

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 46/2026

Objeto: **CONTRATAÇÃO PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (HORTIFRUTIGRANJEIROS) - SME**

Processo administrativo nº **1743/2026** – Valor total estimado: R\$ **R\$ 1.216.471,90 (um milhão e duzentos e dezesseis mil e quatrocentos e setenta e um reais e noventa centavos)** – Quantidade de itens: **57**

Critério de julgamento: **MENOR PREÇO**

Forma de adjudicação: **POR ITEM**

Tipo de Objeto: **BEM COMUM**

Modo de disputa: Aberto

Exclusividade ME/EPP/Equiparadas: **NÃO**

Entrega parcelada: **SIM**

Há condições para assinatura do contrato, conforme Termo de Referência e Minuta do Contrato.

Data e hora da abertura da sessão pública: **no dia 29 de abril de 2026, às 10:00 horas.**

Edital e certame: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> (Portal de Compras Públicas)

O **Município de Esteio**, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ nº 88.150.495/0001-86, sito à Rua Eng. Hener de Souza Nunes, 150, em Esteio, por intermédio da Secretaria Municipal de Governança e Gestão (SMGG), Diretoria de Compras, autos SISLAM 160087, torna público aos interessados que realizará licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/21, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1) DO OBJETO

1.1) O objeto da presente licitação é o **CONTRATAÇÃO PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (HORTIFRUTIGRANJEIROS) - SME**, conforme condições, especificações técnicas, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, Termo de referência e seus anexos.

1.2) As licitantes deverão possuir condições que garantam a responsabilidade, presteza, segurança e eficácia da execução do objeto, de modo a obter pleno resultado.

1.3) Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta licitação.

2) DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1) Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no **Portal de Compras Públicas**, disponível no endereço eletrônico: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

2.1.1) Os interessados deverão estar cadastrados no portal da licitação em tempo hábil.

2.2) 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3) 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.

2.4) A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5) A obtenção do benefício referente ao art. 48 da Lei Complementar nº 123/06, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6) Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, artigo 16 da Lei nº 14.133/21, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/06.

2.7) Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2) 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;

2.7.3) 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;

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

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

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

2.7.7) 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;

2.7.8) 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 nº 14.133/21.

2.8) O impedimento de que trata o item 2.7.4 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.

2.9) A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 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.

2.10) Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11) O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 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.

2.12) Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/21.

2.13) A vedação de que trata o item 2.7.8 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.

3) DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Atenção: No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas, as especificações dos itens técnicas completas do objeto licitado, para efeito e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do Termo de Referência.

3.1) A fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2) Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3) Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de

habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

3.4) No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

- *Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;*
- *Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;*
- *Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;*
- *Cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.*

3.5) O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/21.

3.6) O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/21.

3.6.1) No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2) Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7) A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/21, e neste Edital.

3.8) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9) Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10) Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

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

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

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

3.12) O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1) Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2) Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13) O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14) Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

3.16) É dever do licitante manter seu cadastro atualizado junto ao portal de licitações, ressaltando a importância do correto preenchimento do E-mail institucional, que será utilizado para os contatos, avisos, notificações e demais atos administrativos junto ao Município e atualizar previamente as comprovações de seus documentos anexados no portal para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

4) DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1) O licitante deverá enviar sua proposta mediante sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1) Valor ou desconto;

4.1.2) Marca;

4.1.3) Fabricante; se for o caso.

4.1.4) Quantidades, devendo respeitar a quantidade total estipulada.

4.1.5) Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1) O licitante **não** poderá oferecer proposta com quantitativo inferior ao máximo previsto.

4.3) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4) Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5) Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6) Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7) A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

4.7.2) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

4.7.3) Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

4.8) O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4.9) A **PROPOSTA FINAL** do licitante declarado vencedor é o valor registrado no sistema, podendo ser encaminhada atualizada, acompanhando a DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR, quando houver, no prazo definido pelo pregoeiro, a contar da solicitação no sistema eletrônico.

5) DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E LANCES

5.1) A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1) Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

- 5.3) O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5) Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6) O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO**.
- 5.7) Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8) O licitante somente poderá oferecer lance melhor ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, o mais vantajoso para administração.
- 5.9) 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 **1% (um por cento)**
- 5.10) O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11) O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12) Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1) A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2) A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3) 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.
- 5.12.4) 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.
- 5.12.5) Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.13) Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.13.1) A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.13.2) Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.3) No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.13.4) Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subseqüentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.5) Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14) Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.14.1) Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.14.2) A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

5.14.4) 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.

5.14.5) 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.

5.14.6) Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

5.17) Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

5.19) Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

5.21) Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.

5.21.1) Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.21.2) A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21.3) Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.21.4) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.22) Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.22.1) Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, nesta ordem:

5.22.1.1) Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.22.1.2) Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.22.1.3) Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.22.1.4) Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

- 5.22.2.1) Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.22.2.2) Empresas brasileiras;
- 5.22.2.3) Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.22.2.4) Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 5.22.3) Caso nenhum critério anterior seja suficiente para o desempate, será realizado sorteio a critério do agente de contratação de licitação responsável pela licitação utilizando-se apenas do fator sorte.
- 5.23) Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.23.1) Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.
- 5.23.2) Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
- 5.23.3) A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.23.4) A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.23.5) O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.23.6) O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.23.7) É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.24) Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6) DA FASE DE JULGAMENTO

6.1) Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/21, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta:

6.1.1) Documentos de Habilitação ou SICAF e DOCUMENTOS COMPLEMENTARES;

6.1.2) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

6.1.3) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

6.1.4) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

Nota: Sobre a apresentação do SICAF, os documentos que não o compõem, é obrigatório a apresentação dos demais documentos solicitados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados dos sistemas.

Nota: Pesquisa consolidada de CEIS, CNEP e outras: <https://portal.datransparencia.gov.br/>. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (certidoes-apf.apps.tcu.gov.br).

6.2) A consulta aos cadastros será realizada em nome da **empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429/92.

6.3) Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2) O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.3.3) Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

- 6.4) Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5) Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.
- 6.6) Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 do decreto nº 7.584, de 07 de março de 2023.
- 6.7) Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1) Contiver vícios insanáveis;
 - 6.7.2) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.7.3) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.7.4) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.7.5) Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8) No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1) A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.8.1.1) Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.8.1.2) Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9) Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1) Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 6.9.2) No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, caso haja planilha anexa.
 - 6.9.3) No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 6.9.4) Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10) 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.
- 6.11) Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11.1) Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.12) Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 6.12.1) O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 6.12.2) Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.13) Caso o Termo de Referência ou o Edital exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado, sob pena de não aceitação da proposta.

- 6.13.1) O licitante classificado em primeiro lugar, tendo sua documentação em conformidade com o estabelecido neste Instrumento, poderá ser convocada pelo Pregoeiro, para no prazo estipulado, contados a partir do recebimento da Convocação, a apresentar amostra.
- 6.13.2) A amostra deverá ser entregue à Comissão de Licitações, no horário de atendimento ao público, na Prefeitura Municipal de Esteio, localizada na Rua Engenheiro Henner de Souza Nunes, 150 - Centro, Esteio/RS, mediante agendamento prévio pelo telefone (51) 27004353 – Ramais 2010, 2011 e 2012.
- 6.13.3) Os produtos deverão vir identificados com os seguintes dados: Razão social da empresa licitante; Modalidade e Número da Licitação; Número e descrição do item;
- 6.13.4) Não serão aceitas amostras para análise por analogia.
- 6.13.5) A não apresentação do solicitado implicará a automática desclassificação do licitante.
- 6.13.6) O licitante que apresentar amostra de produto em desconformidade com as especificações técnicas será desclassificada do certame, e a critério da administração, o próximo licitante melhor classificado, será convocado para no mesmo prazo regulamentar, e em iguais condições do primeiro, apresentar amostra.
- 6.14) Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.15) Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.16) No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.17) Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7) DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1) Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I**, documentação exigida são necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/21.
- 7.1.1) A apresentação do SICAF, substitui os documentos do nível de cadastramento, sendo obrigatória a apresentação dos demais documentos solicitados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados dos sistemas.
- 7.1.2) A documentação poderá se dispensada, caso atenda o Art. 70, III da Lei nº 14.133/21.
- 7.1.3) Os licitantes **deverão** encaminhar **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR, ANEXO I**, se houver.
- 7.2) Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.2.1) Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/16, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.3) Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.3.1) Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.4) Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 7.5) Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/21.
- 7.6) Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

7.8) O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

7.9) O presente objeto não necessita de avaliação prévia do local.

7.10) A habilitação será verificada por meio do **ANEXO I**, e/ou SICAF nos documentos por ele abrangidos.

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

7.11) É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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.

7.12) A verificação pelo pregoeiro/agente de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1) Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro/agente de contratação.

7.12.2) Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no §1º do art.36 e do art.39 do Decreto 7584/2023.

7.13) A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1) Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2) Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14) Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.14.1) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.16) Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

7.17) Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.19) Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8) DOS RECURSOS

8.1) 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 14.133/21.

8.2) O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3) Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

- 8.3.1) A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2) O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3) O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4) Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/21, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4) Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5) O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6) Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7) O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8) O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9) O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9) DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1) Comete infração administrativa, nos termos do Art. 155 da Lei nº 14.133/21, o que:
- a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;
- b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta quando:
- b1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - b4) deixar de apresentar amostra;
 - b5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- c1) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa à licitação;
- e) fraudar a licitação;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- f1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - f2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - f3) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2) Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- I – advertência;
 - II – multa;
 - III – impedimento de licitar e contratar;
 - IV – 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.
- 9.3) Na aplicação das sanções serão considerados:
- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II – as peculiaridades do caso concreto;
 - III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV – os danos que dela provierem para o Contratante;
 - V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4) A multa será de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado.

- 9.4.1) Para as infrações previstas nos itens “a”, “b” e “c”, a multa será de 0,5% a 15%, para os itens “d”, “e”, “f”, “g” e “h”, será de 15% a 30%, do valor do contrato licitado.
- 9.5) 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.
- 9.6) Na aplicação da sanção será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7) A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens “a”, “b” e “c”, 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.
- 9.8) Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens “d”, “e”, “f”, “g” e “h”, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens “a”, “b” e “c” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo do art. 156, §5º, da Lei 14133/21.
- 9.9) 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 “c” caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º do Decreto 7584/2023.
- 9.10) 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.
- 9.11) 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.
- 9.12) 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.
- 9.13) O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14) A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10) DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1) Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/21, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2) A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3) A impugnação e o esclarecimento serão realizados exclusivamente de forma eletrônica, pelo portal.
- 10.4) As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1) A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5) Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1) O procedimento será divulgado no **Portal de Compras Públicas** e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, autos do processo SISLAM 160087.
- 11.2) 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.

- 11.3) Todas as referências de tempo observarão o horário de Brasília – DF.
- 11.4) A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5) 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.
- 11.6) 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.
- 11.7) Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8) 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.
- 11.9) Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10) O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no site da Prefeitura Municipal de Esteio.

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

- **ANEXO I – Documentos de Habilitação**
- **ANEXO II – Modelo de Proposta Financeira**
- **ANEXO III – Minuta de Contrato**
- **ANEXO IV – Estudo Técnico Preliminar**
- **ANEXO V – Termo de Referência**
- **ANEXO VI – Dados do Objeto**

De acordo:

Procuradoria Geral do Município

Prefeito Municipal

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 46/2026

Apresentar acompanhado da PROPOSTA FINAL os DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

1) PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada, conforme modelo de proposta financeira (Anexo II), no prazo definido pelo agente de contratação, de no mínimo 02 (duas) horas a contar da solicitação no sistema eletrônico.

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

A – Documentos comprobatórios de HABILITAÇÃO JURÍDICA consistem em:

- a1)** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- a2)** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, da Junta Comercial da sede;
- a3)** Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- a4)** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a5)** Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- a6)** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a7)** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- a8)** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- a9)** Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- a10)** Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971/09.

Nota: Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

B – Documentos comprobatórios de REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA consistem em:

- b1)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b2)** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- b3)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;
- b4)** Prova de regularidade com a FAZENDA FEDERAL, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

b5) Prova de regularidade para com a FAZENDA ESTADUAL, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b6) Prova de regularidade para com a FAZENDA MUNICIPAL, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

C – Documentos comprobatórios de **ECONÔMICO-FINANCEIRA**, consistem em:

c1) CERTIDÃO NEGATIVA de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

c1.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar os demais requisitos de habilitação.

c2) BALANÇO PATRIMONIAL dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, com demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis;

c2.1) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

c3) DECLARAÇÃO assinada por profissional habilitado da área contábil, comprovando o atendimento dos índices econômicos previstos abaixo.

c3.1) A aptidão econômica do licitante, para cumprir as obrigações será verificada mediante a obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a **1 (um)** resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo	
LG =	-----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	
Ativo Total	
SG =	-----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	
Ativo Circulante	
LC =	-----;
Passivo Circulante	

c3.2) As licitantes que apresentarem resultado menor que 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor total arrematado para o(s) item(ns) a ser(em) contratado(s), como exigência para sua habilitação.

D – Documentos comprobatórios de **HABILITAÇÃO TÉCNICA** consistem em:

d1) ALVARÁ ou LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO ou de SAÚDE do licitante, expedida pelo órgão competente ou Título de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 46/2026

Dados da empresa:

Razão Social					
CNPJ (MF) nº:					
Endereço:					
Telefone:		Cidade:		UF:	
Banco:		Agência:		Conta-Corrente:	

Dados do Representante para fim de apresentação da proposta e assinatura do contrato:

Nome:		CPF:	
Cargo/Função:		RG:	
Endereço Eletrônico:		Telefone	

a) A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de entrega desta carta de proposta.

b) Prazo para a entrega do objeto: **é de 5 (cinco) dias, contados do recebimento do pedido de entrega, ponto a ponto de forma fracionada, conforme Termo de Referência.**

c) Preço Proposto:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA / MODELO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
XX					
XX					

— Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos a todas as condições contidas no Edital do Pregão Eletrônico n° 46/2026, bem como verificamos todas as especificações nele contidas, não havendo discrepância entre quaisquer informações ou documentos que dele fazem parte, e estamos cientes de todas as condições que possam de qualquer forma, influir nos custos, assim como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto, assumindo total responsabilidade pelas informações, bem como pelos erros ou omissões, contidas tanto no formulário proposta, como em seus anexos.

Atenciosamente,

Local: _____, data: ____/____/2026.

Assinatura do Representante Legal

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO POR ESCOPO (prazo determinado)

CONTRATO XXX/2026

CONTRATANTE: O **Município de Esteio**, entidade de direito público, interno, inscrito no CNPJ/MF 88.150.495/0001-86, com sede administrativa na rua Engº Hener de Souza Nunes, 150, nesta cidade, CEP 93260-120 – RS, representado neste ato por seu Prefeito.

CONTRATADA: **Contratada**, com sede na xxxxxxxxxxxxxx, nº xxx – Bairro xxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx, inscrita no CNPJ nº xxx.xxx.xxxx/xx neste ato representada pelo seu _____, senhor(a) _____, portador(a) do CPF nº xxxxxxxx-xx e RG nº xxxxxxxx, E-mail institucional: _____@_____, telefones: (xx) xxxx-xxxx.

Pelo presente instrumento contratual entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a contratação do objeto enunciado no item do objeto, com autorização constante do Processo Administrativo nº 1743/2026, constante nos autos do processo SISLAM 160087, homologado em ____ de ____ de 20____, mediante o disposto na Lei nº 14.133/21 e alterações, em conformidade com as cláusulas que seguem:

1. DA DOCUMENTAÇÃO

1.1. Fazem parte integrante do presente contrato, independente de transcrição, o **Pregão Eletrônico** nº 46/2026, seus anexos, a proposta da contratada datada em ____ de ____ de 20____, a ordem de compra XXXX/2026, e os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

1.2. Antes da assinatura do CONTRATO, a contratada deverá apresentar: **LICENÇA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS** da empresa licitante ou da empresa contratada para fazer o transporte (nesse caso apresentar contrato de prestação de serviços), fornecida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui o objeto do presente instrumento a **CONTRATAÇÃO PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (HORTIFRUTIGRANJEIROS) - SME** conforme quantidades e especificações indicados na cláusula do preço deste instrumento, termo de referência e no **Pregão Eletrônico** nº 46/2026.

2.2. A execução do objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o Anexo DO OBJETO do edital, Termo de Referência e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

2.3. Toda e qualquer alteração no objeto somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito da secretaria solicitante.

3. DO PREÇO

3.1. Conforme proposta da contratada, o **valor total** para a prestação de serviços de fornecimento do objeto do presente contrato é de R\$ 00.000,00 (**POR EXTENSO**), em conformidade com os valores unitários abaixo discriminados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UN	QUANT	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

3.2. No preço contratado estão incluídos todos e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento, no exercício vigente, correu por conta do recurso alocado no seguinte código orçamentário:

- Programa de trabalho: 04.04.12.306.0003.2036 - Qualificar o Cardápio da Alimentação Escolar
- Rubrica item: 3.3.90.30.07.00.00.00 - GENEROS DE ALIMENTACAO
- Fonte de recurso: 1550 - Transferência do Salário-Educação

5. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. Forma e prazo para prestação do objeto: **é de 5 (cinco) dias, contados do recebimento do pedido de entrega, ponto a ponto de forma fracionada, conforme Termo de Referência.**

5.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Edital, no Termo de Referência e na Proposta, devendo ser substituídos, às custas do contratado, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da empresa contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

5.4. O prazo de garantia contra defeito e vícios de fabricação/execução será para cada item, sem qualquer ônus adicional para o Município, contados a partir do seu recebimento definitivo.

6. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

6.1. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um) ano** contados da data da assinatura do contrato até o adimplemento total das obrigações, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/21.

6.1.1. O prazo de vigência da contratação será automaticamente prorrogado, independente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, nos termos do artigo 111 da Lei nº 14.133/21, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e anexos;

7.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.3. Notificar o Contratado, 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;

7.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine 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 14.133/21;

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

7.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

- 7.9. 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.
- 7.10. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 7.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e 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:
- 8.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso;
- 8.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);
- 8.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/21) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.7. 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 fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.11. Paralisar, por determinação do contratante, 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.
- 8.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.13. 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 (art. 116, da Lei n.º 14.133/21);
- 8.14. 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 (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/21);

- 8.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.16. 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 14.133/21.
- 8.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 8.18. 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;
- 8.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709/18, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 8.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 8.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.22. 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. DO PAGAMENTO

- 9.1. Para liquidação da despesa e pagamento serão observados os seguintes prazos:
- I – 10 (dez dias) úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;
- II – 20 (vinte dias) úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa.
- 9.2. O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento à empresa vencedora/contratada, ocorrerá através da Secretaria Municipal da Fazenda, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, acompanhado das comprovações de regularidade junto a Fazenda Federal, Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul, Município de Esteio, FGTS e Justiça do Trabalho.
- 9.3. A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela empresa contratada diretamente ao responsável pelo recebimento que somente atestará a entrega dos produtos e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela empresa vencedora, todas as condições pactuadas.
- 9.4. O Município certificará a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o material entregue e o que foi solicitado. A contagem para o 20º (vigésimo) dia, previsto no caput, só iniciar-se-á após a aceitação dos produtos pelo responsável pelo recebimento e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.
- 9.5. Para execução do pagamento, à empresa contratada deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome da Prefeitura Municipal de Esteio, CNPJ 88.150.495/0001-86, informando o número de sua conta-corrente, se Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal e/ou Banco do Estado do Rio Grande do Sul, e a respectiva Agência, bem como o número da Ordem de Compra.
- 9.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à empresa contratada e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município.
- 9.7. A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da empresa contratada.
- 9.8. De acordo com Instrução Normativa RFB Nº 2110, de 17 de outubro de 2022 e alterações, do Ministério da Economia/Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil, o Município, se couber, fará a retenção de 11% do valor bruto da nota fiscal de prestação de serviços e efetuará o recolhimento à Seguridade Social.
- 9.9. O Município poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela empresa contratada casos verificados uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A empresa contratada deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município.
 - b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a empresa contratada atenda à cláusula infringida.
 - c) A empresa que retarda indevidamente a entrega do objeto licitado por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município.
 - d) Débito da empresa contratada para com o Município, quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
 - e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração às demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.
- 9.10. Os pagamentos observarão os limites de desembolso máximo conforme cronograma estabelecido no termo de referência, se houver.
- 9.11. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA do mês anterior ao do pagamento “pro rata tempore”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a empresa contratada não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

10. DO REAJUSTE

- 10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___ de ___ de 20__.
- 10.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais poderão ser reajustados pelo índice do IPCA dos últimos 12 (doze) meses, tendo como data-base à data do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 10.3. O reajuste de preços deverá ser solicitado expressamente pelo contratado, até a data do vencimento de cada anualidade do orçamento estimado, sob pena de preclusão.
- 10.4. Transcorrida a anualidade, perderá o direito ao reajuste, por preclusão, o contratado que não efetuar a solicitação prevista no item 10.3.
- 10.5. Nos termos do art. 2º da Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, fica vedado reajuste em contratos com vigência inferior a um ano.
- 10.6. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 10.7. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 10.8. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 10.9. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 10.10. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 10.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

- 11.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/21, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial ou execução imperfeita 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) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/21);

14.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/21);

14.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem do subitem 14.1 deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/21).

14.2.4. Multa:

- a) moratória de até 0,5 % por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida do contrato/objeto, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- b) moratória de até 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato/objeto, até o máximo de 30%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, se for o caso;
- c) compensatória de até 30% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial, imperfeita ou total do contrato/objeto;
- d) para as infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 14.1 de 15% a 30% sobre o valor total do contrato.

14.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

14.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/21).

14.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/21).

14.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/21).

14.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/21).

14.8. 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.

14.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/21):

- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II – as peculiaridades do caso concreto;
- III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV – os danos que dela provierem para o Contratante;

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

14.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, 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 (art. 159).

14.12. A personalidade jurídica do Contratado 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 o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/21).

14.13. O Contratante 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133/21).

14.14. 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.

15. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

15.2. 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.

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

15.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

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

15.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como por acordo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

15.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

15.8. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

I – Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

II – Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III – Indenizações e multas.

IV – A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/21).

16. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

16.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

16.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

16.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

16.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

16.6. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

16.7. A CONTRATADA deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

16.8. A CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

16.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

16.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

16.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

16.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

16.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

17. DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/21, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

18. DAS ALTERAÇÕES

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

18.2. O contratado é obrigado 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.

18.3. 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 14.133/21.

19. DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/21, bem como no sítio eletrônico oficial, consoante previsto no art. 91 da Lei 14.133/21.

20. DO FORO

20.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Esteio/RS, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Município de Esteio, ____ de ____ de 20__.

Prefeito do Município de Esteio

ANEXO IV

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Assinado Digitalmente

Estudo Técnico Preliminar

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. CATEGORIA DO SERVIÇO: Bens comuns
- 1.2. MODELO DE CONTRATAÇÃO: Por escopo

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade da **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros)**. A realização da Aquisição para atendimento da demanda, se faz necessária visto que o fornecimento é fundamental no atendimento da população.

3. ÁREA REQUISITANTE

- 3.1 ÁREA: Secretaria Municipal de Educação
- 3.2 RESPONSÁVEL: Rosemary Kennedy Jose dos Santos Marques

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto deve ser entregue com as mesmas especificações constantes no termo de referência e seus anexos.

4.2. São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete, e recursos humanos(quando for o caso).

4.3. Durante a execução dos serviços ou entrega dos bens serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

- a) realizar as entregas entre segundas e sextas-feiras, das 07:00 às 11:30 horas e das 13:00 às 15:30 horas, ponto a ponto, durante o período letivo da rede municipal de educação de Esteio;
- b) entregar os produtos que deverão ser carregados e descarregados por seus próprios funcionários.
- c) Condições do entregador: deverá estar utilizando EPIs, com o crachá da empresa, uniformizado, limpo e com o cabelo protegido, evitando qualquer contaminação do produto.
- d) Devem existir veículos em quantidades suficientes para garantir uma entrega segura e pontual.
- e) Quanto aos veículos utilizados para o transporte/distribuição dos produtos, devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, garantindo a integridade e a qualidade do produto final com o propósito de impedir qualquer tipo de contaminação, devendo estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de alimentos.

- f) O veículo deve estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de hortifrutigranjeiros.
- g) O produto deve estar dentro do prazo de validade(se houver) e com licenças e registros dos órgãos que se fizerem necessários
- h) Se a qualidade dos produtos entregues não corresponderem às especificações exigidas no Edital do Pregão, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 01 (um) dia, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.
- i) Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - ou Divisão de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul e demais exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.
- j) O produto deverá ser rotulado de acordo com o “Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados” da ANVISA, de acordo com a especificação do produto, e/ou outra legislação vigente.
- k) A embalagem deverá estar de acordo com o anexo “Regulamento Técnico: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 da ANVISA e suas atualizações.
- l) A embalagem deve ser íntegra, limpa, isenta de perfurações e/ou aberturas ou outro dano que comprometa a qualidade do alimento. Não serão aceitas embalagens com lacre metálico.
- m) Os produtos deverão ser transportados em caixas plásticas de cor branca ou clara.
- n) O produto deverá ser entregue acondicionado e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.
- o) A quantidade dos produtos entregues por escola deverão estar de acordo com a solicitação encaminhada pela Secretaria Municipal de Educação.
- p) O produto deverá apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação; apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livre de sujidades e contaminantes de natureza biológica, física ou química.
- q) As planilhas de recebimento, com as assinaturas de quem recebeu, devem ser entregues livres de sujidades à Secretaria de Educação, junto com as notas fiscais.

4.4.O quantitativo total e descritivo dos produtos compreendem o que segue:

PRODUTO	TOTAL
Condimento in natura, espécie: alho, tipo: Nacional. CATMAT 461695. Primeira qualidade, bulbo inteiro - O produto não deverá apresentar brotos, umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	370kg
Condimento, tipo: alho poró, apresentação: natural. CATMAT 463865. Fresco, in natura, com	120kg

apresentação natural (folhas frescas), folhas íntegras, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Caule maduro e bem desenvolvido.	
Condimento, tipo: cebolinha e salsa, apresentação: natural. CATMAT 463882. Tempero verde-Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas embrulhada individualmente em saco plástico. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazada e higienizada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias.	150kg
Fruta, tipo: abacate fortuna, apresentação: natural. CATMAT 46373. Categoria 1, de tamanho médio, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de madurecimento ideal para consumo. Os abacates devem se apresentar: íntegros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os abacates devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	350kg
Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: Natural. CATMAT 464374. Pré-preparado higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços de aproximadamente 1cm cada pedaço. Embalagem em saco atóxico de 1 à 2 kg, com data de fabricação e validade do produto.	1.000kg
Fruta, tipo 1: ameixa, apresentação: natural. CATMAT 466549. Ameixa Ruby mel. Categoria 1. Calibre 4. As ameixas devem se apresentar: íntegras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	1.300kg
Fruta, tipo: banana prata , banana branca, apresentação: natural. CATMAT 464381. Categoria 1 (calibre mínimo 32mm). Classe 12 (comprimento de 12cm a 15cm); Subclasse 4 ou 5 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	22.500kg
Fruta, tipo: caqui rama forte, apresentação: natural. CATMAT 464385. Caqui moles. Categoria 1. Grupo doce, Subgrupo vermelho, Classe ou calibre 6 (de 6 a menor que 7 cm) Os caquis devem se apresentar: íntegros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os caquis devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC .Entregue em aiaxs de polietileno vazadas higienizadas.	350kg
Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural. CATMAT 464392. Categoria 1. Grupo vermelha. Subgrupo verde-amarelada à amarelada. Classe ou calibre de 6 à 7 (de 6 cm a < 8 cm). Sem defeitos graves (imatura, dano profundo, podridão ou alterações fisiológicas). Praticamente isenta de defeitos leves (lesão cicatrizada, dano superficial, umbigo mal formado, deformação, amassado e manchas).	1.600kg
Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural. CATMAT 464393. Categoria 1. Grupo C4 (Coloração), Calibre 68m, 72mm e 75mm (variando de 68mm a 78mm de diâmetro). Brix 10,0. As laranjas devem se apresentar: íntegras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	23.100kg
Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural. CATMAT 464398. Categoria 1. Calibre ou classe maio que 67g. Os limões devem se apresentar: íntegros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas	50kg

temperaturas durante a estocagem. Os limões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	
Fruta, tipo: mamão formosa, apresentação: natural, adicional: orgânica. CATMAT 467418. Categoria I, comprido; subgrupo 5; Classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	2.200kg
Fruta, tipo: mamão papaia , mamão amazônia, apresentação: natural. CATMAT 464404. Categoria 1°, Os mamões devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os mamões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	500kg
Fruta, tipo: manga haden, apresentação: natural. CATMAT 464412. Categoria 1. Grupo Monoembrionico ou Indiano (Haden, Tommy Atkins). Classe 350 (de 351g a 500g), subclasse (Amarela ou Amarela alaranjada). As mangas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As mangas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	5.600kg
Fruta, tipo: maçã gala, apresentação: natural. CATMAT 464400. Categoria 1. Calibre 120 (peso da maçã variando de 140g a 160g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embaladas em caixas de papelão, separadas individualmente.	25.700kg
Fruta, tipo: maçã red , maçã argentina, apresentação: natural. CATMAT 464402. Maçã Deliciosa - Categoria 1. As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada	550kg
Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural. CATMAT 464418. Categoria 1. Grupo Comum, aproximadamente 10Kg; coloração do fundo da casca verde; Coloração da polpa Rosada ou Vermelha. As melancias devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As melancias devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	5.500kg
Fruta, tipo 1: melão gaúcho, apresentação: natural. CATMAT 471859. Categoria 1. Grupo II (Caipira), Classe: de 100mm a 170mm (maior que 1Kg até 2Kg), maior que 9° Brix. Os melões devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os melões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	1.530kg

consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	
Fruta, tipo: morango, apresentação: natural. CATMAT 464328. Categoria 1. Classe 35 (diâmetro maior que 35 mm). Os morangos devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os morangos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC. Embalagem secundária- caixas de papelão. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	500kg
Fruta, tipo: tangerina, bergamota, apresentação: natural. CATMAT 464435. Bergamota Montenegrina. Categoria 1. Classe 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 5. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	7.200kg
Legume in natura, tipo: abóbora moranga. CATMAT 463746. Moranga Cabotiá para caramelar: pré-preparada, higienizada, picada manualmente em pedaços de 80 a 90g (triângulos) e embalada à vácuo. Valor calórico: 17Kcal, carboidratos: 2,7g, proteínas: 1,8g, gorduras totais: 0g, cálcio: 27mg, fósforo: 17mg, ferro: 1,8mg, sódio: 29mg, fibras alimentar: 1,0g. Embalagem primária: saco plástico flexível de Nylon Pólio com barreira de cinco (5) lâminas e dezoito (18) micras à vácuo. Embalagem contendo de 01 a 02 Kg do produto, constará a identificação do produto, da empresa, data de fabricação, validade e responsável técnico. Embalagem secundária: acondicionados em caixas plásticas para transporte (retornáveis).	200kg
Legume in natura, tipo: abóbora moranga. CATMAT 463746. Moranga cabotiá pré-preparada, higienizada, descascada e cortada mecanicamente em pedaços (cubos) e embalada a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	2.350kg
Legume in natura, tipo: abobrinha italiana. CATMAT 463749. Categoria 1. Cor verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura, sem deterioração. Peso por unidade, em torno de 200g, com variação de 10? Para mais ou para menos. As abobrinhas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As abobrinhas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	400kg
Legume in natura, tipo: batata doce. CATMAT 463753. Categoria 1. Categoria: Extra B (201 a 300 g/unidade). As batatas devem ser lisas, bem conformadas, de formato alongado e uniforme. Ausência de podridão, brotos, manchas e cavidades internas. As batatas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As batatas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	2.150kg
Legume in natura, tipo: batata inglesa. CATMAT 463754. Categoria 1. Variedade Bintje, Monaliza ou Mondial. Classe ou Calibre II.2 (calibre de 50mm a 70mm). As batatas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As batatas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	6.700kg
Legume in natura, tipo: batata inglesa. CATMAT 463754. Pré-preparada, higienizada, descascada e cortada mecanicamente em pedaços (cubos) e embalada a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	930kg
Legume in natura, tipo: beterraba. CATMAT 463767. Categoria 1. Grupo esférico; Subgrupo vermelho. Classe 90 (entre 90mm a 120mm de diâmetro). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	3.500kg

adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno vazada higienizada.	
Legume in natura, tipo: cebola amarela. CATMAT 463782. Categoria 1, Classe ou calibre 3 cheio (entre 60mm e 70mm), Grupo 1 (redondo, oblongo ou piriforme); Subgrupo: Amarela ou Vermelha (Pinhão ou Baia). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada higienizada.	5.000kg
Legume In Natura Tipo: Cebola Roxa. CATMAT 463780. Categoria 1, Classe ou calibre 3 cheio (entre 60mm e 70mm), Grupo 1 (redondo, oblongo ou piriforme). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada higienizada.	320kg
Legume in natura, tipo: cenoura. CATMAT 463770. Categoria I; Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro). Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada	500kg
Legume in natura, tipo: chuchu verde. CATMAT 463778. Categoria 1. Grupo verde claro. Classe 250 (maior que 250 até 350 gramas). Os chuchus devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os chuchus devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	1.500kg
Legume in natura, tipo: milho verde. CATMAT 463797. Milho em espiga cortado em pedaços de aproximadamente 3 cm. Pré preparado, higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços e embalado a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 a 2 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	600kg
Legume in natura, tipo: pepino. CATMAT 463796. Categoria 1. Grupo comum. Subgrupo verde-escuro. Classe 10 (Comprimento maior ou igual a 10 cm e menor do que 15 cm). Isento de podridão, dano profundo, desidratação, virose e que não seja oco. Os pepinos devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os pepinos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	2.500kg
PEPINO JAPONÊS, Legume in natura, CATMAT 463801.	120kg
Legume in natura, tipo: tomate salada. CATMAT 463806. Categoria I. Longa Vida; Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 60 médio (diâmetro variando de 60mm a 70mm); Deverá ser intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvida, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	6.400kg
Fruta, tipo: pêssego, apresentação: natural. CATMAT 464333. Espécie Prunus persica (L.) Batsch grupo pêssego; categoria I; subgrupo branco; classe ou calibre 3; subclasse amarelo. Os pêssegos devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	1.350kg
Fruta, tipo: uva rubi, apresentação: natural. CATMAT 464441. Categoria I. Subgrupo colorido: coloração	200kg

rósea ou avermelhada. Classe 50 (peso entre 50g e 200g). Deverá estar intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvida, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	
Legume in natura, tipo: pimentão amarelo. CATMAT 463802. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo amarelo. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	180kg
Legume in natura, tipo: pimentão verde. CATMAT 463809. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo verde. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	600kg
Legume in natura, tipo: pimentão vermelho. CATMAT 463808. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo verde. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	180kg
Legume In Natura. Tipo: Rabanete. CATMAT 463799	400kg
Legume in natura, tipo 1: vagem manteiga. CATMAT 463814. In natura: nova, tenra, cor uniforme, quebrável e livre de manchas.	620kg
Legume processado, tipo: mandioca, preparo: in natura, apresentação: congelado, à vácuo. CATMAT 466600. Higienizado, pré preparado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços (cubos) e embalado à vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 à 2 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	1.100kg
Ovo, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: extra. Bandeja 12 UN. CATMAT 446617. Mínimo de 60g a unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, nome do fornecedor, quantidade de dúzias, data da embalagem, data de validade, condições de armazenamento e registro DIPOA.	20.000 dz
Verdura in natura, tipo: agrião. CATMAT 463819. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de polietileno vazada higienizada.	170kg
Verdura In Natura Tipo: Alface Americana. CATMAT 463830. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	350kg
Verdura in natura, tipo: alface lisa. CATMAT 463833. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.070kg
Verdura In Natura Tipo: Almeirão CATMAT 470608. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	200kg

adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	
Verdura in natura, tipo: brócolis comum. CATMAT 463837. Categoria 1. Devem ter coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco. Ausência de botões já abertos em flor com coloração amarelada ou esbranquiçada. Peso de em torno de 500g.	1.250kg
Verdura in natura, tipo: chicória. CATMAT 463821. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	200kg
Verdura in natura, tipo: couve. CATMAT 463822. Couve-chinesa. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	2.100kg
Verdura in natura, tipo: couve. CATMAT 463822. Couve-manteiga. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1.700kg
Verdura in natura, tipo: couve-flor. CATMAT 463831. Categoria 1. Classe 4 ou 5 (diâmetro transversal maior ou igual a 150 mm e menor que 190 mm). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno vazada higienizada.	1.050kg
Verdura in natura, tipo: espinafre. CATMAT 463824. Espinafre pré-preparado, separado (só folhas), higienizado. Embalagem em sacos atóxicos de 1Kg, com data de fabricação e validade do produto.	300kg
Verdura in natura, tipo: repolho roxo. CATMAT 463829. Categoria 1. Peso médio: em torno de 1Kg por unidade, com folhas lisas, com veias salientes, vermelho-arroxeadas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.300kg
Verdura in natura, tipo: repolho branco, verde. CATMAT 463839. Categoria 1. Peso médio: em torno de 1Kg por unidade, com folhas lisas, com veias salientes, verdes. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.300kg
Verdura in natura, tipo: rúcula. CATMAT 463826. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas embrulhada individualmente em saco plástico. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	350kg

4.4.1 O quantitativo mínimo solicitado por entrega ponto a ponto dos produtos compreendem o que segue:

- a) Alho: 10kg;
- b) Alho poró: 5kg;
- c) Cebolinha e salsa: 5kg;
- d) Abacate: 10kg;

- e) Abacaxi higienizado: 25kg;
- f) Ameixa: 30kg;
- g) Banana: 500kg;
- h) Caqui mole: 10kg;
- i) Goiaba: 50kg;
- j) Laranja: 500kg;
- k) Limão: 10kg;
- l) Mamão formosa: 50kg;
- m) Mamão papaia: 10kg;
- n) Manga: 150kg;
- o) Maçã gala: 500kg;
- p) Maçã red: 10kg;
- q) Melancia: 150kg;
- r) Melão: 40kg;
- s) Morango: 10kg;
- t) Bergamota: 200kg;
- u) Moranga cabotiá: 5kg;
- v) Moranga cabotiá higienizada: 60kg;
- y) Abobrinha: 10kg
- x) Batata doce: 50kg;
- w) Batata inglesa: 150kg;
- z) Batata inglesa higienizada: 20kg;
- a1) Beterraba: 100kg;
- b1) Cebola amarela: 120kg;
- c1) Cebola roxa: 10kg;
- d1) Cenoura: 15kg;
- e1) Chuchu: 40kg;

f1) Milho em espiga: 15kg;
g1) Pepino: 60kg;
h1) Pepino japones: 5kg;
j1) Tomate: 150kg;
k1) Pêssego: 30kg
l1) Uva: 5kg;
m1) Pimentão amarelo: 5kg
n1) Pimentão verde: 15kg;
o1) Pimentão vermelho: 5kg;
p1) Rabanete: 10kg;
q1) Vagem: 15kg;
r1) Mandioca higienizada: 30kg
s1) Ovos: 500 dúzias;
t1) Agrião: 5kg;
u1) Alface americana: 10kg;
v1) Alface lisa: 30kg;
y1) Almeirão: 5kg;
x1) Brócolis: 30kg;
w1) Chicória: 5kg;
z1) Couve chinesa: 50kg;
a2) Couve manteiga: 40kg;
b2) Couve flor: 30kg;
c2) Espinafre higienizado: 10kg;
d2) Repolho roxo: 30kg;
e2) Repolho verde: 30kg;
f2) Rúcula: 10kg

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

4.5. Não serão exigidas amostras para essa aquisição

DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

4.6. Não será exigida carta de solidariedade para essa aquisição.

DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.7. Para esta solução, entende-se que não se deve criar critérios de sustentabilidade além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos bens/serviços. Visto que critérios sobressalentes podem restringir a competitividade do certame.

4.7.1. Os bens/serviços a serem contratados devem obedecer a Lei n. 12.305/2010, as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública).

DA GARANTIA CONTRATUAL

4.8. Não haverá exigência de garantia contratual.

DA EXIGÊNCIA DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

4.9 A documentação técnica exigida são as seguintes:

- a) ALVARÁ ou LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO ou de SAÚDE do licitante, expedida pelo órgão competente ou Título de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- b) LICENÇA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS do licitante, fornecida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

DA SUBCONTRATAÇÃO

4.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

DA FISCALIZAÇÃO

4.11. A execução dos serviços ou entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidores designados pela Secretaria demandante no Termo de Referência.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado conforme Decreto Nº 7493, de 19 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral e encontra-se descrito no **Anexo Dados do Objeto**.

5.2. O ciclo de vida do objeto varia de acordo com a demanda de consumo de cada unidade escolar. O consumo médio do total de itens solicitados para entrega será calculado a partir de uma estimativa de uso

mensal.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:

6.1. A solução estudada trata da **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros)**, para a Secretaria Municipal de Educação.

6.2 Esta solução é de baixa complexidade, amplamente fornecida pelo mercado. Portanto, não se faz necessário ampla pesquisa quanto às soluções de mercado para a demanda apresentada.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades para um período de 12 (doze) meses que resultaram no quantitativo solicitado;

7.2 A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o período é baseada no consumo previsto, de acordo com quantidades médias consumidas por aluno e considerando o número de vezes que cada item irá constar no cardápio elaborado para os próximos 12 meses.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1.A estimativa do valor da contratação e o método de composição dos valores está mensurada no Anexo Dados do Objeto. A pesquisa de preços está anexada aos autos processuais, que são procedimentos obrigatórios e prévios à realização de processos de contratação pública.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1.Não haverá parcelamento para esta solução. O critério de adjudicação do objeto será conforme descrito no Anexo Dados do Objeto.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1 Não se verificou aquisições correlatas e/ou interdependentes que venham a inviabilizar a contratação ou interferir no planejamento da demanda.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1 Não houve previsão no Plano Anual de Contratações, pois a Prefeitura não se adequou ainda a este planejamento, porém se baseou nas necessidades encontradas nos certames anteriores, pois contribui para a logística e para as missões técnicas e operacionais, tendo em vista ser fundamental para manutenção dos serviços.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1 Espera-se com a contratação suprir a necessidade dos materiais relacionados pela área requisitante possibilitando o cumprimento à legislação e a continuidade das atividades que necessitam dos materiais

objeto da licitação.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1 No específico desta contratação, não há necessidade de adequações do órgão requisitante para a contratação do objeto deste estudo.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental de acordo com a legislação vigente.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Justificativa da Viabilidade: Tendo em vista a existência de fornecedores dos materiais relacionados, com base na Pesquisa de Preços, declaro que a contratação pretendida é viável e necessária, nos termos deste Estudo Técnico Preliminar.

15.2. DA ANÁLISE DE RISCOS:

RISCO 1- FALTA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO DO OBJETO				
(☒) Risco Baixo () Risco Médio () Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Atraso no início dos procedimentos licitatórios	Aumento das demandas que necessitam do objeto da contratação.	Reserva ou Realocação de Recursos Orçamentários e Financeiros pelo Gestor	Secretaria Demandante.	Antes do início dos Procedimentos Licitatórios

RISCO 2- FALTA DE FORNECEDORES HABILITADOS PARA O FORNECIMENTO DO OBJETO				
() Risco Baixo (☒) Risco Médio () Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de	Responsável	Prazo

		Contingência		
Atraso na efetivação da contratação	Fracasso na licitação. Necessidade de refazer o processo licitatório	Edital com condições de habilitação eficientes.	Setor de Licitações	Durante o procedimento licitatório. Constante

RISCO 3- : DESCUMPRIMENTO OU INEXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS				
() Risco Baixo (X) Risco Médio () Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Não efetivação da contratação.	Falta dos materiais ou serviços que dependem da contratação.	Evitar a aceitação de lances Inexequíveis. Necessidade de cautela durante a análise da documentação de habilitação	Setor de Licitações e Contratos	Durante o procedimento licitatório. Constante

16. RESPONSÁVEIS

CASSIUS ATHAYDE
VALTER:01961189054

Assinado de forma digital por CASSIUS
ATHAYDE VALTER:01961189054
Dados: 2026.01.21 14:46:17 -03'00'

Cassius Athayde Valter
Coordenador da Unidade de Alimentação Escolar
Matrícula 7951

Rosemary Kennedy Jose dos Santos Marques
Secretária Municipal de Educação

Esteio, 20 de janeiro de 2026

Assinado Digitalmente



ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 46/2026

Assinado Digitalmente

Termo de Referência

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Este termo de referência tem por objeto a **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros)**. A(s) especificação(ões) do(s) item(ns), quantidade(s), valor estimado total e unitário estão dispostos na tabela do **Anexo Dados do Objeto**, apêndice deste Termo de Referência.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo **bem de luxo**, conforme Decreto Municipal Nº 7.497/22.

1.3. O prazo de vigência da contratação será de **1 (um) ano**, contado a partir do recebimento da ordem de compra ou assinatura do contrato ou termo de início(se houver), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas no contrato.

1.5. Quando houver **CONTRATO**, o instrumento oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação (no que couber).

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no **Anexo Dados do Objeto** do objeto apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A estimativa de preços é precedida de regular pesquisa, nos moldes do art. 23 da Lei nº 14.133/21 e do Decreto Nº 7.493, de 19 de dezembro de 2022 que se encontram com preços usuais de mercado, acostados ao processo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. O levantamento de mercado foi realizado conforme Decreto Nº 7493, de 19 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral e encontra-se descrito no **Anexo Dados do Objeto**.

3.2. O ciclo de vida do objeto varia de acordo com a demanda de consumo de cada unidade escolar. O consumo médio do total de itens solicitados para entrega será calculado a partir de uma estimativa de uso mensal.

3.1. A solução estudada trata da **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros)**, para a Secretaria Municipal de Educação.

3.2 Esta solução é de baixa complexidade, amplamente fornecida pelo mercado. Portanto, não se faz necessário ampla pesquisa quanto às soluções de mercado para a demanda apresentada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto deve ser entregue com as mesmas especificações constantes no termo de referência e seus anexos.

4.2. São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete, e recursos humanos(quando for o caso).

4.3. Durante a execução dos serviços ou entrega dos bens serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

a) realizar as entregas entre segundas e sextas-feiras, das 07:00 às 11:30 horas e das 13:00 às 15:30 horas, ponto a ponto, durante o período letivo da rede municipal de educação de Esteio;

b) entregar os produtos que deverão ser carregados e descarregados por seus próprios funcionários.

c) Condições do entregador: deverá estar utilizando EPIs, com o crachá da empresa, uniformizado, limpo e com o cabelo protegido, evitando qualquer contaminação do produto.

d) Devem existir veículos em quantidades suficientes para garantir uma entrega segura e pontual.

e) Quanto aos veículos utilizados para o transporte/distribuição dos produtos, devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, garantindo a integridade e a qualidade do produto final com o propósito de impedir qualquer tipo de contaminação, devendo estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de alimentos.

f) O veículo deve estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de hortifrutigranjeiros.

g) O produto deve estar dentro do prazo de validade(se houver) e com licenças e registros dos órgãos que se fizerem necessários

h) Se a qualidade dos produtos entregues não corresponderem às especificações exigidas no Edital do Pregão, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 01 (um) dia, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

i) Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - ou Divisão de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul e demais exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.

j) O produto deverá ser rotulado de acordo com o "Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados" da ANVISA, de acordo com a especificação do produto, e/ou outra legislação vigente.

- k) A embalagem deverá estar de acordo com o anexo “Regulamento Técnico: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” da Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 da ANVISA e suas atualizações.
- l) A embalagem deve ser íntegra, limpa, isenta de perfurações e/ou aberturas ou outro dano que comprometa a qualidade do alimento. Não serão aceitas embalagens com lacre metálico.
- m) Os produtos deverão ser transportados em caixas plásticas de cor branca ou clara.
- n) O produto deverá ser entregue acondicionado e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.
- o) A quantidade dos produtos entregues por escola deverão estar de acordo com a solicitação encaminhada pela Secretaria Municipal de Educação.
- p) O produto deverá apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação; apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livre de sujidades e contaminantes de natureza biológica, física ou química.
- q) As planilhas de recebimento, com as assinaturas de quem recebeu, devem ser entregues livres de sujidades à Secretaria de Educação, junto com as notas fiscais.

4.4.O quantitativo total e descritivo dos produtos compreendem o que segue:

PRODUTO	TOTAL
Condimento in natura, espécie: alho, tipo: Nacional. CATMAT 461695. Primeira qualidade, bulbo inteiro - O produto não deverá apresentar brotos, umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	370kg
Condimento, tipo: alho poró, apresentação: natural. CATMAT 463865. Fresco, in natura, com apresentação natural (folhas frescas), folhas íntegras, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Caule maduro e bem desenvolvido.	120kg
Condimento, tipo: cebolinha e salsa, apresentação: natural. CATMAT 463882. Tempero verde-Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas embrulhada individualmente em saco plástico. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazada e higienizada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias.	150kg
Fruta, tipo: abacate fortuna, apresentação: natural. CATMAT 46373. Categoria 1, de tamanho médio, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de madurecimento ideal para consumo. Os abacates devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os abacates devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	350kg
Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: Natural. CATMAT 464374. Pré-preparado higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços de aproximadamente 1cm cada pedaço. Embalagem em saco atóxico de 1 à 2 kg, com data de fabricação e validade do produto.	1.000kg
Fruta, tipo 1: ameixa, apresentação: natural. CATMAT 466549. Ameixa Ruby mel. Categoria 1. Calibre 4. As ameixas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	1.300kg
Fruta, tipo: banana prata , banana branca, apresentação: natural. CATMAT 464381. Categoria 1 (calibre	22.500kg

mínimo 32mm). Classe 12 (comprimento de 12cm a 15cm); Subclasse 4 ou 5 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	
Fruta, tipo: caqui rama forte, apresentação: natural. CATMAT 464385. Caqui moles. Categoria 1. Grupo doce, Subgrupo vermelho, Classe ou calibre 6 (de 6 a menor que 7 cm) Os caquis devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os caquis devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC .Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	350kg
Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural. CATMAT 464392. Categoria 1. Grupo vermelha. Subgrupo verde-amarelada à amarelada. Classe ou calibre de 6 à 7 (de 6 cm a < 8 cm). Sem defeitos graves (imatura, dano profundo, podridão ou alterações fisiológicas). Praticamente isenta de defeitos leves (lesão cicatrizada, dano superficial, umbigo mal formado, deformação, amassado e manchas).	1.600kg
Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural. CATMAT 464393. Categoria 1. Grupo C4 (Coloração), Calibre 68mm, 72mm e 75mm (variando de 68mm a 78mm de diâmetro). Brix 10,0. As laranjas devem se apresentar: inteiras; são; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	23.100kg
Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural. CATMAT 464398. Categoria 1. Calibre ou classe maior que 67g. Os limões devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os limões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	50kg
Fruta, tipo: mamão formosa, apresentação: natural, adicional: orgânica. CATMAT 467418. Categoria I, comprido; subgrupo 5; Classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	2.200kg
Fruta, tipo: mamão papaia, mamão amazônia, apresentação: natural. CATMAT 464404. Categoria 1º, Os mamões devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os mamões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	500kg
Fruta, tipo: manga haden, apresentação: natural. CATMAT 464412. Categoria 1. Grupo Monoembrionário ou Indiano (Haden, Tommy Atkins). Classe 350 (de 351g a 500g), subclasse (Amarela ou Amarela alaranjada). As mangas devem se apresentar: inteiras; são; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As mangas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	5.600kg
Fruta, tipo: maçã gala, apresentação: natural. CATMAT 464400. Categoria 1. Calibre 120 (peso da maçã variando de 140g a 160g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; são; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem	25.700kg

apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Embaladas em caixas de papelão, separadas individualmente.	
Fruta, tipo: maçã red , maçã argentina, apresentação: natural. CATMAT 464402. Maçã Deliciosa - Categoria 1. As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada	550kg
Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural. CATMAT 464418. Categoria 1. Grupo Comum, aproximadamente 10Kg; coloração do fundo da casca verde; Coloração da polpa Rosada ou Vermelha. As melancias devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As melancias devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	5.500kg
Fruta, tipo 1: melão gaúcho, apresentação: natural. CATMAT 471859. Categoria 1. Grupo II (Caipira), Classe: de 100mm a 170mm (maior que 1Kg até 2Kg), maior que 9º Brix. Os melões devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os melões devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	1.530kg
Fruta, tipo: morango, apresentação: natural. CATMAT 464328. Categoria 1. Classe 35 (diâmetro maior que 35 mm). Os morangos devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os morangos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC . Embalagem secundária- caixas de papelão. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	500kg
Fruta, tipo: tangerina , bergamota, apresentação: natural. CATMAT 464435. Bergamota Montenegrina. Categoria 1. Classe 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 5. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	7.200kg
Legume in natura, tipo: abóbora moranga. CATMAT 463746. Moranga Cabotiá para caramelar: pré-preparada, higienizada, picada manualmente em pedaços de 80 a 90g (triângulos) e embalada à vácuo. Valor calórico: 17Kcal, carboidratos: 2,7g, proteínas: 1,8g, gorduras totais: 0g, cálcio: 27mg, fósforo: 17mg, ferro: 1,8mg, sódio: 29mg, fibras alimentar: 1,0g. Embalagem primária: saco plástico flexível de Nylon Pólio com barreira de cinco (5) lâminas e dezoito (18) micras à vácuo. Embalagem contendo de 01 a 02 Kg do produto, constará a identificação do produto, da empresa, data de fabricação, validade e responsável técnico. Embalagem secundária: acondicionados em caixas plásticas para transporte (retornáveis).	200kg
Legume in natura, tipo: abóbora moranga. CATMAT 463746. Moranga cabotiá pré-preparada, higienizada, descascada e cortada mecanicamente em pedaços (cubos) e embalada a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	2.350kg
Legume in natura, tipo: abobrinha italiana. CATMAT 463749. Categoria 1. Cor verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura, sem deterioração. Peso por unidade, em torno de 200g, com variação de 10? Para mais ou para menos. As abobrinhas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As abobrinhas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	400kg
Legume in natura, tipo: batata doce. CATMAT 463753. Categoria 1. Categoria: Extra B (201 a 300 g/unidade). As batatas devem ser lisas, bem conformadas, de formato alongado e uniforme. Ausência de podridão, brotos, manchas e cavidades internas. As batatas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas,	2.150kg

praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As batatas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	
Legume in natura, tipo: batata inglesa. CATMAT 463754. Categoria 1. Variedade Bintje, Monaliza ou Mondial. Classe ou Calibre II.2 (calibre de 50mm a 70mm). As batatas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As batatas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	6.700kg
Legume in natura, tipo: batata inglesa. CATMAT 463754. Pré-preparada, higienizada, descascada e cortada mecanicamente em pedaços (cubos) e embalada a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	930kg
Legume in natura, tipo: beterraba. CATMAT 463767. Categoria 1. Grupo esférico; Subgrupo vermelho. Classe 90 (entre 90mm a 120mm de diâmetro). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno vazada higienizada.	3.500kg
Legume in natura, tipo: cebola amarela. CATMAT 463782. Categoria 1, Classe ou calibre 3 cheio (entre 60mm e 70mm), Grupo 1 (redondo, oblongo ou piriforme); Subgrupo: Amarela ou Vermelha (Pinhão ou Baia). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada higienizada.	5.000kg
Legume In Natura Tipo: Cebola Roxa. CATMAT 463780. Categoria 1, Classe ou calibre 3 cheio (entre 60mm e 70mm), Grupo 1 (redondo, oblongo ou piriforme). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As cebolas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada higienizada.	320kg
Legume in natura, tipo: cenoura. CATMAT 463770. Categoria I; Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro). Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada	500kg
Legume in natura, tipo: chuchu verde. CATMAT 463778. Categoria 1. Grupo verde claro. Classe 250 (maior que 250 até 350 gramas). Os chuchus devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os chuchus devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	1.500kg
Legume in natura, tipo: milho verde. CATMAT 463797. Milho em espiga cortado em pedaços de aproximadamente 3 cm. Pré preparado, higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços e embalado a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 a 2 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	600kg
Legume in natura, tipo: pepino. CATMAT 463796. Categoria 1. Grupo comum. Subgrupo verde-escuro. Classe 10 (Comprimento maior ou igual a 10 cm e menor do que 15 cm). Isento de podridão, dano profundo, desidratação, virose e que não seja oco. Os pepinos devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os pepinos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a	2.500kg

conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	
PEPINO JAPONÊS, Legume in natura, CATMAT 463801.	120kg
Legume in natura, tipo: tomate salada. CATMAT 463806. Categoria I. Longa Vida; Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 60 médio (diâmetro variando de 60mm a 70mm); Deverá ser intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvida, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	6.400kg
Fruta, tipo: pêssego, apresentação: natural. CATMAT 464333. Espécie Prunus persica (L.) Batsch grupo pêssego; categoria I; subgrupo branco; classe ou calibre 3; subclasse amarelo. Os pêssegos devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	1.350kg
Fruta, tipo: uva rubi, apresentação: natural. CATMAT 464441. Categoria I. Subgrupo colorido: coloração rósea ou avermelhada. Classe 50 (peso entre 50g e 200g). Deverá estar intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvida, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	200kg
Legume in natura, tipo: pimentão amarelo. CATMAT 463802. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo amarelo. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	180kg
Legume in natura, tipo: pimentão verde. CATMAT 463809. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo verde. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	600kg
Legume in natura, tipo: pimentão vermelho. CATMAT 463808. Categoria 1. Grupo retangular. Subgrupo verde. Classe 12 (12 cm a 15 cm de comprimento). Sub-classe 8 (8 a 10 cm de diâmetro). Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	180kg
Legume In Natura. Tipo: Rabanete. CATMAT 463799	400kg
Legume in natura, tipo 1: vagem manteiga. CATMAT 463814. In natura: nova, tenra, cor uniforme, quebrável e livre de manchas.	620kg
Legume processado, tipo: mandioca, preparo: in natura, apresentação: congelado, à vácuo. CATMAT 466600. Higienizado, pré preparado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços (cubos) e embalado à vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 à 2 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	1.100kg
Ovo, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: extra. Bandeja 12 UN. CATMAT 446617. Mínimo de 60g a unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiças o grupo, a classe e o tipo contidos, nome do fornecedor, quantidade de dúzias, data da embalagem, data de validade, condições de armazenamento e registro DIPOA.	20.000 dz
Verdura in natura, tipo: agrião. CATMAT 463819. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	170kg

adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de polietileno vazada higienizada.	
Verdura In Natura Tipo: Alface Americana. CATMAT 463830. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	350kg
Verdura in natura, tipo: alface lisa. CATMAT 463833. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.070kg
Verdura In Natura Tipo: Almeirão CATMAT 470608. Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	200kg
Verdura in natura, tipo: brócolis comum. CATMAT 463837. Categoria 1. Devem ter coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco. Ausência de botões já abertos em flor com coloração amarelada ou esbranquiçada. Peso de em torno de 500g.	1.250kg
Verdura in natura, tipo: chicória. CATMAT 463821. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	200kg
Verdura in natura, tipo: couve. CATMAT 463822. Couve-chinesa. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	2.100kg
Verdura in natura, tipo: couve. CATMAT 463822. Couve-manteiga. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1.700kg
Verdura in natura, tipo: couve-flor. CATMAT 463831. Categoria 1. Classe 4 ou 5 (diâmetro transversal maior ou igual a 150 mm e menor que 190 mm). Apresentação: com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.050kg
Verdura in natura, tipo: espinafre. CATMAT 463824. Espinafre pré-preparado, separado (só folhas), higienizado. Embalagem em sacos atóxicos de 1Kg, com data de fabricação e validade do produto.	300kg
Verdura in natura, tipo: repolho roxo. CATMAT 463829. Categoria 1. Peso médio: em torno de 1Kg por unidade, com folhas lisas, com veias salientes, vermelho-arroxeadas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.300kg
Verdura in natura, tipo: repolho branco, verde. CATMAT 463839. Categoria 1. Peso médio: em torno de 1Kg por unidade, com folhas lisas, com veias salientes, verdes. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Devem se apresentar: inteiros; sãos; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	1.300kg
Verdura in natura, tipo: rúcula. CATMAT 463826. Categoria 1. Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas embrulhada individualmente em saco plástico. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	350kg

4.4.1 O quantitativo mínimo solicitado por entrega ponto a ponto dos produtos compreendem o que segue:

- a) Alho: 10kg;
- b) Alho poró: 5kg;
- c) Cebolinha e salsa: 5kg;
- d) Abacate: 10kg;
- e) Abacaxi higienizado: 25kg;
- f) Ameixa: 30kg;
- g) Banana: 500kg;
- h) Caqui mole: 10kg;
- i) Goiaba: 50kg;
- j) Laranja: 500kg;
- k) Limão: 10kg;
- l) Mamão formosa: 50kg;
- m) Mamão papaia: 10kg;
- n) Manga: 150kg;
- o) Maçã gala: 500kg;
- p) Maçã red: 10kg;
- q) Melancia: 150kg;
- r) Melão: 40kg;
- s) Morango: 10kg;
- t) Bergamota: 200kg;
- u) Moranga cabotiá: 5kg;
- v) Moranga cabotiá higienizada: 60kg;
- y) Abobrinha: 10kg
- x) Batata doce: 50kg;
- w) Batata inglesa: 150kg;
- z) Batata inglesa higienizada: 20kg;
- a1) Beterraba: 100kg;
- b1) Cebola amarela: 120kg;
- c1) Cebola roxa: 10kg;

d1) Cenoura: 15kg;
e1) Chuchu: 40kg;
f1) Milho em espiga: 15kg;
g1) Pepino: 60kg;
h1) Pepino japones: 5kg;
j1) Tomate: 150kg;
k1) Pêssego: 30kg
l1) Uva: 5kg;
m1) Pimentão amarelo: 5kg
n1) Pimentão verde: 15kg;
o1) Pimentão vermelho: 5kg;
p1) Rabanete: 10kg;
q1) Vagem: 15kg;
r1) Mandioca higienizada: 30kg
s1) Ovos: 500 dúzias;
t1) Agrião: 5kg;
u1) Alface americana: 10kg;
v1) Alface lisa: 30kg;
y1) Almeirão: 5kg;
x1) Brócolis: 30kg;
w1) Chicória: 5kg;
z1) Couve chinesa: 50kg;
a2) Couve manteiga: 40kg;
b2) Couve flor: 30kg;
c2) Espinafre higienizado: 10kg;
d2) Repolho roxo: 30kg;
e2) Repolho verde: 30kg;
f2) Rúcula: 10kg

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

4.5. Não serão exigidas amostras para essa aquisição

DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

4.6. Não será exigida carta de solidariedade para essa aquisição.

DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.7. Para esta solução, entende-se que não se deve criar critérios de sustentabilidade além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos bens/serviços. Visto que critérios sobressalentes podem restringir a competitividade do certame.

4.7.1. Os bens/serviços a serem contratados devem obedecer a Lei n. 12.305/2010, as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública).

DA GARANTIA CONTRATUAL

4.8. Não haverá exigência de garantia contratual.

DA EXIGÊNCIA DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

4.9 A documentação técnica exigida são as seguintes:

- a) ALVARÁ ou LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO ou de SAÚDE do licitante, expedida pelo órgão competente ou Título de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- b) LICENÇA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS do licitante, fornecida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

DA SUBCONTRATAÇÃO

4.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

DA FISCALIZAÇÃO

4.11 A execução dos serviços ou entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada pelos servidores:

4.11.1. Fiscal Administrativo: Cassius Athayde Valter, Coordenador de Gestão - Matrícula 7951

4.11.2. Fiscal Administrativo Substituto: Bruna Salles Velho, Nutricionista - Matrícula 31678

4.11.3. Gestor de Contratos da Secretaria: Bruna Borges Portela, Assistente Administrativo, Matrícula 31771

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias**, contados do recebimento do pedido de entrega, ponto a ponto de forma fracionada;

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **03 (três) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até **01 (um) dia**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços, dependendo da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, podendo, excepcionalmente, ser indicado pela pasta outro local:

5.4.1 Rua Arthur da Costa e Silva, 55, São José (EMEB Alberto Pasqualini);

5.4.2 Rua Novo Hamburgo, 116, Parque Amador (EMEB Camilo Alves);

5.4.3 Rua Ulisses Pimentel, 610, Teópolis (EMEB Clodovino Soares);

5.4.4 Rua República Argentina, 150, Liberdade (EMEB Dulce de Moraes);

5.4.5 Rua Castro Alves, 660, Parque Tamandaré (EMEB Edwiges Fogaça);

5.4.6 Rua Santana, 253, Vila Olímpica (EMEB Érico Veríssimo);

5.4.7 Rua Alvício Nienow, 202, Liberdade (EMEB Eva Karnal);

5.4.8 Rua Ezequiel Nunes Filho, nº 181, São Sebastião (EMEB Ezequiel Nunes Filho);

5.4.9 Rua Novo Hamburgo, 1511, Parque Amador (EMEB Flores da Cunha);

5.4.10 Rua Frederico Dahne, 33, Três Portos (EMEB João XXIII);

5.4.11 Rua Agostinho Camilo de Borba, 530, Novo Esteio (EMEB Luiza Fraga);

5.4.12 Rua Manoel dos Santos, 212, Três Marias (EMEB Maria Cordélia Simon Marques);

5.4.13 Rua Osvaldo Jesus Vieira, 345, Parque Primavera (EMEB Maria Lygia Andrade Haack);

5.4.14 Rua Rio Grande, 1285, Centro (EMEB Oswaldo Aranha);

5.4.15 Rua Padre Urbano Thiesen, 303, Parque Santo Inácio (EMEB Santo Inácio);

5.4.16 Rua Parobé, nº 214, Centro (EMEB Tomé de Souza);

5.4.17 Rua José Pedro Silveira, 404, Vila Pedreira (BR-116) (EMEB Trindade);

5.4.18 Rua Hugo Guilherme Klein, 198, Vila Olímpica (EMEB Vila Olímpica);

5.4.19 Rua Senador Salgado Filho, 204, Centro (EMEB Vitorina Fabre);

5.4.20 Rua Ayrton Senna da Silva, 227, Três Marias (EMEB Paulo Freire);

5.4.21 Rua Manoel dos Santos, 236, Três Marias (EMEI Aprender Brincando);

5.4.22 Rua Vila Lobos, 858, Parque Tamandaré (EMEI Colorindo o Aprender);

5.4.23 Rua Taquara, 125, Vila Olímpica (EMEI Denise Bortolini);

- 5.4.24 Rua Orestes Pianta, 174, prédio B, Parque Primavera (EMEI Florescer);
- 5.4.25 Rua Marechal Floriano, 45, Novo Esteio (EMEI Irmã Sibila Ana Burin);
- 5.4.26 Rua Águia, 403, Três Marias (EMEI Parque do Sabiá);
- 5.4.27 Av. Porto Alegre, 30, Jardim Planalto (EMEI Pedacinho do Céu);
- 5.4.28 Rua Tri-Campeão do Mundo, 136, São José (EMEI Raio de Sol);
- 5.4.29 Rua Santa Maria, 60, Novo Esteio (EMEI Sonho Mágico);
- 5.4.30 Rua Orestes Pianta, 204, Parque Primavera (EMEI Vivendo a Infância);
- 5.4.31 Rua Alegrete, 393, Parque Amador (APAE);
- 5.4.32 Rua Coração de Maria, 120, Centro (Novo Lar Sestília Toniolo);
- 5.4.33 Rua Taquara, 765, Vila Olímpica (Escola de Ensino Fundamental Gustavo Nordlund)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato , o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4.O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para a execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis , dentre outros.

6.6. A A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto Federal nº 11.246, de 2022, art. 22, VI)

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.15. O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.22. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.
- c) Assegurar à contratada acesso às suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.
- d) Agir e decidir em nome do Município, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas.
- e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise.
- f) Comunicar oficialmente à empresa contratada quanto à rejeição do(s) produto(s).
- g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado.
- h) Exigir da empresa contratada o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.
- i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa contratada, de condições previstas neste instrumento.
- j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à contratada, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.

k) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.23. Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa a:

6.24. É dever da contratada manter durante o período de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, também, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para execução de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

6.25. Efetuar a entrega do serviço no prazo e local informado, acompanhada da ordem de compra, dentro do Município de Esteio, mediante agendamento prévio junto a secretaria solicitante. Carregar e disponibilizar, constituem obrigações exclusivas da empresa contratada, a serem cumpridas com força de trabalho própria a suas expensas.

6.26. Garantir que não tenha defeitos na execução dos serviços e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega. Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

6.27. Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelas secretarias, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

6.28. Substituir, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

6.29. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

6.30. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

6.31. Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.32. Receber provisoriamente o serviço; Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

6.33. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado;

6.34. Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Termo de Referência e no Instrumento Contratual (se houver);

6.35. Cumprir com as demais obrigações constantes no previsto no Instrumento Contratual (se houver).

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.36. Comete infração administrativa, nos termos do Art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, o 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) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.37. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- **Multa**: Para as infrações previstas nos itens “a”, “b”, “c”, “d” do subitem acima a multa será conforme itens abaixo:
 1. Multa moratória de até 0,5 % por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida do contrato/objeto, até o limite de 60 (sessenta) dias;
 2. Multa moratória de até 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato/objeto, até o máximo de 30%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, se for o caso;
 3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção 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;

4.

Multa Compensatória de até 30% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial, imperfeita ou total do contrato/objeto.

• **Multa:** Para as infrações previstas nos itens “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

6.38. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Contratante.

6.39. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

6.41. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, 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.

6.42. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para o Contratante;

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

6.43. 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.

6.44. A personalidade jurídica do Contratado 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 o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

6.45. O Contratante 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.

6.46. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo definido pelo município, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo estipulado no item 5, deste termo de referência, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo de 10 (dez) dias, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.6. Providências e prazos para a liquidação e pagamento:

I – 10 (dez dias) úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;

II – 20 (vinte dias) úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa.

7.6.1. O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento à empresa vencedora/contratada, ocorrerá através da Secretaria Municipal da Fazenda, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, acompanhado das comprovações de regularidade junto a Fazenda Federal, Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul, Município de Esteio, FGTS e Justiça do Trabalho.

7.7. A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela empresa contratada diretamente ao responsável pelo recebimento que somente irá atestar a entrega dos produtos e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela empresa vencedora, todas as condições pactuadas.

7.8. O Município certificará a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o material entregue e o que foi solicitado. A contagem para o 20º (vigésimo) dia, previsto no caput, só iniciar-se-á após a aceitação dos produtos pelo responsável pelo recebimento e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

7.9. Para execução do pagamento, à empresa contratada deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome da Prefeitura Municipal de Esteio, CNPJ 88.150.495/0001-86, informando o número de sua conta-corrente, se Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal e/ou Banco do Estado do Rio Grande do Sul, e a respectiva Agência, bem como o número da Ordem de Compra.

7.10. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à empresa contratada e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta

hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município.

7.11. A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da empresa contratada.

7.12. De acordo com Instrução Normativa RFB Nº 2.110, de 17 de outubro de 2022 e alterações, do Instituto Nacional do Seguro Social do MPAS, o MUNICÍPIO, SE COUBER, fará a retenção de 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal de prestação de serviços e efetuará o recolhimento à Seguridade Social.

7.13. O MUNICÍPIO poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela empresa contratada casos verificados uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A empresa contratada deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a empresa contratada atenda à cláusula infringida.
- c) A empresa que retarda indevidamente a entrega do objeto licitado por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município.
- d) Débito da empresa contratada para com o Município, quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração às demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

7.14. Os pagamentos observarão os limites de desembolso máximo conforme cronograma estabelecido no termo de referência, se houver.

7.15. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA do mês anterior ao do pagamento “pro rata tempore”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a empresa contratada não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A forma e critério de seleção dos fornecedores estão dispostos no **Anexo Dados do Objeto** apêndice deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

8.2. As exigências para fins de habilitação são conforme o Edital/Aviso de Contratação (se houver).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1.A estimativa do valor da contratação encontra-se disposto no **Anexo Dados do Objeto**, apêndice deste Termo de Referência.

9.2. DA ANÁLISE DE RISCOS:

9.2.1. Não foram identificados riscos relevantes para este processo quando da análise de recursos orçamentários, fornecedores e execução da entrega do objeto.

9.2.1 A Análise de Riscos, encontra-se no item 15.2 do Estudo Técnico Preliminar apêndice deste Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos utilizados para a reserva orçamentária são os seguintes:

Dotação	124/2026
Gestão/Unidade	Secretaria Municipal de Educação
Fonte de Recursos	1500 - Recursos não Vinculados de Impostos
Programa de Trabalho	04.04.12.306.0003.2146 - Qualificar a Alimentação Escolar
Elemento de Despesa	3.3.90.30.00.00.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO

11. RESPONSÁVEIS

CASSIUS ATHAYDE
VALTER:01961189054

Assinado de forma digital por CASSIUS
ATHAYDE VALTER:01961189054
Dados: 2026.01.28 13:25:23 -03'00'

Cassius Athayde Valter
Coordenador da Unidade de Alimentação Escolar
Matrícula 7951

Rosemary Kennedy Jose dos Santos Marques
Secretária Municipal de Educação

Esteio, 20 de janeiro de 2025



ANEXO VI

DADOS DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 46/2026

Assinado Digitalmente

ANEXO DADOS DO OBJETO

COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO**

Justificativa: **Aquisição através de PREGÃO na forma ELETRÔNICA com fulcro no art. 28, I da Lei Federal nº 14.133/2021.**

Tipo de Objeto: **BEM COMUM**

Critério de julgamento: **MENOR PREÇO**

Forma de Adjudicação: **POR ITEM**

COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação é de: **R\$ 1.216.471,90 (um milhão e duzentos e dezesseis mil e quatrocentos e setenta e um reais e noventa centavos).**

Foi realizada consulta junto ao Ministério da Economia e Licitação para aferir o valor e compor a média de preços conforme documentado no mapa de preços e conforme Decreto Municipal Nº 7493, de 19 de dezembro de 2022.

A pesquisa de preços foi realizada pelo(a) servidor(a): Cassius Athayde Valter - Matrícula: 7951.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL DO ITEM	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL DO ITEM
1	kg	ABACATE FORTUNA, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464373. conforme termo de referência.	350	R\$ 7,97	R\$ 2.789,50
2	kg	Abacaxi pré-preparado higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços de aproximadamente 1cm cada pedaço. Embalagem em saco atóxico de 1 à 2 kg, com data de fabricação e validade do produto. CATMAT 464374.	1.000	R\$ 9,34	R\$ 9.340,00

3	kg	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ, Legume in natura, CATMAT 463746. conforme termo de referência. Moranga Cabotiá para caramelar: pré-preparada, higienizada, picada manualmente em pedaços de 80 a 90g (triângulos) e embalada à vácuo. Valor calórico: 17Kcal, carboidratos: 2,7g, proteínas: 1,8g, gorduras totais: 0g, cálcio: 27mg, fósforo: 17mg, ferro: 1,8mg, sódio: 29mg, fibras alimentar: 1,0g. Embalagem primária: saco plástico flexível de Nylon Pólio com barreira de cinco (5) lâminas e dezoito (18) micras à vácuo. Embalagem contendo de 01 a 02 Kg do produto, constará a identificação do produto, da empresa, data de fabricação, validade e responsável técnico. Embalagem secundária: acondicionados em caixas plásticas para transporte (retornáveis).	200	R\$ 8,95	R\$ 1.790,00
4	kg	ABÓBORA MORANGA CABOTIÁ, pré-preparada em cubos, Legume in natura, CATMAT 463746. conforme termo de referência. Moranga cabotiá pré-preparada, higienizada, descascada e cortada mecanicamente em pedaços (cubos) e embalada a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	2.350	R\$ 21,43	R\$ 50.360,50
5	kg	ABOBRINHA ITALIANA, Legume in natura, CATMAT 463749. conforme termo de referência.	400	R\$ 5,11	R\$ 2.044,00
6	kg	AGRIÃO, Verdura in natura, CATMAT 463819. Conforme termo de referência.	170	R\$ 8,25	R\$ 1.402,50
7	kg	ALFACE LISA, Verdura in natura, CATMAT 463833 conforme termo de referência.	1.070	R\$ 12,00	R\$ 12.840,00

8	kg	ALHO, Condimento in natura, tipo: nacional. CATMAT 461695, conforme termo de referência.	370	R\$ 17,24	R\$ 6.378,80
9	kg	ALHO PORÓ, Condimento in natura, apresentação: natural. CATMAT 463865. Fresco, in natura, com apresentação natural (folhas frescas), folhas íntegras, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Caule maduro e bem desenvolvido.	120	R\$ 16,86	R\$ 2.023,20
10	kg	BANANA PRATA, Fruta, banana branca, apresentação: natural. CATMAT 464381, conforme termo de referência.	22.500	R\$ 5,80	R\$ 130.500,00
11	kg	BATATA DOCE, Legume in natura, CATMAT 463753. conforme termo de referência.	2.150	R\$ 4,09	R\$ 8.793,50
12	kg	BATATA INGLESA, Legume in natura, CATMAT 463754. conforme termo de referência.	6.700	R\$ 4,20	R\$ 28.140,00
13	kg	BATATA INGLESA, pré-preparada em cubos, Legume in natura, CATMAT 463754. conforme termo de referência.	930	R\$ 9,20	R\$ 8.556,00
14	kg	BERGAMOTA Fruta, tipo: Tangerina/Bergamota, apresentação: natural. CATMAT 464435. Bergamota Montenegrina. Categoria 1. Classe 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 5. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar	7.200	R\$ 6,02	R\$ 43.344,00

		fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.			
15	kg	BETERRABA, Legume in natura, CATMAT 463767. conforme termo de referência.	3.500	R\$ 4,00	R\$ 14.000,00
16	kg	BRÓCOLIS COMUM, Verdura in natura, CATMAT 463837. conforme termo de referência.	1.250	R\$ 13,97	R\$ 17.462,50
17	kg	CAQUI, Fruta, tipo: caqui rama forte, apresentação: natural. CATMAT 464385. Caqui moles. Categoria 1. Grupo doce, Subgrupo vermelho, Classe ou calibre 6 (de 6 a menor que 7 cm) Os caquis devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os caquis devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC .Entregue em	350	R\$ 7,80	R\$ 2.730,00

		aixas de polietileno vazadas higienizadas.			
18	kg	CEBOLA AMARELA, Legume in natura, CATMAT 463782. conforme termo de referência.	5.000	R\$ 3,50	R\$ 17.500,00
19	kg	CEBOLINHA E SALSA, Condimento, apresentação: natural. CATMAT 463882, conforme termo de referência.	150	R\$ 15,50	R\$ 2.325,00
20	kg	CENOURA, Legume in natura, CATMAT 463770. conforme termo de referência.	500	R\$ 4,69	R\$ 2.345,00
21	kg	CHICÓRIA, Verdura in natura, CATMAT 463821. Conforme termo de referência.	200	R\$ 7,62	R\$ 1.524,00
22	kg	CHUCHU VERDE, Legume in natura, CATMAT 463778. conforme termo de referência.	1.500	R\$ 5,50	R\$ 8.250,00
23	kg	COUVE, Legume in natura, CATMAT 463822. conforme termo de referência. Couve-chinesa.	2.100	R\$ 5,99	R\$ 12.579,00
24	kg	COUVE-FLOR, Verdura in natura, CATMAT 463831. conforme termo de referência.	1.050	R\$ 14,29	R\$ 15.004,50
25	kg	COUVE-MANTEIGA, Legume in natura, CATMAT 463822. conforme termo de referência.	1.700	R\$ 9,52	R\$ 16.184,00
26	kg	ESPINAFRE, Verdura in natura, CATMAT 463824. conforme termo de referência.	300	R\$ 9,85	R\$ 2.955,00
27	kg	Fruta, tipo: pêssigo, apresentação: natural. CATMAT 464333. Conforme Termo de Referência.	1.350	R\$ 12,20	R\$ 16.470,00

28	kg	Fruta, tipo 1: ameixa, apresentação: natural. CATMAT 466549. Ameixa Ruby mel. Categoria 1. Calibre 4. As ameixas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	1.300	R\$ 12,48	R\$ 16.224,00
29	kg	GOIABA, Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural. CATMAT 464392. Categoria 1. Grupo vermelha. Subgrupo verde-amarelada à amarelada. Classe ou calibre de 6 à 7 (de 6 cm a < 8 cm). Sem defeitos graves (imatura, dano profundo, podridão ou alterações fisiológicas). Praticamente isenta de defeitos leves (lesão cicatrizada, dano superficial, umbigo mal formado, deformação, amassado e manchas).	1.600	R\$ 9,80	R\$ 15.680,00
30	kg	LARANJA PERA, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464393, conforme termo de referência.	23.100	R\$ 3,58	R\$ 82.698,00
31	kg	Legume In Natura Tipo: Cebola Roxa. CATMAT 463780. Demais detalhes conforme Termo de	320	R\$ 6,17	R\$ 1.974,40

		Referência.			
32	kg	LIMÃO TAITI, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464398. conforme termo de referência.	50	R\$ 4,51	R\$ 225,50
33	kg	MAÇÃ GALA, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464400. conforme termo de referência.	25.700	R\$ 10,30	R\$ 264.710,00
34	kg	MAÇÃ RED, Fruta, maçã argentina, apresentação: natural. CATMAT 464402. conforme termo de referência.	550	R\$ 12,69	R\$ 6.979,50
35	kg	MAMÃO FORMOSA, Fruta, apresentação: natural, adicional: orgânica. CATMAT 467418. conforme termo de referência.	2.200	R\$ 8,14	R\$ 17.908,00
36	kg	MAMÃO PAPAIA, Fruta, mamão amazônia, apresentação: natural. CATMAT 464404. conforme termo de referência.	500	R\$ 8,74	R\$ 4.370,00
37	kg	MANDIOCA (AIPIM), Legume processado, preparo: in natura, apresentação: congelado, à vácuo. CATMAT 466600. conforme termo de referência.	1.100	R\$ 8,98	R\$ 9.878,00
38	kg	MANGA HADEN, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464412. conforme termo de referência.	5.600	R\$ 7,02	R\$ 39.312,00
39	kg	MELANCIA VERMELHA, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464418. conforme termo de referência.	5.500	R\$ 2,80	R\$ 15.400,00
40	kg	MELÃO GAÚCHO, Fruta, apresentação: natural.	1.530	R\$ 6,50	R\$ 9.945,00

		CATMAT 471859. conforme termo de referência.			
41	kg	MILHO VERDE, Legume in natura, tipo: milho verde. CATMAT 463797. Milho em espiga cortado em pedaços de aproximadamente 3 cm. Pré preparado, higienizado, descascado e cortado mecanicamente em pedaços e embalado a vácuo. Embalagem em saco atóxico de 1 a 2 Kg, com data de fabricação e validade do produto.	600	R\$ 9,02	R\$ 5.412,00
42	kg	MORANGO, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464328. Categoria 1. Classe 35 (diâmetro maior que 35 mm). Os morangos devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os morangos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem primária: em caixas de plástico transparentes ou de isopor envolta por filme plástico de PVC . Embalagem secundária- caixas de papelão. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	500	R\$ 30,00	R\$ 15.000,00
43	un	OVO, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: extra. Bandeja 12 Unidades. CATMAT 446617.	20.000	R\$ 8,25	R\$ 165.000,00

		Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Conforme termo de referência.			
44	kg	PEPINO JAPONÊS, Legume in natura, CATMAT 463801.	120	R\$ 6,89	R\$ 826,80
45	kg	PEPINO, Legume in natura, CATMAT 463796. conforme termo de referência.	2.500	R\$ 4,80	R\$ 12.000,00
46	kg	PIMENTÃO AMARELO, Legume in natura, CATMAT 463802. Conforme Termo de Referência.	180	R\$ 18,06	R\$ 3.250,80
47	kg	PIMENTÃO VERDE, Legume in natura, CATMAT 463809. conforme termo de referência.	600	R\$ 7,69	R\$ 4.614,00
48	kg	PIMENTÃO VERMELHO, Legume in natura, CATMAT 463808. Conforme termo de referência.	180	R\$ 18,08	R\$ 3.254,40
49	kg	RABANETE, Legume In Natura, CATMAT: 463799.	400	R\$ 6,97	R\$ 2.788,00
50	kg	REPOLHO BRANCO, VERDE, Verdura in natura, CATMAT 463839. conforme termo de referência.	1.300	R\$ 4,46	R\$ 5.798,00
51	kg	REPOLHO ROXO, Verdura in natura, CATMAT 463829. conforme termo de referência.	1.300	R\$ 7,40	R\$ 9.620,00
52	kg	RÚCULA, Verdura in natura, CATMAT 463826. conforme termo de referência.	350	R\$ 17,99	R\$ 6.296,50
53	kg	TOMATE SALADA, Legume in natura, CATMAT 463806. conforme termo de referência.	6.400	R\$ 6,74	R\$ 43.136,00

54	kg	UVA RUBI, Fruta, apresentação: natural. CATMAT 464441. conforme termo de referência.	200	R\$ 17,00	R\$ 3.400,00
55	kg	VAGEM, Legume in natura, tipo 1: vagem manteiga. CATMAT 463814. Conforme termo de referência.	620	R\$ 13,90	R\$ 8.618,00
56	kg	Verdura In Natura Tipo: Alface Americana. CATMAT 463830. Demais detalhes conforme Termo de Referência.	350	R\$ 9,12	R\$ 3.192,00
57	kg	Verdura In Natura Tipo: Almeirão (radite). CATMAT 470608. Demais detalhes conforme Termo de Referência.	200	R\$ 6,65	R\$ 1.330,00

Esteio, 08 de abril de 2026.

