom estado de conservação, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, aspecto límpido, cor e odores características, embalagem PET de 900ml, validade de 06 (seis) meses na data da entrega.   | FR | 2340 |
| 78 | Orégano Desidratado, acondicionado em sacos de polietileno, pacotes de 50 gramas cada, o rótulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 80   |
| 79 | Ovos de galinha, fresco, classe A, categoria extra, cor vermelha, casca íntegra e limpa. Bandeja com 12 unidades, contendo a data de fabricação e validade mínima de 15 dias  | DZ | 466  |



|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
|    | da data do acondicionamento.  |     |     |
| 80 | Pão de Forma fatiado, pacotes de trigo, pacote de 400 g enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico, mono e diglicerídeos, o rótulo deve seguir as exigências do código de defesa do consumidor.   | UN  | 885 |
| 81 | Pão francês, acondicionado em embalagem atóxica, com rótulo visível data de fabricação, prazo de validade e ingredientes.   | KG  | 80  |
| 82 | Pão para cachorro quente Especificação:. O estabelecimento deverá ter Alvará de funcionamento expedido pelo Município Alvará de saúde expedido pelo órgão competente. O Pão deve ser acondicionado em embalagem atóxica, somente será aceito pão feito no dia da entrega. Entrega semanal, conforme cronograma. | KG  | 620 |
| 83 | Pão Sovado: O estabelecimento deverá ter alvará de funcionamento expedido pelo município, alvará de saúde expedido pelo órgão competente. O pão deverá ser acondicionada em embalagem atóxica, somente será aceito pão feito no dia da entrega.   | KG  | 480 |
| 84 | Pepino em conserva, embalagem 500 g, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | POT | 30  |
| 85 | Pimentão verde in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.   | KG  | 60  |
| 86 | Pó para suco diversos sabores, pacote de 1 kg com validade de até 06(seis) meses, a contar da data de entrega.  | PCT | 875 |
| 87 | Polenta instantânea de boa qualidade, embalagens de 500 gramas cada, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN  | 380 |
| 88 | Queijo fatiado, de boa qualidade, na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | KG  | 120 |
| 89 | Queijo parmesão ralado 50gr, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN  | 20  |
| 90 | Refrigerante 2L, de boa qualidade com validade mínima de 6 meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, prazo   | FR  | 30  |



|     |   |    |      |
|-----|---|----|------|
|     | de validade e registro MS, o rotulo deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   |    |      |
| 91  | Repolho branco de boa qualidade, novo, sem machucados, grau médio de amadurecimento.  | KG | 415  |
| 92  | Requeijão embalagem de no 200 gramas, o rotulo deve estar adequado ao Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 180  |
| 93  | SAGU de mandioca, fécula de mandioca granulada extraída das palmeiras que apresenta o formato de pequenas pérolas, embalagem de 500 gramas.   | UN | 50   |
| 94  | Sal Marinho Refinado e Iodado, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar no ato da entrega.1kg   | KG | 1374 |
| 95  | Salsicha em conserva 180 gramas, de boa qualidade, acondicionado em latas de 180 gramas cada reforçadas, sem ferrugem e sem amassados, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 250  |
| 96  | Salsicha a granel Ingredientes Típicos: Carne mecanicamente separada (CMS) de aves, carne de frango, pele de suíno, carne mecanicamente separada de suíno, água (aprox. 5,8%), proteína de soja, sal, açúcar, especiarias naturais (cebola, pimenta, páprica), e conservantes.<br>Aditivos (Comuns): Estabilizante (tripolifosfato de sódio), realçador de sabor (glutamato monossódico), conservador (nitrito de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio) e corantes (urucum/carmim). Deve apresentar coloração característica, sabor defumado/condimentado, textura firme e cozida. | KG | 140  |
| 97  | Salsichão misto, de boa qualidade, contendo carne de gado e porco, acondicionado em embalagem plástica atóxica.   | KG | 360  |
| 98  | Sardinha em óleo comestível, de boa qualidade, acondicionado em latas de 125 gramas cada reforçadas, sem ferrugem e sem amassados, deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.  | UN | 1801 |
| 99  | Tempero completo, 300 gramas, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.  | UN | 166  |
| 100 | Tempero verde de salsinha e cebolinha, com sabor fresco, cítrico e levemente pungente.  | UN | 120  |
| 101 | Tomate Extra, tipo salada frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, com poupa firme e  | KG | 1140 |

|     |  |    |     |
|-----|--|----|-----|
|     | intactas, livre de parasitas e larvas, material terroso sujidades.   |    |     |
| 102 | Uva Passa Preta – sem adição de açúcar, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, contendo todos os dados de identificação e validade. Embalagem de 1 kg. | KG | 30  |
| 103 | Vagem, in natura, de boa qualidade, sem machucados ou danificações.  | KG | 120 |
| 104 | Vinagre de álcool, embalagem pet de 750 ml cada. Deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 130 |
| 105 | Vinagre de maçã, embalagem pet de 750 ml cada. Deve seguir as exigências do Código de Defesa do Consumidor e ANVISA.   | UN | 60  |

**Parágrafo Único:** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada semanalmente ou conforme cronograma a baixo pela licitante vencedora diretamente no local indicado pelas Secretarias.

É de inteira responsabilidade do vendedor o transporte do objeto da licitação para o local designado na nota de empenho. Qualquer avaria do produto ocasionado pelo transporte, não será aceito e o mesmo devolvido imediatamente. O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias..

- As despesas de frete correrão por conta da Empresa Licitante vencedora.

**A entrega será conforme o Cronograma de entrega abaixo:**

| <b>ENTREGAS ABRIGO</b>          |                         |                        |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Produto</b>                  | <b>Quantidade Total</b> | <b>Entrega Semanal</b> |
| ABÓBORA CABOTIÁ                 | 150                     | 6                      |
| ACHOCOLATADO DE 400G            | 160                     | 7                      |
| AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 2 KG | 160                     | 7                      |
| AÇÚCAR MASCAVO                  | 100                     | 4                      |
| ALFACE                          | 300                     | 13                     |
| ALHO                            | 17                      | 1                      |
| AMIDO DE MILHO                  | 60                      | 2                      |
| ARROZ TIPO 1 (PACOTE 2 KG)      | 355                     | 15                     |
| AVEIA EM FLOCOS                 | 250                     | 11                     |
| BATATA DOCE                     | 100                     | 4                      |
| BATATA INGLESA BRANCA           | 300                     | 12                     |



|  |      |    |
|--|------|----|
| BEBIDA LACTEA TIPO IOGURTE<br>SABORES VARIADOS | 300  | 12 |
| BETERRABA                                      | 150  | 6  |
| BOLACHA DOCE SORTIDA                           | 310  | 13 |
| BOLACHA TIPO MARIA                             | 100  | 4  |
| BOLACHA SALGADA TIPO CREAM<br>CRACKER          | 310  | 13 |
| BRÓCOLIS                                       | 40   | 2  |
| CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL                         | 20   | 1  |
| CAFÉ TORRADO E MOÍDO                           | 85   | 4  |
| CANJIQUINHA DE MILHO                           | 100  | 4  |
| CARNE MOÍDA DE 2ª RESFRIADA                    | 500  | 21 |
| CARNE BOVINA - PALETA SEM OSSO                 | 240  | 10 |
| CEBOLA   | 150  | 6  |
| CENOURA  | 200  | 8  |
| COXA E SOBRECOXA DE FRANGO KG                  | 1000 | 42 |
| CREME DE LEITE                                 | 150  | 6  |
| DOCE DE FRUTA TIPO SCHIMIER                    | 250  | 10 |
| DOCE DE LEITE                                  | 200  | 8  |
| ERVILHA EM LATA                                | 300  | 12 |
| FARINHA DE MILHO FINA                          | 50   | 2  |
| FARINHA DE TRIGO                               | 150  | 6  |
| FEIJÃO PRETO TIPO 1                            | 330  | 14 |
| FERMENTO BIOLÓGICO SECO<br>INSTANTÂNEO         | 30   | 1  |
| FERMENTO QUÍMICO                               | 75   | 3  |
| FILTRO DE CAFÉ N 103                           | 17   | 1  |
| GELATINA SABORES VARIADOS                      | 300  | 12 |
| LEITE CONDENSADO                               | 150  | 6  |
| LEITE INTEGRAL L                               | 1100 | 46 |
| LENTILHA                                       | 100  | 5  |
| LINGUIÇA MISTA KG                              | 200  | 8  |
| MAÇÃ NACIONAL                                  | 300  | 12 |
| MACARRÃO PARAFUSO                              | 590  | 25 |



|                                 |             |      |     |    |
|---------------------------------|-------------|------|-----|----|
| MASSA ESPAGUETE                 | ALIMENTÍCIA | TIPO | 300 | 12 |
| MAIONESE                        |             |      | 300 | 12 |
| MAMÃO FORMOSA - KG              |             |      | 400 | 17 |
| MANDIOCA KG                     |             |      | 100 | 4  |
| MANGA KG                        |             |      | 200 | 8  |
| MARGARINA C/ SAL                |             |      | 150 | 6  |
| MELANCIA KG                     |             |      | 250 | 10 |
| MILHO EM LATA                   |             |      | 150 | 6  |
| MOLHO DE TOMATE                 |             |      | 300 | 12 |
| ÓLEO DE SOJA                    |             |      | 220 | 9  |
| ORÉGANO -                       |             |      | 30  | 1  |
| OVOS DE GALINHA                 |             |      | 150 | 6  |
| PÃO DE FORMA (SANDUÍCHE)        |             |      | 400 | 7  |
| PÃO FRANCES                     |             |      | 80  | 3  |
| PÓ PARA SUCO – SABORES DIVERSOS |             |      | 100 | 4  |
| POLENTA INSTANTÂNEA             |             |      | 200 | 8  |
| REPOLHO BRANCO                  |             |      | 230 | 9  |
| REQUEIJÃO                       |             |      | 180 | 7  |
| SAGU                            |             |      | 50  | 2  |
| SAL REFINADO DE COZINHA         |             |      | 80  | 3  |
| SALSICHA EM CONSERVA            |             |      | 250 | 10 |
| SARDINHA EM LATA                |             |      | 80  | 3  |
| TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA    |             |      | 60  | 3  |
| TOMATE                          |             |      | 300 | 12 |
| UVA PASSA PRETA                 |             |      | 30  | 1  |
| VINAGRE DE ÁLCOOL               |             |      | 100 | 4  |

| <b>ENTREGAS ALBERGUE</b>        |                         |                        |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>PRODUTO</b>                  | <b>Quantidade Total</b> | <b>Entrega Semanal</b> |
| ABÓBORA CABOTIÁ                 | 50                      | 2                      |
| AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 2 Kg | 125                     | 5                      |
| ALFACE                          | 100                     | 4                      |



|   |     |     |
|---|-----|-----|
| ALHO  | 5   | 0,5 |
| ARROZ TIPO 1 (PACOTE 2 KG)                            | 250 | 10  |
| BATATA INGLESA BRANCA                                 | 150 | 6   |
| BETERRABA   | 50  | 6   |
| BOLACHA DOCE SORTIDA                                  | 400 | 17  |
| BOLACHA SALGADA TIPO CREAM<br>CRACKER                 | 400 | 17  |
| CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL                                | 125 | 5   |
| CANJIQUINHA DE MILHO                                  | 60  | 2   |
| CARNE MOÍDA DE 2ª RESFRIADA                           | 250 | 10  |
| CEBOLA  | 100 | 4   |
| CENOURA   | 50  | 2   |
| COXA E SOBRECOXA DE FRANGO                            | 400 | 17  |
| FEIJÃO PRETO TIPO 1                                   | 300 | 12  |
| LENTILHA  | 50  | 2   |
| LINGUIÇA MISTA  | 125 | 5   |
| MACARRÃO PARAFUSO                                     | 350 | 15  |
| MANDIOCA  | 50  | 2   |
| MARGARINA C/ SAL                                      | 125 | 5   |
| MASSA ALIMENTÍCIA TIPO<br>ESPAGUETE - PACOTE DE 500 G | 350 | 15  |
| MOLHO DE TOMATE                                       | 200 | 8   |
| ÓLEO DE SOJA  | 150 | 6   |
| PÃO DE FORMA (SANDUÍCHE)                              | 275 | 12  |
| PÓ PARA SUCO – SABORES DIVERSOS                       | 75  | 3   |
| POLENTA INSTANTÂNEA                                   | 60  | 2   |
| REPOLHO BRANCO  | 125 | 5   |
| SAL REFINADO DE COZINHA                               | 60  | 2   |
| SARDINHA EM LATA                                      | 400 | 17  |
| TEMPERO VERDE - MAÇO MÍNIMO 300<br>g                  | 60  | 2   |
| TOMATE  | 150 | 6   |
| VINAGRE DE ÁLCOOL                                     | 25  | 1   |



### CRONOGRAMA DE ENTREGA SMTSUITM 2026

| PRODUTO                              | QUANTIDADE<br>TOTAL | ENTREGA<br>SEMANTAL |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| ABÓBORA CABOTIÁ                      | 60                  | 2                   |
| AÇÚCAR CRISTAL 2KG                   | 200                 | 8                   |
| ALHO                                 | 20                  | 0,8                 |
| ARROZ TIPO 1- 2KG                    | 450                 | 12                  |
| BATATA DOCE                          | 60                  | 2                   |
| BATATA INGLESA                       | 300                 | 10                  |
| CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL               | 20                  | 0,8                 |
| CAFÉ TORRADO E MOÍDO                 | 96                  | 4                   |
| CALDO DE GALINHA CAIXA C/6           | 60                  | 4                   |
| CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA         | 40                  | 2                   |
| CARNE BOVINA DE 2º MOÍDA             | 200                 | 6                   |
| CARNE DE GADO DE 2ª PALETA           | 800                 | 30                  |
| CEBOLA BRANCA                        | 200                 | 8                   |
| COXA E SOBRECOXA DE FRANGO           | 500                 | 20                  |
| FEIJÃO PRETO TIPO 01                 | 200                 | 8                   |
| FILTRO DE CAFÉ Nº. 103               | 60                  | 2                   |
| BANHA DE PORCO                       | 60                  | 2                   |
| LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL        | 400                 | 12                  |
| MACARRÃO TIPO ESPAGUETE              | 200                 | 8                   |
| MARGARINA                            | 40                  | 2                   |
| MOLHO DE TOMATE EM LATAS OU<br>SACHÊ | 96                  | 4                   |
| ÓLEO DE SOJA                         | 200                 | 8                   |
| OVOS DE GALINHA                      | 96                  | 4                   |
| PÃO SOVADO                           | 480                 | 16                  |
| PÓ PARA SUCO DIVERSOS SABORES<br>1KG | 60                  | 2                   |
| SAL MARINHO REFINADO                 | 96                  | 4                   |
| TEMPERO COMPLETO                     | 96                  | 4                   |
| TOMATE                               | 250                 | 10                  |

| CESTA BÁSICA         |                     |                          |
|----------------------|---------------------|--------------------------|
| Produto              | Quantidade<br>Total | Quantidade<br>trimestral |
| AÇÚCAR 1KG           | 1091                | 545                      |
| ARROZ TIPO 1 KG      | 1152                | 576                      |
| BOLACHA DOCE SORTIDA | 1091                | 545                      |
| BOLACHA SALGADA      | 1091                | 545                      |
| CAFÉ SOLÚVEL         | 1091                | 545                      |



PREFEITURA DE  
**CAÇAPAVA  
DO SUL**

CAÇAPAVA DE PARANÁ  
UNESCO



|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| CANJIQUINHA                 | 1091 | 545  |
| CAPA FARDO 30 kg            | 5000 | 2500 |
| FARINHA DE MILHO            | 1091 | 545  |
| FARINHA DE TRIGO            | 1091 | 545  |
| FEIJÃO PRETO                | 1091 | 545  |
| LEITE INTEGRAL 1 LITRO      | 1091 | 545  |
| MACARRÃO                    | 1091 | 545  |
| MOLHO DE TOMATE             | 1092 | 546  |
| ÓLEO DE SOJA 900 ML         | 1091 | 545  |
| SAL                         | 1093 | 546  |
| SARDINHA LATA COM NO MÍNIMO | 1091 | 545  |

#### LIGA FEMININA DO COMBATE AO CÂNCER

| PRODUTO              | QUANTIDADE<br>TOTAL | QUANTIDADE<br>TRIMESTRAL |
|----------------------|---------------------|--------------------------|
| AÇÚCAR 1KG           | 331                 | 165                      |
| AMIDO DE MILHO 1KG   | 331                 | 165                      |
| ARROZ TIPO 2 KG      | 343                 | 171                      |
| BOLACHA DOCE SORTIDA | 331                 | 165                      |
| BOLACHA SALGADA      | 331                 | 165                      |
| CAFÉ SOLÚVEL         | 323                 | 161                      |
| CANJIQUINHA          | 331                 | 165                      |
| FARINHA DE TRIGO     | 331                 | 165                      |
| FEIJÃO PRETO         | 331                 | 165                      |
| GELATINA             | 384                 | 192                      |
| LEITE                | 284                 | 142                      |
| MACARRÃO             | 331                 | 165,5                    |
| ÓLEO DE SOJA 900 ML  | 329                 | 164                      |

#### CRAS

| Produto                         | Quantidade<br>Total | Cota única |
|---------------------------------|---------------------|------------|
| ACHOCOLATADO                    | 25                  | COTA ÚNICA |
| AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 2 KG | 25                  | COTA ÚNICA |



|   |     |            |
|---|-----|------------|
| AÇÚCAR DE CONFEITEIRO                             | 2   | COTA ÚNICA |
| AMIDO DE MILHO                                    | 10  | COTA ÚNICA |
| ARROZ TIPO 1 2 kg                                 | 35  | COTA ÚNICA |
| ABACAXI   | 5   | COTA ÚNICA |
| BANANA  | 5   | COTA ÚNICA |
| BICARBONATO DE SÓDIO                              | 20  | COTA ÚNICA |
| BOLACHA DOCE SORTIDA                              | 40  | COTA ÚNICA |
| BOLACHA TIPO MARIA                                | 40  | COTA ÚNICA |
| BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER                | 40  | COTA ÚNICA |
| CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL                            | 16  | COTA ÚNICA |
| CAFÉ TORRADO E MOÍDO                              | 10  | Cota única |
| CANELA EM PÓ                                      | 20  | Cota única |
| CARNE MOÍDA DE 2ª RESFRIADA                       | 15  | Cota única |
| CEBOLA  | 15  | Cota única |
| CAIXAS DE CHÁ EM SACHÊS 10 UNIDADES EM CADA CAIXA | 30  | Cota única |
| COXA E SOBRECOXA DE FRANGO                        | 40  | Cota única |
| COALHO  | 5   | Cota única |
| CREME DE LEITE                                    | 20  | Cota única |
| DOCE DE LEITE                                     | 30  | Cota única |
| EMULSIFICANTE                                     | 5   | Cota única |
| ERVILHA EM LATA                                   | 30  | Cota única |
| ESSÊNCIA DE BAUNILHA                              | 5   | Cota única |
| FARINHA DE TRIGO 1KG                              | 150 | Cota única |
| FEIJÃO PRETO TIPO 1                               | 30  | Cota única |
| FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO               | 80  | Cota única |
| FERMENTO QUÍMICO                                  | 15  | Cota única |
| GOIABADA - TABLETE DE                             | 10  | Cota única |
| BANHA DE PORCO                                    | 2   | Cota única |
| IOGURTE NATURAL                                   | 5   | Cota única |
| LEITE CONDENSADO -                                | 20  | Cota única |
| LEITE INTEGRAL                                    | 50  | Cota única |



|                                  |    |            |
|----------------------------------|----|------------|
| MAMÃO FORMOSA - KG               | 5  | Cota única |
| MARGARINA C/ SAL                 | 20 | Cota única |
| MEL EMBALAGEM 500 g              | 5  | Cota única |
| MILHO PARA PIPOCA                | 30 | Cota única |
| MILHO EM LATA                    | 30 | Cota única |
| MOLHO DE TOMATE                  | 30 | Cota única |
| MORANGO BANDEJA KG               | 5  | Cota única |
| NATA                             | 5  | Cota única |
| ÓLEO DE SOJA 900 ML              | 50 | Cota única |
| ORÉGANO                          | 20 | Cota única |
| OVOS DE GALINHA                  | 40 | Cota única |
| PÃO DE CACHORRO QUENTE           | 20 | Cota única |
| PÓ PARA SUCO – SABORES DIVERSOS  | 40 | Cota única |
| QUEIJO PARMESÃO RALADO EMBALAGEM | 20 | Cota única |
| SAL REFINADO DE COZINHA          | 15 | Cota única |
| SALSICHA À GRANEL                | 20 | Cota única |
| SARDINHA EM LATA                 | 50 | Cota única |
| TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA     | 10 | Cota única |
| TOMATE                           | 20 | Cota única |
| VINAGRE DE ÁLCOOL                | 5  | Cota única |

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA SAUDE - SMS 2026

| ITEM | PRODUTO                  | QUANTIDADE TOTAL | ENTREGA MENSAL |
|------|--------------------------|------------------|----------------|
| 1    | ABÓBORA CABOTIA          | 360              | 60             |
| 2    | ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO | 96               | 16             |
| 3    | AÇÚCAR CRISTAL TIPO      | 240              | 40             |
| 4    | ADOÇANTE LIQUIDO.        | 18               | 3              |
| 5    | ALFACE                   | 240              | 40             |
| 6    | ALHO                     | 6                | 1              |
| 7    | AMIDO DE MILHO           | 24               | 4              |
| 8    | ARROZ TIPO 1- 1KG        | 600              | 100            |
| 9    | BANANA CATURRA           | 240              | 40             |
| 10   | BATATA DOCE              | 180              | 30             |
| 11   | BATATA INGLESA           | 450              | 75             |



PREFEITURA DE  
**CAÇAPAVA  
DO SUL**

CAÇAPAVA DE PARANÁ  
UNESCO



|    |  |      |     |
|----|--|------|-----|
| 12 | BEBIDA LÁCTEA                            | 360  | 60  |
| 13 | BETERRABA                                | 180  | 30  |
| 14 | BICARBONATO DE SÓDIO                     | 30   | 5   |
| 15 | BOLACHA DOCE SORTIDA                     | 900  | 150 |
| 16 | BOLACHA DOCE TIPO MARIA                  | 60   | 10  |
| 17 | BOLACHA SALGADA                          | 900  | 150 |
| 18 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO                     | 300  | 50  |
| 19 | CALDO DE GALINHA CAIXA C/6               | 60   | 10  |
| 20 | CANELA EM PÓ 15 GR                       | 90   | 15  |
| 21 | CANJQUINHA DE MILHO AMARELA              | 150  | 25  |
| 22 | CARNE BOVINA DE 2º MOÍDA                 | 1200 | 200 |
| 23 | CARNE DE GADO DE 2ª PALETA               | 1200 | 200 |
| 24 | CARNE DE PORCO, PALETA                   | 1200 | 200 |
| 25 | CEBOLA BRANCA                            | 240  | 40  |
| 26 | CENOURA                                  | 180  | 30  |
| 27 | CAIXA DE CHÁ SABORES DIVERSOS<br>CX C/10 | 240  | 40  |
| 28 | COUVE FOLHA                              | 180  | 30  |
| 29 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO               | 1800 | 300 |
| 30 | CREME DE LEITE                           | 180  | 30  |
| 31 | ERVILHA EM LATA                          | 120  | 20  |
| 32 | FARINHA DE MILHO FINA                    | 60   | 10  |
| 33 | FARINHA DE TRIGO                         | 480  | 80  |
| 34 | FEIJÃO PRETO TIPO 01                     | 240  | 40  |
| 35 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO                   | 90   | 15  |
| 36 | FILTRO DE CAFÉ Nº. 103                   | 270  | 45  |
| 37 | GELATINA                                 | 240  | 40  |
| 38 | GOIABADA                                 | 180  | 30  |
| 39 | BANHA DE PORCO                           | 30   | 5   |
| 40 | LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL            | 600  | 100 |
| 41 | MACARRÃO PARAFUSO                        | 510  | 85  |
| 42 | MAIONESE                                 | 90   | 15  |
| 43 | MILHO VERDE EM LATA OU SACHÊ             | 120  | 20  |
| 44 | MOLHO DE TOMATE EM LATAS OU<br>SACHÊ     | 180  | 30  |
| 45 | MORTADELA                                | 60   | 10  |
| 46 | ÓLEO DE SOJA                             | 300  | 50  |
| 47 | ORÉGANO DESIDRATADO                      | 30   | 5   |
| 48 | OVOS DE GALINHA                          | 180  | 30  |
| 49 | PÃO DE FORMA FATIADO                     | 210  | 35  |
| 50 | PÃO PARA CACHORRO QUENTE                 | 600  | 100 |
| 51 | PEPINO EM CONSERVA                       | 30   | 5   |
| 52 | PIMENTÃO VERDE IN NATURA                 | 60   | 10  |
| 53 | PÓ PARA SUCO DIVERSOS SABORES            | 600  | 100 |
| 54 | POLENTA INSTANTÂNEA                      | 120  | 20  |

|    |                      |     |    |
|----|----------------------|-----|----|
| 55 | QUEIJO FATIADO       | 120 | 20 |
| 56 | REFRIGERANTE 2L      | 30  | 5  |
| 57 | REPOLHO BRANCO       | 60  | 10 |
| 58 | SAL MARINHO REFINADO | 30  | 5  |
| 59 | SALSICHA A GRANEL    | 120 | 20 |
| 60 | SALSICHÃO MISTO      | 360 | 60 |
| 61 | SARDINHA EM ÓLEO     | 180 | 30 |
| 62 | TEMPERO VERDE        | 60  | 10 |
| 63 | TOMATE               | 420 | 70 |
| 64 | VAGEM, IN NATURA     | 120 | 20 |
| 65 | VINAGRE DE MAÇÃ      | 60  | 10 |

#### 1.4. Das condições de efetivação do Serviço.

Início da execução do objeto: até **10 dias** após a demanda apresentada.

#### 1.5. Descrição do item e a quantidade da contratação:

O descritivo encontra-se no 1.3 deste Termo de Referência.

1.6. O Estudo Técnico Preliminar é um documento preparatório ao Termo de Referência, sendo que na ocorrência de alguma divergência entre ambos, prevalecerá o disposto neste Termo de Referência.

#### 1.7. Da estimativa do valor da contratação e preço máximo

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos – Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item. Conforme Instrução Normativa nº 65 de 07 de Julho de 2021, no Artigo 3º, “A pesquisa de preços será materializada em documento que conterà: INC V- Método matemático aplicado para a definição do valor estimado.”

Para a formação dos valores de referência, foram realizadas cotação de preços via sistemas Banco de Preços. No entanto, em consonância com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – Art. 24, optou-se pela não divulgação dos valores, mantendo em sigilo com objetivo de evitar que as propostas/lances gravitem em torno dos orçamentos fixados pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz, levando o competidor a oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Ampliando assim, a competitividade do certame e propiciando melhores propostas para administração. Salientamos ainda, que não haverá prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

#### 1.8. Critério de seleção do fornecedor

A seleção do fornecedor será realizada por meio de pregão eletrônico, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, visando à escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

## 2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação desta contratação visa suprir as necessidades dos itens 1.1 e 1.2 deste Termo de Referência.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Atender a demanda diária de alimentos do Setor de Alimentação e Nutrição do Serviço de Acolhimento Bem me quer a fim de garantir o fornecimento de nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes e o direito a uma alimentação saudável e adequada, bem como atender as demandas às pessoas em situação de vulnerabilidade social, do albergue municipal, CRAS, secretaria de obras e secretaria de Saúde.

### 4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Os produtos não perecíveis deverão ter o prazo de validade de no mínimo quatro (6) meses a contar da data da entrega dos mesmos.
- b) Os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação para consumo humano.
- c) O fornecedor é o único responsável pela entrega e conservação de gêneros perecíveis conforme Lei nº 8.078 (CPDC).
- d) Devem ser apresentados certificado ou declaração no rótulo do tipo do produto quando se tratar de cereais, leguminosas ou farinhas e Laudo Técnico.
- e) No caso de produto importado a Empresa deverá apresentar comprovante de autorização do produto expedido por órgão oficial.
- f) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues mensalmente ou semanalmente, conforme demandas das secretarias solicitante.
- g) Quando da entrega dos produtos de origem animal e industrializados, deverão vir acompanhadas de cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), juntamente com a cópia da Nota Fiscal de origem do Produto, com data correspondente. Os produtos industrializados também deverão vir acompanhados de Ficha ou Laudo Técnico do produto.
- h) Todas as mercadorias serão revisadas, conforme a qualidade, embalagem e data de fabricação que deverá ser recente em embalagens conforme especificação de cada item.
- i) As mercadorias que não estiverem dentro dos padrões exigidos, de acordo com as especificações de cada item, serão devolvidas à Empresa, sendo desta a responsabilidade pela reposição das mesmas em até cinco (05) dias úteis;
- j) O descumprimento desta obrigação gerará a suspensão de toda e qualquer compra efetuada pela Prefeitura e publicação na imprensa dos motivos desta suspensão

#### 4.1. Da Prestação do Serviço

4.1.1. Início da execução do objeto: **até 10 dias** após a apresentação da demanda das Secretarias da Saúde, Secretaria de Obras e Secretaria de Desenvolvimento Social e Trabalho.

#### 4.2 Fiscalização

4.2.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato a ser escolhido pela Prefeitura Municipal de Caçapava do Sul – RS.

**Gestor: Nauristela Cristina Osorio Spode CPF: 389.xxx.xxx-72**

**Fiscal SEDEST: Norma de Oliveira Teixeira CPF: 608.xxx.xxx-00**

**Fiscal Secretaria da Saúde: Inês Salles CPF: 599.xxx.xxx-15**

**Fiscal Secretaria de Obras: Daniela Silveira de Lima CPF: 002.xxx.xxx-65**

#### 4.3. Do prazo de solicitação e do reajuste

4.3.1. Não se aplica.



## **5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA:**

**5.1.** Serão exigidos para participação do processo licitatório os documentos descritos abaixo e todos os que por ventura não estiverem neste termo de referência serão por menorizados no edital de licitação.

- a) Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;
- b) 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 documento de eleição de seus Administradores.
- c) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- d) Prova de Regularidade para com as Fazendas Municipal, Estadual, Federal e Quanto a dívida da União, sendo a Municipal do local da Sede do Licitante. As Certidões Municipais que não constarem o prazo de validade, somente serão consideradas, se expedidas dentro de trinta (30) dias de antecedência da abertura das Propostas;
- e) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Prova de Regularidade junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);
- g) Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);
- h) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo Distribuidor da sede da Pessoa Jurídica (válida se expedida dentro de 90 dias antes da abertura das Propostas).
- i) DECLARAÇÃO da própria proponente de que não foi declarada inidônea por nenhum órgão da Administração Pública de qualquer esfera.
- j) Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- k) Declaração firmada por Contador, Técnico Contábil ou Representante legal da Empresa, de que a licitante é beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 (Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa que se enquadre no limite de receita de ME ou EPP).
- l) Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista na Entidade Contratante.

**5.1.1.** A documentação referida nas alíneas A à H poderá ser substituída pelo CERTIFICADO de Registro Cadastral – CRC, emitido pela CELIC ou SICAF válido na data para a apresentação das propostas.

## **6. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

6.1. Não se aplica.

## **7. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

Será elaborada o contrato para este processo de compra conforme a especificações da Lei 14133/2021.

### **7.1. Do prazo**

O prazo do contrato será vigente pelo período de 12(doze) meses.

### **7.2. Do local**

Os produtos adquiridos deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria solicitante quando da expedição da nota de empenho dentro do perímetro urbano, em dias úteis nos horários de funcionamento da Secretaria. A empresa deverá arcar com todas as despesas necessárias para a correta entrega desse item.

- Secretaria de Assistência Social localizada na Rua XV de Novembro, nº183, centro, horário de funcionamento das 9 h as 15 h de segunda a sexta feira.

- Almojarifado da Secretaria de Saúde – Rua Bento Gonçalves, entre os números 979 e 1001 Fundos do Beco. Horário de expediente das 9 h as 15 h de Segunda a Sexta-Feira.



- Secretaria de Obras, Rua Borges de Medeiros, 394, Centro. Horário de expediente das 9 h as 15 h de Segunda a Sexta-Feira.

### 7.3. Das condições do pagamento

Após a emissão de Nota de Empenho pela Prefeitura Municipal e Nota Fiscal por parte do fornecedor. O pagamento será efetuado após 15(quinze) dias após a entrega do produto e Nota Fiscal.

### 7.4. Da Declaração

A empresa contratada declara, estar na melhor forma de direito, estar devidamente habilitada para prestar os serviços ora contratados, assumindo, em consequência, todos os riscos e obrigações decorrentes deste contrato.

### 7.5. Da dotação orçamentária

Para as despesas decorrentes da presente Licitação, serão utilizados recursos das seguintes **Dotações Orçamentárias**:

| <b>SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E TRABALHO</b> |   |
|--|---|
| Programa de Trabalho                                   | 2.157, 2160, 2169, 2172                               |
| Natureza da despesa                                    | 3.3.90.32-05, 3.3.90.30-07, 3.3.90.30-19,3.3.90.30-21 |
| Código Reduzido  | 2573, 2383, 15047, 2466, 2465, 2464, 2518, 2535       |
| Fonte de Recurso                                       | 100:(01), 200(01) 1500( 01), 1660(1122/1124) 2660     |

| <b>SECRETARIA DE OBRAS</b> |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Programa de Trabalho       | 2.102              |
| Natureza da despesa        | 3.3.90.30.00.00.00 |
| Código reduzido            | 754                |
| Fonte de Recurso           | 1500               |

| <b>SAÚDE</b>         |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Programa de Trabalho | 2.140, 2.222, 2253            |
| Natureza da despesa  | 3.3.90.30.07.00.00, 33.90.30  |
| Código reduzido      | 1683, 1840, 2058, 2059, 15039 |
| Fonte de Recurso     | 1500, 1600, 1621, 2706        |

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não se aplica



## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1.** Entregar os produtos com pontualidade, no local conforme especificações constantes no item 7.2 deste Termo de Referência, não sendo admitidas retificações, cancelamentos, quer seja de preços, marca, quer seja nas condições estabelecidas.
- 9.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato.
- 9.3.** Responsabilizar-se pela entrega do objeto, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos.
- 9.4.** Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência contratual, informando a Contratante à ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- 9.5.** Será por conta da contratada as despesas com todos os tributos incidentes, taxas, impostos, contribuições, fretes, carretos e despesa com deslocamento, para a entrega do objeto contratado até os locais determinados para a sua entrega.
- 9.6.** Certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas no Edital, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento;
- 9.7.** Comunicar, imediatamente e por escrito, a Administração Municipal, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária;
- 9.8.** Atender com prontidão as reclamações por parte do município no que se refere ao objeto da licitação;
- 9.9.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de fornecer e fiscalizar o uso de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus funcionários e prepostos;

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 10.1.** Cumprir com todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.
- 10.2.** Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no termo de responsabilidade.
- 10.3.** Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.
- 10.4.** Designar servidor responsável para o recebimento e instalação dos equipamentos no local indicado, sendo que este deverá verificar a conformidade do objeto com o solicitado na Nota de Empenho.
- 10.5.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

## **11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

A CONTRATADA cumprirá com a execução total do contrato

## **12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

A CONTRATADA que cometer qualquer conduta que infrinja as condições e prazos estabelecidos no instrumento, em contrato ou na legislação atinente à execução do objeto ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, conforme disposto na Lei n.º 14.133/21, às sanções a seguir estabelecidas, aplicáveis após regular Processo Administrativo de Penalização de fornecedor em conformidade com o Decreto Municipal n.º 5.215/23 e alterações:



### 13. ADVERTÊNCIA ESCRITA

Em razão de falhas que não caibam a aplicação de sanção mais grave em virtude de serem corrigidas no prazo estipulado pela fiscalização.

### 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A execução do contrato será fiscalizada pelo responsável designado pela Secretaria de Assistência Social, através de Portaria.

### 15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Caçapava do Sul, 11 de janeiro de 2026  
Norma de Oliveira Teixeira  
Coordenadora do setor Almoxarifado  
Secretaria de Desenvolvimento Social e Trabalho - SEDEST  
Matrícula 471194

|  |
|--|
| <b>ANEXO II</b><br><b>MODELO DE PROPOSTA</b> |
|--|

#### INSTRUÇÕES:

- As empresas participantes poderão optar por entregar suas propostas em modelo/formatação própria, no entanto, devem tomar o cuidado de fazer constar todas as informações constantes deste modelo, sob pena de possível desclassificação.
- Descrever as características do objeto ofertado, conforme o mínimo exigido neste edital.

**OBSERVAÇÃO:** Recomenda-se que a Empresa elabore uma única proposta (documento) que contemple todos os itens os quais deseja participar e anexar o mesmo documento nos respectivos lotes, sem a necessidade de elaborar uma proposta para cada item.

### PROPOSTA FINANCEIRA

**EDITAL N° 4118/2026- Pregão Eletrônico n° 23/2026**

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios prevista no PAC, visando suprir as necessidades diárias do Serviço de Acolhimento Bem Me Quer, de pessoas em situação de vulnerabilidade social, do Albergue Municipal, do CRAS, da Secretaria de Obras e da Secretaria da Saúde.

| N° do Item | Descrição do item | Quantidade | Unidade de medida | Marca | Valor unitário | Valor total |
|------------|-------------------|------------|-------------------|-------|----------------|-------------|
|            |                   |            |                   |       | R\$ .....      | R\$ .....   |
|            |                   |            |                   |       | R\$ .....      | R\$ .....   |
|            |                   |            |                   |       | R\$ .....      | R\$ .....   |

Nos valores propostos acima, estão inclusos todas as despesas de frete e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento dos produtos, tais como: tributos, taxas, transportes e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.



**PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA:** 60 (sessenta) dias contados a partir da data da apresentação desta proposta.

#### **DADOS DA EMPRESA**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Nome do contato:

Telefone:

E-mail:

Dados bancários para pagamento:

Local, data.

\_\_\_\_\_  
Nome e Cargo do Responsável pela Empresa

### **ANEXO III**

### **MODELOS DE DECLARAÇÕES PARA HABILITAÇÃO**

#### **INSTRUÇÕES:**

- Entregar as declarações preferencialmente em papel timbrado da empresa.

(TIMBRE DA EMPRESA)

Ao

Município de Caçapava do Sul-RS.

#### **DECLARAÇÃO**

....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ..... portador(a) da Carteira de Identidade n....., DECLARA:

1. que tem conhecimento e atende a todas as exigências de habilitação constantes na Lei Federal n. 14.133/2021;
2. que assume o compromisso de guardar todos os documentos originais/autenticados, enviados eletronicamente, pelo prazo de 10 (dez) anos, e apresentá-los quando requeridos pela Administração Pública;
3. que os documentos enviados eletronicamente são fiéis aos originais e válidos para todos os efeitos legais, incorrendo nas sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21, conforme a legislação aplicável, em caso de declaração falsa, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal;
4. que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme previsto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal 14.133/2021 (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal);

5. que tem conhecimento acerca das condutas passíveis de penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme legislação aplicável;
6. que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação, salvo disposição extraordinária prevista em lei específica;
7. 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;
8. que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes;
9. que tem pleno conhecimento do objeto, das condições e das peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos;
10. que disporá para a execução do contrato de: instalações, pessoal qualificado e aparelhamento técnico adequado e disponível para cumprir o objeto da licitação, quando for o caso.
11. que inexistem, em seus quadros, sócios ou empregados com vínculo de parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, ou, ainda, que sejam cônjuges ou companheiros de ocupantes do quadro do Município de Caçapava do Sul.

[CIDADE], [DATA]

Assinatura do representante legal

-----  
Nome e cargo do representante legal



## ANEXO IV

(TIMBRE DA EMPRESA)

Ao Município de Caçapava do Sul-RS.

### **DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA DOS LIMITES LEGAIS (ME/EPP)**

....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ..... portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., DECLARA que está devidamente enquadrada como Microempresa (ME) / Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

Além do enquadramento como ME/EPP com base no critério econômico (faturamento), declaramos que estamos em conformidade com os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 sob o aspecto contratual. Para tanto, informamos que, no ano de realização da presente licitação, a empresa não ultrapassou os limites de faturamento previstos em lei para ME/EPP, considerando todos os negócios firmados, independentemente de os valores amparados pelos contratos terem sido faturados ou não naquele ano.

Comprometemo-nos a apresentar todos os documentos comprobatórios necessários, caso sejamos selecionados como vencedores da licitação, a fim de comprovar a veracidade das informações acima declaradas.

Estamos cientes de que a apresentação de informações falsas ou inexatas poderá acarretar a exclusão da empresa do processo de licitação, além das sanções legais cabíveis.

[CIDADE], [DATA]

Assinatura do representante legal

-----

Nome e cargo do representante legal



**ANEXO V**  
**MINUTA DE CONTRATO N° .....**

**TERMO DE CONTRATO, que fazem entre si,**  
**O MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA DO SUL**  
**e a Empresa.....**  
**autorizados pelo Edital n° 4118/2026.**

**NOME E QUALIFICAÇÃO DAS PARTES**

**CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA DO SUL-RS**, inscrito no CNPJ sob o n° 88.142.302/0001-45, com sede nesta Cidade, na Rua XV de Novembro, n° 438, adiante denominado simplesmente PREFEITURA, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. MARCELO C. SPODE.

**CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n° XXXXXXXX, localizada na XXXXXXXXXXXXXXX, adiante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por seu (sua) Administrador (a)/Sócio (a)/Presidente, Senhor (a) xxxxxx.

O presente contrato tem como fundamento o **Edital n° 4118/2026**, nos termos da Lei Federal n° 14.133/2021 e demais legislações pertinentes, e como finalidade a consecução do objeto contratado descrito abaixo, pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

**CLÁUSULA I – DO OBJETO**

O presente instrumento tem por objeto Aquisição de gêneros alimentícios prevista no PAC, visando suprir as necessidades diárias do Serviço de Acolhimento Bem Me Quer, de pessoas em situação de vulnerabilidade social, do Albergue Municipal, do CRAS, da Secretaria de Obras e da Secretaria da Saúde, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e na proposta comercial.

São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independente de transcrição:

- 1.1.1. O Edital da Licitação;
- 1.1.2. O Termo de Referência que embasou a contratação;
- 1.1.3. A proposta da Contratada; e
- 1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLÁUSULA II – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ..... dias contados da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

**CLÁUSULA III– DO MODELO DE EXECUÇÃO E DA GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência e demais anexos do Edital n° 4118/2026.

**CLÁUSULA IV – DO LOCAL DE ENTREGA**

4.1. Os produtos adquiridos deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria solicitante quando da expedição da nota de empenho dentro do perímetro urbano, em dias úteis nos horários de funcionamento da Secretaria. A empresa deverá arcar com todas as despesas necessárias para a correta entrega desse item.

- **Secretaria de Assistência Social** localizada na Rua XV de Novembro, nº183, centro, horário de funcionamento das 9 h as 15 h de segunda a sexta feira.

- **Almoxarifado da Secretaria de Saúde** – Rua Bento Gonçalves, entre os numeros 979 e 1001 Fundos do Beco. Horário de expediente das 9 h as 15 h de Segunda a Sexta-Feira.

- **Secretaria de Obras**, Rua Borges de Medeiros, 394, Centro. Horário de expediente das 9 h as 15 h de Segunda a Sexta-Feira, de acordo com o cronograma anexo ao Termo de Referência.

4.2. No momento da entrega das mercadorias, além de todas as especificações solicitadas no edital, a Contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor;

4.3. Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação e composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos licitados;

4.4. A Contratada deverá entregar os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contados a partir da entrega, e em embalagem oficial do fabricante, contendo marca e validade;

4.5. A pessoa indicada como responsável pelo recebimento das mercadorias em cada local, reserva-se o direito de não receber as mesmas se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo a empresa substituí-las sem prejuízo ao Município;

4.6. Caberá à Contratada o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo (s) possuir pessoal disponível para tal serviço;

4.7. As mercadorias deverão ser entregues no horário designado, mediante dois recibos assinados e carimbados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo que uma via do recibo ficará no local e a outra junto à nota fiscal;

4.8. As notas fiscais deverão ser entregues juntamente com os recibos para, após, serem encaminhados para pagamento;

4.9. Quando tratar-se de agroindústria deverá possuir registro junto ao SIM - Serviço de Inspeção Municipal e/ou na Secretaria de Saúde;

4.10. Os produtos ofertados por agroindústria deverão ser produzidos pelo próprio produtor e com acompanhamento do Escritório Municipal de EMATER e/ou Secretaria Municipal correspondente;

4.11. Os produtos hortifrutigranjeiros devem possuir registro junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria de Município da Saúde.

4.12. Quando da entrega dos produtos de origem animal e industrializado, deverão vir acompanhadas de cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), juntamente com a cópia da Nota Fiscal de origem do Produto, com data correspondente. Os produtos industrializados também deverão vir acompanhados de Ficha ou Laudo Técnico do produto.

4.13. As contratadas deverão utilizar veículos adequados para as entregas dos gêneros alimentícios, dotados de cobertura para proteção da carga e, não devem transportar outras que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme exigências da ANVISA.

4.14. Caso os produtos entregues não estejam de acordo com a qualidade e sanidade exigidas neste edital, deverá a contratada efetuar a troca das mercadorias em até 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

4.15. Todas as mercadorias serão revisadas, conforme a qualidade, embalagem e data de fabricação que deverá ser recente em embalagens conforme especificação de cada item.

4.16. O descumprimento das obrigações acima referidas gerará a suspensão de toda e qualquer compra efetuada pela Prefeitura.

## CLÁUSULA V – DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. É vedada a subcontratação ou transferência total ou parcial do objeto.

## CLÁUSULA VI – DO PAGAMENTO

### 6.1. PREÇO

6.1.1. O valor a ser pago em razão deste Contrato é de R\$ ..... (número por extenso).

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

**6.1.3. O presente contrato compreenderá o fornecimento dos seguintes produtos e seus respectivos valores:**

| Nº do Item | Descrição do item | Unidade de medida | Quantidade | Valor unitário | Valor total do item |
|------------|-------------------|-------------------|------------|----------------|---------------------|
|            |                   |                   |            |                |                     |
|            |                   |                   |            |                |                     |
|            |                   |                   |            |                |                     |
|            |                   |                   |            |                |                     |

### 6.2. FORMA DE PAGAMENTO

6.2.1. O pagamento será efetuado após 15 (quinze) dias após a entrega do produto e Nota Fiscal.

6.2.2. As despesas decorrentes de frete, correrão às expensas da Contratada.

6.2.3. Quando da realização dos pagamentos serão processadas as retenções de tributos, conforme disposto na Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, exceto quando a Empresa for optante do simples nacional.

6.2.4. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Prefeitura atestar a execução do objeto do contrato.

6.2.5. No caso de atraso no pagamento por parte da Prefeitura, os valores devidos à Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação “pro rata tempore” do IPCA, acrescido de juros de 0,033% ao dia.

### 6.3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.3.1. A emissão da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

6.3.2. Quando houver glosa parcial do objeto, a Prefeitura comunicará a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

6.3.3. O setor competente para proceder o pagamento verificará se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e da Prefeitura;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.3.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas

saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura;

6.3.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou da documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

6.3.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas para a contratação;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Prefeitura, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.3.7. Constatando-se situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Prefeitura.

6.3.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Prefeitura deverá comunicar ao órgão da regularidade fiscal competente quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.3.9. Persistindo a irregularidade, a Prefeitura deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

6.3.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto aos órgãos competentes.

6.3.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.3.12. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **CLÁUSULA VII – DO REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de execução do presente Contrato.

## **CLÁUSULA VIII – DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA**

8.1. São obrigações da Prefeitura:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência que lhe deu origem;

8.1.3. Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a

execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar à Contratada sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato, conforme estabelecido no **item 12 do Edital nº 4118/2026**.

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.12. Comunicar a Contratada na hipótese de posterior alteração do projeto pela Prefeitura, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21.

8.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **CLÁUSULA IX – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

9.1.2. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a atuação da fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Prefeitura, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de ocupantes do quadro da Prefeitura, nos cargos de direção e chefia ou exercentes de função gratificada de mesma natureza;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade junto às fazendas públicas, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou

sede da Contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Prefeitura ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto contratado.

9.1.9. Paralisar, por determinação da Prefeitura, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

9.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.1.12.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Prefeitura.

## **CLÁUSULA X – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o 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 contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**a) Advertência**, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**b) Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem anterior deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem anterior deste Instrumento, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

**d) Multa:**

I - moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

II - O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

III - compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Prefeitura.

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Prefeitura à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Prefeitura;

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

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

10.8. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções

aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.9. A Prefeitura deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

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

## **CLÁUSULA XI – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

11.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

11.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

## **CLÁUSULA XII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

12.1. Para as despesas decorrentes da presente Licitação, serão utilizados recursos das seguintes **Dotações Orçamentárias:**

| <b><u>SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E TRABALHO</u></b> |  |
|---|--|
| Programa de Trabalho  | 2.157, 2160, 2169, 2172                                |
| Natureza da despesa   | 3.3.90.32-05, 3.3.90.30-07, 3.3.90.30-19, 3.3.90.30-21 |
| Código Reduzido   | 2573, 2383, 15047, 2466, 2465, 2464, 2518, 2535        |
| Fonte de Recurso  | 100:(01), 200(01) 1500( 01), 1660(1122/1124) 2660      |

| <b><u>SECRETARIA DE OBRAS</u></b> |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Programa de Trabalho              | 2.102              |
| Natureza da despesa               | 3.3.90.30.00.00.00 |
| Código reduzido                   | 754                |
| Fonte de Recurso                  | 1500               |

| <b><u>SAÚDE</u></b> |  |
|---------------------|--|
|---------------------|--|



|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Programa de Trabalho | 2.140, 2.222, 2253            |
| Natureza da despesa  | 3.3.90.30.07.00.00, 33.90.30  |
| Código reduzido      | 1683, 1840, 2058, 2059, 15039 |
| Fonte de Recurso     | 1500, 1600, 1621, 2706        |

12.2. Eventual alteração na dotação orçamentária será efetuada mediante apostilamento.

### **CLÁUSULA XIII – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

13.1. As partes permanecem responsáveis pela gestão de seus bancos de dados, sendo CONTROLADORAS dos dados dos titulares cadastrados em suas respectivas bases cadastrais, inclusive para fins de compartilhamento de dados entre os partícipes do presente instrumento.

13.1.1. Cabe a cada parte deste instrumento realizar a correção, exclusão e/ou bloqueio de dados pessoais em sua base cadastral, que porventura sejam solicitados por seus clientes, titulares de dados;

13.1.2. As partes, incluindo todos os seus colaboradores, comprometem-se a tratar todos os Dados Pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público, ainda que este Convênio/Contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução;

13.1.3. As partes comprometem-se a adotar medidas, ferramentas e tecnologias necessárias para garantir a segurança dos dados e cumprir com suas obrigações, sempre considerando o estado da técnica disponível e o nível de segurança necessário;

13.1.4. As partes deverão manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizacionais necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de Dados Pessoais sejam estruturados de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis;

13.1.5. Havendo o compartilhamento de dados pessoais durante a execução do presente instrumento, estabelecem as partes que caberá a cada um o controle e fiscalização de sua base de dados em seus sistemas ou demais repositórios de dados, sendo responsabilidade exclusiva de cada parte o acompanhamento do ciclo de vida do dado e consequente eliminação, quando aplicável.

13.2. O tratamento dos dados pessoais ocorrerá para o cumprimento exclusivo das seguintes finalidades:

- a) execução de atividade, produto ou serviço vinculado ao contrato;
- b) para prestação de contas das obrigações dispostas no instrumento originário;
- c) enquanto necessário para atender prazos legais ou regulatórios perante órgãos de controle.

13.3. Se qualquer legislação nacional ou internacional aplicável ao tratamento de Dados Pessoais no âmbito do Contrato vier a exigir adequação de processos e/ou instrumentos contratuais por forma ou meio determinado, as partes desde já acordam em celebrar termo aditivo escrito neste sentido.

13.4. Fica assegurado, nos termos da lei, o direito de regresso em face da parte que deu causa, para reparação de eventuais danos causados em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação a Proteção dos Dados.

### **CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Em caso de divergência entre disposições constantes neste contrato e na proposta comercial, prevalecerão as primeiras.

14.2. Todas as comunicações relativas ao presente Contrato serão consideradas como regularmente feitas, se realizadas por meio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI ou entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama ou e-mail, na sede das partes contratantes.

14.3. Haverá consulta ao Cadastro Informativo das Pendências perante Órgãos e Entidades da Administração Estadual – **CADIN/RS**, nos termos da Lei Estadual nº 10.697/96, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 36.888/96, bem como ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – **CFIL/RS**, nos termos da Lei Estadual nº 11.389/99, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 42.250/03, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - **CEIS**, nos termos da Lei Federal nº 12.846/13, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.420/15 e outros que a legislação em vigor determinar.

#### **CLÁUSULA XV – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA XVI – DAS ALTERAÇÕES**

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

16.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA XVII – DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. A gestão e fiscalização da execução do Contrato nº x.xxx/xxxx compete ao CONTRATANTE, que o fará por meio dos seguintes servidores, formalmente designados pela Portaria nº xx.xxx, de xx de janeiro de 2026:

- a) Gestor do Contrato: **Nauristela Cristina Osório Spode**, inscrita no CPF sob o nº **389.XXX.XXX-72**, residente e domiciliado nesta cidade;
- b) Fiscal do Contrato SEDEST: **Norma de Oliveira Teixeira**, inscrita no CPF sob o nº **608.XXX.XXX-00**, residente e domiciliado nesta cidade.
- c) Fiscal do Contrato Secretaria da Saúde: **Inês Salles**, inscrita no CPF sob o nº **599.XXX.XXX-15**, residente e domiciliado nesta cidade.
- d) Fiscal do Contrato Secretaria de Obras: **Daniela Silveira de Lima**, inscrita no CPF sob o nº **002.XXX.XXX-65**, residente e domiciliado nesta cidade.



PREFEITURA DE  
**CAÇAPAVA  
DO SUL**

CAÇAPAVA DE PARANÁ UNESCO



### **CLÁUSULA XVIII – DA PUBLICAÇÃO**

18.1. Incumbirá à Prefeitura providenciar a publicação deste instrumento e de suas alterações, nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/2021.

### **CLÁUSULA XIX – DO FORO (ART. 92, §1º)**

19.1. É eleito o Foro da Comarca de Caçapava do Sul-RS para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado pelas partes.

Caçapava do Sul, ..... de ..... de 2026.

.....  
CONTRATADA

.....  
CONTRATANTE

.....  
GESTOR

.....  
FISCAL