



AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE CORONEL BARROS, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Complementar Federal nº 123/06, além das demais disposições legais aplicáveis, inclusive a regulamentação municipal e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

PREGÃO ELETRÔNICO	8/2026
PROCESSO	450/2026
OBJETO	REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026.
DATA DO PREGÃO	Quinta-Feira, 16 de abril de 2026.
HORÁRIO	09:00
LOCAL	As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br

Os interessados poderão ler e obter o texto integral do edital e todas as informações sobre a licitação no Setor de Compras e Licitações do Município, localizado na Travessa 20 de Março, nº 001, Centro, Coronel Barros/RS, CEP 98735-000, de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 12h00min e 13h30min às 17h30min, pelo telefone (55) 3333-9115 e nos sites www.portaldecompraspublicas.com.br e www.coronelbarros.rs.gov.br, no link "Licitações – Pregão Eletrônico".

Coronel Barros/RS, 27 de março de 2026.

BRÁULIO SCHERER
Prefeito

PROTOCOLO	
Página	Rubrica



MUNICÍPIO DE

Coronel Barros

Pregão Eletrônico 8/2026 - Processo 450/2026

Abertura na Quinta-Feira, 16 de abril de 2026, às 09:00

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8/2026 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026. Abertura das Propostas: 16/04/26 às 09:00. Informações pelo telefone (55) 3333-9115 ou nos sites <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e <https://www.coronelbarros.rs.gov.br>, no link “Licitações – Pregão Eletrônico”.

Coronel Barros/RS, 27 de março de 2026.

BRÁULIO SCHERER

Prefeito

Documento assinado digitalmente em 31/03/2026 11:44:38
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/iyorw> para
verificar a autenticidade.



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



1. OBJETO	4
2. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS.	4
3. CREDENCIAMENTO	4
4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	5
5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	7
6. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS	8
7. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	9
8. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA	11
9. HABILITAÇÃO	12
9.14 HABILITAÇÃO JURÍDICA	13
9.15 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA	14
9.16 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA	14
9.17 HABILITAÇÃO TÉCNICA	14
10. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA	15
11. RECURSO	15
12. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	16
13. HOMOLOGAÇÃO	16
14. CONTRATO	16
15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	17
16. PAGAMENTO	19
17. DISPOSIÇÕES GERAIS	20
ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS	22
ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO	23
ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA	31



PROTOCOLO	
Página	Rubrica

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 8/2026 – PROCESSO 450/2026**

O MUNICÍPIO DE CORONEL BARROS, através do Setor de Compras e Licitações, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei Complementar Federal nº 123/06, além das demais disposições legais aplicáveis, inclusive a regulamentação municipal e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente pregão o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026. Conforme as especificações contidas no edital e nos anexos, aos quais os interessados devem-se submeter sem quaisquer restrições.

1.2. A licitação ocorrerá na plataforma www.portaldecompraspublicas.com.br, na **QUINTA-FEIRA, 16 DE ABRIL DE 2026, ÀS 09:00**.

1.3. A licitação será realizada por **ITENS**, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, e o modo de disputa será **ABERTO**.

1.4. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, levando em conta as especificações do objeto conforme estabelecido neste Edital e seus Anexos, visando garantir o menor custo para a Administração, de acordo com o artigo 34 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. Os itens com o valor total de **ATÉ 80 (OITENTA) MIL REAIS SERÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP**, conforme art. 48, inciso I, da Lei Complementar 123, de 2006 e posteriores alterações.

2. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS.

2.1 Qualquer pessoa pode impugnar um edital de licitação caso identifique irregularidades na aplicação da Lei nº 14.133/2021 ou solicitar esclarecimentos sobre seus termos.

2.2 O pedido deve ser protocolado em até **3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** antes da data de abertura da licitação, no campo designado disponível na Plataforma Portal de Compras Públicas, de acordo com o artigo 164 da Lei nº 14.133/2021.

2.3 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será fornecida pelo Pregoeiro e divulgada no Portal de Compras Públicas **ATÉ O ÚLTIMO DIA ÚTIL** antes da abertura da licitação, conforme o parágrafo único do artigo 164 da Lei nº 14.133/2021.

2.4 Quaisquer alterações no edital serão divulgadas da mesma maneira que a divulgação original e seguirão os mesmos prazos estabelecidos para os atos e procedimentos originais, exceto quando a modificação não afetar a elaboração das propostas, de acordo com o parágrafo 1º do artigo 55 da Lei nº 14.133/2021.

2.4.1 Na elaboração da resposta, o Pregoeiro será auxiliado, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico

2.5 A impugnação realizada dentro do prazo pelo licitante não impedirá sua participação nesta licitação até a decisão final.

2.6 As impugnações e pedidos de esclarecimento apresentados fora do prazo serão recebidos apenas como uma manifestação do direito de petição.

3. CREDENCIAMENTO

3.1 Os interessados em participar desta licitação deverão dispor de cadastro junto ao Portal de Compras Públicas: www.portaldecompraspublicas.com.br.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





3.1.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou representante legal e presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes a esta licitação.

3.2 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal de Compras Públicas e mantê-los atualizados, devendo proceder imediatamente à correção ou à alteração dos dados tão logo identifique incorreção ou esses dados se tornem desatualizados.

3.3 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou pelo Pregoeiro, ou em caso de sua desconexão.

3.4 Todos os custos decorrentes do credenciamento no Portal de Compras Públicas e da elaboração e apresentação de propostas e documentos de habilitação serão de responsabilidade do licitante.

3.5 As Licitantes que desejarem obter os benefícios de preferência concedidos as **MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)**, e às demais pessoas jurídicas a elas legalmente equiparadas deverão **DECLARAR**, em campo próprio do sistema, sob as penas da Lei, que cumprem com os requisitos legais, estando aptas a usufruir o **TRATAMENTO DIFERENCIADO** estabelecido, nos termos dos artigos 43 a 49, da Lei Complementar Federal nº 123/06 e Lei Complementar Federal nº 147/14 ou da Lei Federal nº 11.488/07.

3.5.1 As licitantes que se declararem beneficiárias da Lei Complementar Federal nº 123/06, Lei Complementar Federal nº 147/14 e Lei Federal nº 11.488/07 e não comprovarem os requisitos legais para o enquadramento serão inabilitadas e poderão estar sujeitas às sanções previstas no Edital e legislação pertinente.

3.5.2 Poderá ser concedido tratamento diferenciado conforme Decreto Executivo nº 3.676 de 01/11/2024 e sua alteração Decreto Executivo nº 4.042 de 03/02/2026, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública municipal.

4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Poderão participar desta licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto, observadas as condições constantes do edital e seus anexos, e que estejam devidamente credenciadas no Portal de Compras Públicas.

4.2 Será vedada a participação de licitantes que:

a) não atendam as condições do edital e seus anexos;

b) não atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação;

c) estejam proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

d) se enquadram nas vedações previstas no artigo 9 e 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;

e) estejam sob processo de falência. É admitida a participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresente comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do artigo 58 da Lei nº 11.101/2005;

f) sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



g) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

h) estejam constituídos sob a forma de consórcio.

4.3 Será vedada a participação de empresas em consórcio na licitação, com as seguintes justificativas:

a) A vedação quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;

b) A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for “de alta complexidade ou de grande vulto econômico”, situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira.

4.4 Como condição de participação, o licitante, ao enviar proposta eletrônica, deverá preencher, em campo próprio do Portal de Compras Públicas, as seguintes declarações on-line:

a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

b) 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;

c) que a proposta econômica 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 entrega das propostas;

d) que, para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/1998, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos;

e) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

f) que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no artigo 93 da Lei nº 8.213/1991;

g) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.5 O licitante deverá assinalar “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do Portal de Compras Públicas, relativo à seguinte declaração on-line: que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida lei complementar.

a) Na licitação/item em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar “NÃO” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

b) Na licitação/item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ao assinalar “NÃO”, o licitante ficará impedido de prosseguir no certame, em relação à licitação/item.

4.6 Declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

4.7 A participação na presente licitação implica aceitação plena das condições expressas neste edital e seus anexos.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





4.8 Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis, bem como os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional;

4.9 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

4.10 A 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. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

4.11 A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes deste Edital e Termo de Referência, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento.

4.12 Os itens com o valor total de **ATÉ 80 (OITENTA) MIL REAIS SERÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP**, conforme art. 48, inciso I, da Lei Complementar 123, de 2006 e posteriores alterações.

4.12.1 Será concedido **TRATAMENTO FAVORECIDO** para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 (Arts. 42 a 49 e posteriores alterações) e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

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

5.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.6 Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.8 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.

5.9 Os documentos referentes à habilitação do licitante deverão estar válidos no dia de abertura da sessão pública.

5.10 Quando da apreciação dos documentos para habilitação, o pregoeiro procederá ao que segue:

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





5.10.1 se os documentos para habilitação não estiverem completos e corretos, ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital, e não puderem ser saneados, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado;

5.10.2 no caso de inabilitação do primeiro classificado, serão retomados os procedimentos, respeitada a ordem de classificação do licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, e assim sucessivamente, até que sejam atendidas as condições do Edital.

5.11 Os licitantes remanescentes ficam obrigados a atender à convocação e a assinar a ARP no prazo fixado pela Administração (05 dias úteis contados da convocação para assinatura da Ata), ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa.

5.12 Os documentos apresentados pelo licitante que forem emitidos pela internet terão sua validade verificada pelo pregoeiro no momento da habilitação, bem como poderá o Pregoeiro diligenciar quanto a documentos públicos que por equívoco foram anexados com data de vencimento expirada, quando necessário.

5.13 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo máximo estipulado pelo pregoeiro, não inferior a 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

5.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5.15 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

5.16 Nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2021, o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

6. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 A proposta eletrônica deverá conter a especificação detalhada do objeto oferecido, rigorosamente de acordo com as exigências constantes deste edital e anexos, de forma clara e detalhada, não sendo admitido propostas alternativas, atendendo aos seguintes requisitos:

a) Indicar nome ou razão social da proponente e CNPJ, o número deste pregão, o endereço completo da proponente, telefone e endereço eletrônico, bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência ou chave PIX onde deseja receber os seus créditos;

b) Ter **VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS CORRIDOS**, contados a partir da data de sua apresentação.

b1) As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 90 (noventa) dias.

c) Preço unitário e total proposto para o objeto ofertado, com até **2 (DUAS) CASAS DECIMAIS**, expresso em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, encargos de qualquer natureza).

d) Marca e fabricante para cada item ofertado, quando aplicável.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





e) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3 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.

7. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

7.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.9 O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

7.10 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.11 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.12 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa conforme item 1.3, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, durante o prazo de 15 (quinze) minutos e, encerrado este, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

7.13 Encerrado o prazo do item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo (e os autores de ofertas com valores até 10% superiores a esta) possam ofertar um lance final e fechado, em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.14 Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.15 Encerrados os prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





7.16 Na ausência de lance final e fechado, classificado nos termos dos itens anteriores, poderá o Pregoeiro proceder ao reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.17 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.

7.18 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.

7.19 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.

7.20 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.21 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.22 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

7.22.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

7.22.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

7.23.1 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;

7.23.2 Empresas brasileiras;

7.23.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

7.24 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.24.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



7.24.2 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas e no prazo máximo estipulado pelo Pregoeiro, 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.

7.24.2 Caso não exista possibilidade de negociação, via manifestação formal no chat, pelo fornecedor melhor classificado, o prazo de negociação poderá ser reduzido.

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

8. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2 Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso do Pregoeiro no chat.

8.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo estipulado pelo pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, caso esse entenda pela necessidade de concessão maior de prazo para envio dos documentos.

8.5.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do objeto ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





8.11 Como regra, será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço estimado fixado no Edital, desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.12 Em casos excepcionais, **PODERÁ SER ACEITA UMA PROPOSTA OU LANCE VENCEDOR COM UM PREÇO FINAL SUPERIOR AO PREÇO ESTIMADO**, desde que devidamente justificado e após uma avaliação detalhada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

9. HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos documentos inseridos no Portal de Compras Públicas e ainda aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (<https://certidoes.cgu.gov.br/>).

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://portal.tcu.gov.br/certidoes/>).

9.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3.1 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.4 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica, quando exigida no edital.

9.4.1 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Portal de Compras Públicas, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.5 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





9.6 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.

9.7 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.8 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

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

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

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.10 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.11 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.

9.12 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar com prazo de validade em vigor. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 180 dias (cento e oitenta dias) contados a partir da data de expedição, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado(s) de Capacidade Técnica.

9.13 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.14 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

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

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.15 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

f) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

g) Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

10.16.1 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.16 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.16.1 Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa.

9.16.2 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar os demais requisitos de habilitação.

9.16.3 Para fins de habilitação econômico-financeira, o licitante deverá apresentar cópia do Balanço Patrimonial dos últimos dois exercícios sociais, já exigível e apresentado na forma da lei, limitado às páginas que contenham as demonstrações do Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido, devidamente assinadas por contador habilitado e acompanhadas do respectivo registro no órgão competente. Não serão necessárias as demais demonstrações contábeis, sendo vedada a exigência de informações adicionais que não estejam diretamente relacionadas aos referidos elementos.

9.16.4 Conforme Art. 70, inc. II, da Lei 14.133/21, em referência ao balanço patrimonial, poderá ser apresentado certificado pelo Sistema de Avaliação da Capacidade Financeira (SisACF), <https://sisacf.sefaz.rs.gov.br/#/>.

9.17 HABILITAÇÃO TÉCNICA

9.17.1 Para fornecimento da aquisição dos itens pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos que são exigidos no edital a título habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





9.18 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.19 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.20 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 A proposta final do licitante que for declarado vencedor será transmitida por meio do sistema eletrônico dentro do prazo determinado pelo pregoeiro, não inferior a 02 (duas) horas a partir da solicitação, que poderá ser prorrogado ou reduzido a critério deste último. Além disso, a mesma deverá:

a) Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

b) Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4 Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

10.7 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.8 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. RECURSO.

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

11.2 O recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 O recurso/contrarrazões será(ão) analisado(s) pelo Pregoeiro, o qual formalizará decisão administrativa.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





11.4 Havendo dúvida quanto aos requisitos técnicos, e desde que motivado pelo Pregoeiro, poderá ser encaminhado ao setor requisitante para juntada de informações.

11.5 A decisão final do recurso/contrarrazões será formalizada pelo Pregoeiro.

11.6 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

- a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.3 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.4 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro do Portal de Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. HOMOLOGAÇÃO.

13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021:

- a) Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) Homologar a licitação.

13.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

13.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

13.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

14. CONTRATO

14.1 Homologado o procedimento licitatório, o Município convocará a licitante vencedora para assinar o contrato. A mesma, deverá firmar a contratação no prazo de **5 (CINCO) DIAS ÚTEIS**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





a) O prazo referido no item anterior poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação expressa do licitante, contendo a exposição circunstanciada do motivo.

b) O contrato a ser assinado terá como base a minuta de contrato (anexo II do presente edital) e dele faz parte integrante.

14.2 Caso a licitante vencedora se recusar a assinar o contrato, será convocada a segunda classificada. O pregoeiro poderá negociar para que seja obtido preço melhor, e, após, procederá a habilitação da nova licitante vencedora.

14.3 Como condição para a sua contratação a licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação previstas no presente edital, prestar as informações solicitadas pelo Município, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes desta Licitação.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- a) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa;
- f) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- i) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

15.2 A instauração do processo de apuração de responsabilidade em relação ao participante da disputa ou à contratada ficará sujeita à análise do servidor responsável pela condução da sessão ou à solicitação do fiscal/gestor do contrato, considerando-se as justificativas apresentadas, bem como da Administração.

15.3 Para as condutas dispostas no subitem 15.1, letras A, B, C e D, será aplicada a penalidade de Multa no montante de 0,5% do valor adjudicado da licitação (apenas para os itens da licitação ao quais o licitante participou). Quando o objeto não for adjudicado, será considerado o valor total estimado pela Administração para contratação.

15.4 Para as condutas dispostas no subitem 15.1 letras E, F, G, H e I a Multa no montante de 0,6% do valor adjudicado da licitação (apenas para os itens da licitação ao quais o licitante participou) deverá ser culminada com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 06 (seis) anos. Quando o objeto não for adjudicado, será considerado o valor total estimado pela Administração para contratação.

15.5 Além das infrações acima indicadas, a contratada será responsabilizada administrativamente quando cometer as seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato – Multa de 15% sobre o valor total inadimplido do empenho, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo – Multa de 30% sobre o valor total inadimplido do empenho, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

c) dar causa à inexecução total do contrato – Multa de 5% sobre o valor total adjudicado no item inadimplido pelo licitante, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

d) ensejar o retardamento da execução do objeto sem motivo justificado – Será aplicado a penalidade multa de 5% do valor total do empenho, acrescido de 2 % por dia útil de atraso, limitada a 05 (cinco) dias úteis (após os quais será considerado como inexecução contratual).

e) se negar, ou não assinar a ata, no prazo – Multa de 15 % sobre o valor total dos itens vencidos, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

15.6 Além das infrações acima indicadas, a contratada será responsabilizada administrativamente quando cometer as seguintes infrações:

a) se negar, ou não assinar a ata de registro de preço no prazo – Multa de 2,5 % sobre o valor total adjudicado pelo licitante no processo licitatório, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

15.7 Na aplicação das penalidades previstas neste Edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da falta, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem, a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos dispostos no § 1º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

15.8 A contratada poderá ser advertida por escrito, sempre que verificadas pequenas falhas técnicas corrigíveis, assim entendidas aquelas que não acarretarem prejuízos significativos para o serviço contratado.

15.9 Consideram-se comportamentos inidôneos, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP/MEI e equiparadas, além do conluio entre as participantes da disputa, em qualquer momento, mesmo após o encerramento da fase de lances.

15.10. Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 337-F, 337-H, 337-I, 337-J, 337-K e 337-M do Decreto-Lei nº 2.848/1940 (Código Penal), com redação dada pela Lei nº 14.133/2021.

15.11 A aplicação de sanções previstas neste procedimento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

15.12 Os dados relativos às sanções aplicadas serão registrados no cadastro da participante ou contratada e, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contados da data de aplicação da sanção, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021, serão informados e atualizados junto ao sistema Banco de Sanções, da Controladoria-Geral da União – CGU, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

15.13 O valor correspondente à multa estimada poderá, no curso da contratação vigente, ser retido de forma cautelar junto aos créditos devidos à contratada, o qual se converterá em pagamento, ao final da tramitação do correlato processo administrativo, sem prejuízo de eventual devolução, em caso de afastamento da penalidade e/ou retenção de maior valor.

15.13.1 A eventual devolução dos valores retidos será realizada com a incidência de atualização monetária pelo IPCA/IBGE desde a data da retenção do valor até a data da sua efetiva devolução.

15.14 Se o valor da multa superar os créditos da contratada na contratação correspondente ao inadimplemento objeto da penalidade, poderão ser retidos outros créditos da contratada, decorrentes de contratações diversas firmadas com o contratante, ainda vigentes.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





15.15 Em caso de rescisão, nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.16 A personalidade jurídica da participante ou contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na contratação 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 sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

15.17 Da decisão que aplicar à participante da disputa ou à contratada as penalidades de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS caberá recurso, no prazo de 15 (quin-e) dias úteis, a contar da intimação ou da publicação do ato no Diário Oficial Eletrônico de Coronel Barros, acessado no endereço: <https://leismunicipais.com.br/prefeitura/rs/coronelbarros/boletim-oficial>.

15.18 Da decisão que aplicar à participante da disputa ou à contratada a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, caberá apenas pedido de reconsideração dirigido ao Prefeito Municipal de Coronel Barros/RS, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação ou da publicação do ato no Diário Oficial Eletrônico de Coronel Barros.

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

15.20 É admitida a reabilitação da participante da disputa ou da contratada exigindo-se, cumulativamente, o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso do impedimento de licitar ou contratar ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação previstas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia quanto ao cumprimento dos requisitos acima dispostos.

16. PAGAMENTO

16.1. Após o recebimento do objeto, o pagamento do objeto adquirido será realizado no prazo de até **10 (dez) dias úteis** da liquidação da documentação.

a) A nota fiscal deverá trazer os seguintes dados cadastrais do Município de Coronel Barros:

Município de Coronel Barros
CNPJ: 94.721.388/0001-63
Inscrição Estadual: Isento
Endereço: Travessa 20 de Março, nº 001, Centro, Coronel Barros/RS – 98735-000
Nº do empenho
% e/ou valor do IR conforme IN 1234 da RFB

b) Os arquivos eletrônicos dos documentos fiscais (arquivo XML e a DANFE da NFE ou NFSE) deverão ser encaminhados pela empresa adjudicatária, obrigatoriamente, para o e-mail **notasfiscais@coronelbarros.rs.gov.br**.

c) O pagamento será realizado pelo Município de Coronel Barros mediante depósito bancário ou chave PIX em favor do adjudicatário, que indicará em formulário próprio o nome da instituição, a localidade, o código da agência bancária e o número da conta corrente para que seja realizada a operação.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





c1) As informações referidas deverão ser encaminhadas à Tesouraria do Município de Coronel Barros, ficando o contratado obrigado a mantê-las atualizadas.

16.2 A presente contratação poderá ser objeto de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro, conforme previsto na Lei 14.133/2021.

16.2.1 O reajuste poderá ser aplicado anualmente, na proporção da variação do IPCA/IBGE, tomando-se como índice inicial o do mês correspondente ao imediatamente anterior ao da apresentação da proposta, ou outro índice a ser estabelecido pelo Governo Federal em legislação posterior aplicável à espécie.

16.2.2 A repactuação será aplicável a contratos de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra, mediante a apresentação de planilha de custos atualizada e de nova convenção coletiva, podendo ser solicitada após decorrido 1 (um) ano da data da apresentação da proposta, ou da data-base da convenção/acordo coletivo de trabalho, o que ocorrer por último.

16.2.3 O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser solicitado a qualquer tempo, mediante comprovação de eventos imprevisíveis que alterem o equilíbrio original do contrato.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 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.

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

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

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

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

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

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

17.8 O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.8.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

17.10 O Município poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

17.10.1 A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





MUNICÍPIO DE

Coronel Barros

Pregão Eletrônico 8/2026 - Processo 450/2026

Abertura na Quinta-Feira, 16 de abril de 2026, às 09:00

17.10.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

17.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, no sítio eletrônico oficial do município www.coronelbarros.rs.gov.br/licitacao e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Compras e Licitações.

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

Anexo I – Modelo de Proposta de Preços

Anexo II – Minuta do Contrato

Anexo III – Termo de Referência

Coronel Barros, 27 de março de 2026.

FELIPE JAHN DO AMARAL

Procurador

BRÁULIO SCHERER

Prefeito

Documento assinado digitalmente em 31/03/2026 11:44:38
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/1Y0rw> para
verificar a autenticidade.



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO 8/2026 - PROCESSO 450/2026

LOCAL: MUNICÍPIO DE Coronel Barros/RS

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO ()	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE(S)	
BANCO DA LICITANTE:	Nº DA AGÊNCIA:
CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:	

Lote	Item	Qtd.	Un.	Descrição	Marca/Modelo	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	1						
VALOR TOTAL POR EXTENSO:							

A empresa DECLARA que:

1. Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
2. A validade da presente proposta é de 90 (noventa) dias.
3. Cumprirá todos os prazos de acordo com o estabelecido no edital e seu Termo de Referência.
4. Não incide nas vedações previstas na lei nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS: Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N°

Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE CORONEL BARROS pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n.º 94.721.388/0001-63, com sede administrativa à Travessa 20 de Março, nº 001, neste ato representado pelo Prefeito Senhor BRÁULIO SCHERER, brasileiro, solteiro, empresário, inscrito no CPF nº..., doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa ..., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº ..., na rua ..., nº ..., no bairro ..., na cidade de ..., CEP: ..., telefone: ..., e-mail: ... neste ato representada por seu (Diretor, sócio-gerente, sócio proprietário, procurador, etc) Sr. ..., residente e domiciliado no Bairro ..., na rua ..., nº ..., na cidade de ..., CEP: ..., Telefone: ..., e-mail:..., portador da cédula de identidade nº ..., e inscrito no CPF n.º ..., doravante denominado de CONTRATADA, para execução do objeto constante na Cláusula Primeira deste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTAÇÃO

O presente instrumento tem por fundamento o edital de licitação de PREGÃO ELETRÔNICO 8/2026 – PROCESSO 450/2026, e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores, legislação municipal e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

O preço total para o presente contrato é de R\$ _____, constante da proposta vencedora da licitação, aceito pela CONTRATADA, entendido este como preço justo e suficiente para total execução do presente objeto, conforme empenho de nº xxxxxxxxxxxx.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa deste contrato correrá pelo seguinte crédito:

ÓRGÃO

UNIDADE

FUNÇÃO

SUBFUNÇÃO

PROGRAMA

PROJETO/ATIVIDADE

DESPESA

CATEGORIA
ECONÔMICA

CLÁUSULA QUINTA – PRAZOS

O Presente instrumento contratual terá vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo máximo de entrega do objeto não será superior a **05 (cinco) DIAS ÚTEIS** do recebimento da Nota de Empenho.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





PARÁGRAFO SEGUNDO: No caso de solicitação de prorrogação do prazo, a empresa deverá apresentar, antes do término do mesmo, pedido formal apresentando as razões justificadoras, que serão objeto de apreciação.

CLÁUSULA SEXTA – ENTREGA E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto deverá ser entregue de acordo com previsto no termo de referência, no edital e na proposta vencedora da licitação,

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A execução do objeto ocorrerá por meio da entrega direta dos gêneros alimentícios pelos fornecedores conforme o previsto em contrato. As ordens de compra serão encaminhadas eletronicamente aos fornecedores com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data prevista para entrega. As entregas deverão ser realizadas conforme o pedido específico, nos seguintes locais:

a) E.M.E.F. Miguel Burnier – Rua José Roberto Vogt, nº 02, esquina com João Alfredo Scherer, Centro, Trevo do Pórtico de Acesso a Coronel Barros, Telefone (55) 999807804;

b) E.M.E.I. Primeiros Passos – Bloco A – Rua Alfredo Steglich Sobrinho, nº 335, Telefone (55) 996225187;

c) E.M.E.I. Primeiros Passos – Bloco B – Rua Alfredo Steglich Sobrinho, nº 315, Telefone (55) 996764425.

6.1 As entregas serão semanais, às segundas-feiras pela manhã, exceto o pão francês que deverá ser entregue no dia que será servido, até as 08:00 horas da manhã.

6.2 Os produtos entregues deverão estar em conformidade com as especificações descritas no edital e no respectivo pedido. Em caso de fornecimento inadequado ou em desconformidade, o fornecedor deverá providenciar a substituição dos itens no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após notificação formal, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.3 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, de modo a preservar a integridade, qualidade e segurança dos alimentos até o local de entrega.

6.4 O recebimento será feito mediante conferência qualitativa e quantitativa dos gêneros alimentícios por representante designado da administração municipal.

CLÁUSULA SÉTIMA – PAGAMENTO

Após o recebimento do objeto, o pagamento do objeto adquirido será realizado no prazo de até **10 (dez) dias úteis** da liquidação da documentação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O pagamento será realizado pelo Município de Coronel Barros, mediante depósito bancário ou PIX em favor do adjudicatário, que indicará, em formulário próprio, o nome da instituição, a localidade, o código da agência bancária e o número da conta corrente para que seja realizada a operação;

PARÁGRAFO SEGUNDO: As informações referidas no parágrafo anterior deverão ser encaminhadas à Tesouraria do Município de Coronel Barros, ficando o licitante obrigado a mantê-las atualizadas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Os arquivos eletrônicos dos documentos fiscais (arquivo XML e a DANFE da NFE ou NFSE) deverão ser encaminhados pela CONTRATADA, obrigatoriamente, para o e-mail notasfiscais@coronelbarros.rs.gov.br;

PARÁGRAFO QUARTO: A nota fiscal deverá, obrigatoriamente, ser emitida pela empresa CONTRATADA indicada na Nota de Empenho, não sendo admitido o recebimento de nota fiscal com o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) diferente do indicado na Nota de Empenho;

PARÁGRAFO QUINTO: A Nota Fiscal deverá trazer os seguintes dados cadastrais do Município de Coronel Barros:

a) Município de Coronel Barros;

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





- b) CNPJ: 94.721.388/0001-63;
c) Inscrição estadual: isento;
d) Endereço: Travessa 20 de Março, nº 001, Centro, Coroneil Barros/RS -98.735-000;
e) número de empenho.
f) % e/ou valor da retenção de IR conforme IN 1234 da RFB

PARÁGRAFO SEXTO: Os pagamentos somente serão liberados com recebimento emitido pelo fiscal do contrato através de laudo ou através da assinatura e carimbo na NF.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE

- 8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 8.2 Após o intervalo de um ano os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4 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).
- 8.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.6 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.
- 8.7 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.
- 8.8 O reajuste será realizado por apostilamento.
- 8.9 Esta cláusula se restringe a contratação com fornecimento de mercadorias ou produtos.

CLÁUSULA NONA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1 O presente contrato poderá ter seus preços revistos para mais ou para menos (Art. 134 da Lei 14.133/2021), a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em decorrência de:

I - Fato imprevisível: Ocorrência de evento futuro e incerto, cujos efeitos não podiam ser razoavelmente previstos ou controlados pelas partes quando da assinatura do contrato, como calamidades públicas, alterações abruptas da legislação ou de políticas econômicas.

II - Força maior: Acontecimento imprevisível, cujos efeitos não podiam ser evitados ou impedidos pelas partes, como guerras, revoluções, terremotos, etc;

III - Caso fortuito: Acontecimento imprevisível, cujos efeitos não podiam ser evitados ou impedidos pelas partes, como greves, desabastecimento de produtos essenciais, etc;

IV - Fato da Administração: Ato ou fato praticado pela Administração Pública que altere as condições contratuais originais;

V - Fato do príncipe: Nesse sentido, a Lei dispõe que os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais após a data da apresentação da proposta, ou a superveniência de disposições legais com comprovada repercussão sobre os preços contratados;

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





VI - Variação de preços de mercado: Alteração significativa nos preços dos insumos ou serviços relacionados ao objeto do contrato, que não possa ser atribuída à culpa da contratada.

9.2 O pedido de reequilíbrio deverá ser formalizado pela contratada, por meio de processo administrativo específico, com a apresentação de justificativas detalhadas e documentação comprobatória do evento e seus impactos financeiros no contrato.

9.3 A Administração Pública analisará o pedido e, verificada a ocorrência do desequilíbrio, poderá conceder o reequilíbrio econômico-financeiro, mediante a atualização dos preços contratuais ou a adoção de outras medidas necessárias para restabelecer o equilíbrio.

9.4 O reequilíbrio deverá ser formalizado por meio de termo aditivo ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DIREITOS E OBRIGAÇÕES

10.1 São obrigações da CONTRATANTE:

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando a execução do contrato não observar a forma estipulada no edital, seu termo de referência e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

10.2 São obrigações da CONTRATADA:

I – Executar o contrato de acordo com as especificações e prazos do edital, seu termo de referência e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

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

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

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI), que serão fiscalizados a qualquer momento pela fiscalização contratual, com a obrigação da contratada de comprovar o atendimento integral das normas do MPT;

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

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, quando se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





VIII - Apresentar ao fiscal técnico/administrativo do contrato as fichas de entrega de EPis dos colaboradores

IX - Apresentar ao fiscal técnico/administrativo do contrato o pertinente PCMSO e PGR;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

PARÁGRAFO ÚNICO: A forma de extinção do contrato poderá ser realizada de acordo com o disposto no art.138 da Lei nº 14.133/2021, bem como as consequências da extinção determinada por ato unilateral da Administração serão as previstas no art.139 da mesma lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA –INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações aqui ajustadas, quando da ocorrência das infrações constantes do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas à contratada as sanções indicadas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se o procedimento indicado no mesmo artigo e seguintes (arts.156 a 163, todos da Lei nº 14.133/2021).

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- a) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa;
- f) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- i) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.2 A instauração do processo de apuração de responsabilidade em relação ao participante da disputa ou à contratada ficará sujeita à análise do servidor responsável pela condução da sessão ou à solicitação do fiscal/gestor do contrato, considerando-se as justificativas apresentadas, bem como da Administração.

12.3 Para as condutas dispostas no subitem 12.1, letras A, B, C e D, será aplicada a penalidade de Multa no montante de 0,5% do valor adjudicado da licitação (apenas para os itens da licitação aos quais o licitante participou). Quando o objeto não for adjudicado, será considerado o valor total estimado pela Administração para contratação.

12.4 Para as condutas dispostas no subitem 12.1 letras E, F, G, H e I a Multa no montante de 0,6% do valor adjudicado da licitação (apenas para os itens da licitação aos quais o licitante participou) deverá ser culminada com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 06 (seis) anos. Quando o objeto não for adjudicado, será considerado o valor total estimado pela Administração para contratação.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





12.5 Além das infrações acima indicadas, a contratada será responsabilizada administrativamente quando cometer as seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato – Multa de 15% sobre o valor total inadimplido do empenho, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo – Multa de 30% sobre o valor total inadimplido do empenho, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

c) dar causa à inexecução total do contrato – Multa de 5% sobre o valor total adjudicado no item inadimplido pelo licitante, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

d) ensejar o retardamento da execução do objeto sem motivo justificado – Será aplicado a penalidade multa de 5% do valor total do empenho, acrescido de 2 % por dia útil de atraso, limitada a 05 (cinco) dias úteis (após os quais será considerado como inexecução contratual).

e) se negar, ou não assinar o contrato, no prazo – Multa de 15 % sobre o valor total dos itens vencidos, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

12.6 Além das infrações acima indicadas, a contratada será responsabilizada administrativamente quando cometer as seguintes infrações:

a) se negar, ou não assinar o contrato no prazo – Multa de 2,5 % sobre o valor total adjudicado pelo licitante no processo licitatório, cumulado com impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS, pelo prazo de 03 (três) anos.

12.7 Na aplicação das penalidades previstas neste Edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da falta, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem, a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos dispostos no § 1º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

12.8 A contratada poderá ser advertida por escrito, sempre que verificadas pequenas falhas técnicas corrigíveis, assim entendidas aquelas que não acarretarem prejuízos significativos para o serviço contratado.

12.9 Consideram-se comportamentos inidôneos, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP/MEI e equiparadas, além do conluio entre as participantes da disputa, em qualquer momento, mesmo após o encerramento da fase de lances.

12.10. Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 337-F, 337-H, 337-I, 337-J, 337-K e 337-M do Decreto-Lei nº 2.848/1940 (Código Penal), com redação dada pela Lei nº 14.133/2021.

12.11 A aplicação de sanções previstas neste procedimento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

12.12 Os dados relativos às sanções aplicadas serão registrados no cadastro da participante ou contratada e, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contados da data de aplicação da sanção, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021, serão informados e atualizados junto ao sistema Banco de Sanções, da Controladoria-Geral da União – CGU, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

12.13 O valor correspondente à multa estimada poderá, no curso da contratação vigente, ser retido de forma cautelar junto aos créditos devidos à contratada, o qual se converterá em pagamento, ao final da tramitação do correlato processo administrativo, sem prejuízo de eventual devolução, em caso de afastamento da penalidade e/ou retenção de maior valor.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





12.13.1 A eventual devolução dos valores retidos será realizada com a incidência de atualização monetária pelo IPCA/IBGE desde a data da retenção do valor até a data da sua efetiva devolução.

12.14 Se o valor da multa superar os créditos da contratada na contratação correspondente ao inadimplemento objeto da penalidade, poderão ser retidos outros créditos da contratada, decorrentes de contratações diversas firmadas com o contratante, ainda vigentes.

12.15 Em caso de rescisão, nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

12.16 A personalidade jurídica da participante ou contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na contratação 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 sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.17 Da decisão que aplicar à participante da disputa ou à contratada as penalidades de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar com o Município de Coronel Barros/RS caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação ou da publicação do ato no Diário Oficial Eletrônico de Coronel Barros, acessado no endereço: <https://leismunicipais.com.br/prefeitura/rs/coronelbarros/boletim-oficial>.

12.18 Da decisão que aplicar à participante da disputa ou à contratada a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, caberá apenas pedido de reconsideração dirigido ao Prefeito de Coronel Barros/RS, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação ou da publicação do ato no Diário Oficial Eletrônico de Coronel Barros.

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

12.20 É admitida a reabilitação da participante da disputa ou da contratada exigindo-se, cumulativamente, o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso do impedimento de licitar ou contratar ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação previstas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia quanto ao cumprimento dos requisitos acima dispostos.

PARÁGRAFO ÚNICO: O processo sancionatório será formalizado e acompanhado conforme estipulações e demais disposições constantes da Lei nº14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A designação do gestor e dos fiscais é realizada de acordo com o art. 7º c/c art.117, ambos da Lei nº 14.133/2021, e conforme determina o Decreto Municipal nº 3.544/2023.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O SECRETÁRIO DA SECRETARIA MUNICIPAL _____ será o GESTOR do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A FISCALIZAÇÃO TÉCNICA do contrato será exercida pelo(a) servidor(a) xxxxx.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA do contrato será exercida pelo(a) servidor(a) xxxxxx.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





MUNICÍPIO DE

Coronel Barros

Pregão Eletrônico 8/2026 - Processo 450/2026

Abertura na Quinta-Feira, 16 de abril de 2026, às 09:00

As eventuais omissões desse contrato serão resolvidas pelas disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

Fica eleito o foro da Comarca de Ijuí para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

Assim, por estarem as partes justas e contratadas, firma o presente termo em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Coronel Barros (RS), .../.../.....

MUNICÍPIO DE CORONEL BARROS

CNPJ nº 94.721.388/0001-63

BRÁULIO SCHERER

Prefeito

CPF nº

CONTRATANTE

NOME DO FORNECEDOR

CNPJ N.º ...

NOME DO REPRESENTANTE

Cargo

CPF nº ...

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Documento assinado digitalmente em 31/03/2026 11:44:38
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/iyorw> para
verificar a autenticidade.



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA REQUISITANTE: Secretaria de Educação, Desporto e Lazer
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$) 759.535,29

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência, tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL NO ANO LETIVO DE 2026.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da rede pública municipal de ensino de Coronel Barros, assegurando o atendimento aos alunos durante o ano letivo de 2026.

2.2 A alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009, devendo ser ofertada de forma a suprir, no mínimo, as necessidades nutricionais diárias dos estudantes durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.3 A aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para a execução dos cardápios elaborados pelo profissional nutricionista responsável técnico, respeitando as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como as normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.

2.4 Dessa forma, a realização de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, com registro de preços, mostra-se a alternativa mais vantajosa à Administração Pública, garantindo economicidade, isonomia entre os fornecedores, transparência e eficiência na contratação, além de possibilitar o fornecimento parcelado conforme a demanda das unidades escolares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A presente solução consiste na realização de processo licitatório, modelo pregão eletrônico com registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, com vistas ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino. A medida visa assegurar o fornecimento regular de alimentos de qualidade, respeitando os princípios da alimentação adequada e saudável, ao mesmo tempo em que segue os preceitos da administração pública.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação será realizada por meio de processo licitatório, modelo pregão eletrônico com registro de preços, conforme determinação do art. 24, da resolução nº 04 de fevereiro de 2026, que dita que a aquisição de alimentos com recursos financeiros federais do PNAE deverá ocorrer por licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei. nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2 O edital deverá conter descrição pormenorizada dos aspectos relativos à comercialização de alimentos.

4.3 São requisitos indispensáveis, a serem considerados:

a) Descrição do alimento: pela denominação usual de mercado, com todas as características distintivas, de modo a ensejar perfeita compreensão dos bens a serem adquiridos. Serão utilizadas também as terminologias próprias regidas pela ANVISA para compor a descrição.

b) Forma de apresentação dos alimentos: indicar, no Termo de Referência, a forma da apresentação de cada alimento.

c) Embalagens: indicar o tipo de embalagens para acondicionamento dos alimentos e o detalhamento técnico pertinente;

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





d) Período de validade dos produtos: conforme a Lei nº 15.226/2025, Art. 13. § 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

4.4 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

4.5 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- a) Identificação do produto;
- b) embalagem original e intacta;
- c) lista de ingredientes;
- d) data de validade;
- e) peso líquido;
- f) Número do Lote, quando couber;
- g) Nome do fabricante/identificação da origem;
- h) Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber;
- i) Aos alimentos industrializados, é obrigatória a informação da presença ou possibilidade de contaminação cruzada pelos seguintes alérgenos alimentares: trigo; ovos; crustáceos; amendoim; peixes; soja; leite; nozes; castanha de caju; avelã; amêndoa; pistaches; macadâmia; castanha do Pará; látex natural; pinoli; pecã, conforme RDC nº259/2002 e RDC 26/2015 da ANVISA. - Informações nutricionais, indicando o valor energético dos alimentos, o teor de proteínas, carboidratos, fibras, gorduras e sódio.

Obs. São consideradas exceções para rotulagem tradicional: água mineral e outras águas para consumo; especiarias; café; chá; vinagre; sal; alimentos fatiados como queijo, presunto e outros; frutas, vegetais e carnes in natura.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 A execução do objeto ocorrerá por meio da entrega direta dos gêneros alimentícios pelos fornecedores conforme o previsto em contrato. As ordens de compra serão encaminhadas eletronicamente aos fornecedores com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data prevista para entrega. As entregas deverão ser realizadas conforme o pedido específico, nos seguintes locais:

a) E.M.E.F. Miguel Burnier – Rua José Roberto Vogt, nº 02, esquina com João Alfredo Scherer, Centro, Trevo do Pórtico de Acesso a Coronel Barros, Telefone (55) 999807804;

b) E.M.E.I. Primeiros Passos – Bloco A – Rua Alfredo Steglich Sobrinho, nº 335, Telefone (55) 996225187;

c) E.M.E.I. Primeiros Passos – Bloco B – Rua Alfredo Steglich Sobrinho, nº 315, Telefone (55) 996764425.

5.2 As entregas serão semanais, às segundas-feiras pela manhã, exceto o pão francês que deverá ser entregue no dia que será servido, até as 08:00 horas da manhã.

5.3 Os produtos entregues deverão estar em conformidade com as especificações descritas no edital e no respectivo pedido. Em caso de fornecimento inadequado ou em desconformidade, o fornecedor deverá providenciar a substituição dos itens no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após notificação formal, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.4 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, de modo a preservar a integridade, qualidade e segurança dos alimentos até o local de entrega.

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





5.5 O recebimento será feito mediante conferência qualitativa e quantitativa dos gêneros alimentícios por representante designado da administração municipal.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto Decreto Municipal nº 3.286/2022, que “Regulamenta as funções dos fiscais de contrato, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos no âmbito do Município de Coronel Barros, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 A gestão, o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual ficarão a cargo do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Desporto e Lazer do Município de Coronel Barros. Na assinatura do contrato, a contratante indicará formalmente o fiscal responsável pela fiscalização, enquanto as contratadas deverão designar preposto para representar os fornecedores nas tratativas contratuais.

7.2 Caberá à contratante comunicar por escrito quaisquer falhas, imperfeições ou irregularidades identificadas nos gêneros alimentícios entregues, exigindo sua substituição, correção ou reparo, conforme o caso. Eventuais prejuízos decorrentes de falhas na prestação do fornecimento poderão ensejar a retenção de valores vincendos até o limite necessário à reparação dos danos causados à Administração.

7.3 A apuração de responsabilidades, bem como as penalidades aplicáveis em caso de inadimplemento contratual, seguirá as disposições previstas no edital.

7.4 Os pagamentos serão efetuados no prazo de 10 (dias) dias úteis da entrega da Nota fiscal após a entrega do objeto, considerado este como o da data de recebimento do produto, com as demais condições relativas à verificação de regularidade e outros detalhes procedimentais, conforme constante no edital referido neste item.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 A seleção dos fornecedores será realizada por meio de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico - registro de preços, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis.

8.2 O critério de julgamento das propostas será o menor preço por item, considerando as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no respectivo edital.

8.3 Poderão participar do certame empresas legalmente constituídas que atendam às exigências estabelecidas no edital e que comprovem regularidade quanto à habilitação jurídica, qualificação técnica, regularidade fiscal e trabalhista, bem como demais requisitos previstos na legislação vigente.

8.4 Serão consideradas vencedoras as propostas que, atendendo integralmente às especificações técnicas e às exigências do edital, apresentarem o menor preço para cada item licitado.

8.5 Após a fase de lances e classificação das propostas, será realizada a verificação da documentação de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, conforme disposto no edital.

8.6 Caso o licitante não atenda às exigências de habilitação ou não mantenha as condições de sua proposta, será convocado o próximo classificado, observada a ordem de classificação, até que se encontre proposta válida e habilitada.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 Com base na pesquisa realizada, conforme documentos anexos, se verificou que o valor estimado é de R\$ 759.535,29 (setecentos e cinquenta e nove mil, quinhentos e trinta e cinco reais e vinte e nove centavos).

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





Lote	Item	Código	Descrição	Un.	Qtd.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	1	21158	AÇAFRÃO EM PÓ (CURCUMA EM PÓ), tempero alimentício sem glúten, embalagem de 50 gramas.	PAC	50	2,81	140,50
1	2	36133	AÇÚCAR CRISTAL: EMBALAGEM DE 5KG. DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SUCO DE CANA-DE-AÇÚCAR, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE SACAROSE, COM ASPECTO SÓLIDO E CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM UMIDADE, SEM EMPEDRAMENTOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIAS EM PLÁSTICO RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO NA DATA DA ENTREGA.	UN	250	18,23	4.557,50
1	3	36973	AÇÚCAR MASCAVO - Embalagem de 1 kg com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço. Embalagens transparentes e atóxicas com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	60	14,39	863,40
1	4	36136	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200 ML. DEVERÁ SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM COPO FABRICADO COM PLÁSTICO RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 200 ML, COM TAMPA LACRADA, COM RÓTULO INTACTO, SEM VAZAMENTOS, SEM MANCHAS, SEM ODORES, SEM FUROS, SEM FISSURAS E SEM AMASSADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA, COM MARCA, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSOS NO RÓTULO, VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	52	45,12	2.346,24
1	5	33553	AMENDOIM TORRADO sem casca, sem pele, sem adição de açúcar e sem adição de sal, em saco plástico transparente de 500g. Com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega	PAC	80	13,37	1.069,60
1	6	33717	AMIDO DE MILHO Características técnicas: Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados e rançosos. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve es-	PAC	130	6,62	860,60



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



			tar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas de até 500 gramas. A embalagem deve estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Data de fabricação: Máximo de 30 dias				
1	7	37655	ARROZ BRANCO, subgrupo polido, classe longa fino, agulha, tipo 1. Com grãos inteiros, em embalagem de 5kg original de fábrica, livre de fungos ou parasitas. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.	UN	50	15,42	771,00
1	8	24734	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parabolizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UN	750	17,11	12.832,50
1	9	37656	AVEIA EM FLOCOS FINOS - acondicionado em embalagem de 500g original de fábrica. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, alergênicos, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.	UN	120	7,05	846,00
1	10	37657	BARRA DE CEREAL, sem chocolate, unidades 25g. Diversos sabores: morango/castanha do Pará/uva passa/banana, aveia e mel. Prazo de validade mínimo 2 meses a contar da data de entrega. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, alergênicos e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	2.500	1,23	3.075,00
1	11	33557	BISCOITO tipo Água e Sal, SEM Leite, sem corantes artificiais. Pacotes com 400 g. produto íntegro, inteiro, sem estar quebrado ou esmagado, isento de mofo, umidade e substâncias nocivas. Embalagem plástica atóxica resistente e íntegra, bem fechada, sem perfurações, partes rasgadas e/ou abertas. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a contar da data de entrega	PAC	500	5,64	2.820,00
1	12	36974	CACAU EM PÓ - Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes. Embalagem primária: plástico transparente com soldas resistentes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais. Embalagem de	UN	500	14,08	7.040,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



			200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
1	13	36975	CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL, torrado e moído. Embalagem de, no mínimo, 40g, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, e prazo de validade. não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	UN	300	6,23	1.869,00
1	14	36988	CANELA EM PÓ. Canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, parasitas e mofo. Embalagem de 25g. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	UN	120	6,27	752,40
1	15	119	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª SEM GORDURA, EMBALAGEM ATOXICA, PACOTE DE 1 KG	KG	1.500	36,76	55.140,00
1	16	34645	CARNE BOVINA DE 1ª, em cubos com tamanho aproximado de 3x3cm, congelada. manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima após a entrega 8 meses.	KG	1.500	35,88	58.320,00
1	17	17140	CARNE BOVINA PATINHO BIFE 100 gramas, DE 1ª QUALIDADE, constando o número de inscrição no SIF ou SIE. Aspecto não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Embalada em embalagem de 1 kg plástica própria, contendo prazo de validade, nome do fabricante.	KG	1.500	45,79	68.685,00
1	18	37658	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas, sem carcaça e sem pele. Embalados em pacotes de aproximadamente 1kg, com rótulo contendo identificação completa do produto, data de processamento e validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, além das condições para armazenamento. Validade mínima de 06 meses. Deve constar, ainda, o registro conforme legislação vigente.	KG	1.500	15,69	23.535,00
1	19	37553	Carne de frango, COXINHA DA ASA: carne de frango, corte: coxinha da asa, congelada ou resfriada, acondicionada em embalagem plástica resistente para evitar danos até entrega, inspecionada. Com cor, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem, deverá constar data de validade e registro de inspeção sanitária. Embalagem de 1kg	KG	1.000	17,83	17.830,00
1	20	18256	CARNE DE FRANGO, Tipo Peito de Frango resfriado SEM osso e sem carcaça, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e	KG	1.000	19,75	19.750,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, registro no SIF ou SISPOA, prazo de validade não inferior a 12 meses.				
1	21	17146	LOMBO SUINO CONGELADO SEM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, registro no SIF ou SISPOA, prazo de validade não inferior a 12 meses, Embalagem de 1 kg, filme PVC transparente ou saco plástico transparente ou a vácuo. Obedecendo a temperatura de recebimento. Embalagem deve conter data de fabricação, prazo de validade e informações	KG	1.000	23,39	23.390,00
1	22	37659	CEREAL MATINAL DE FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. Flocos de milho amarelo sem açúcar. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, alergênicos e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	200	17,17	3.434,00
1	23	28529	CHA DE ABACAXI, Características Técnicas: sachê contendo Maçã - frutos (Pyrus malus, L.) e aroma de maçã. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 10 sachês de 1,8 gramas cada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	CX	200	4,37	874,00
1	24	18325	CHA DE CAMOMILA - Capitulos florais de Camomila (Matricaria Recutita) - caixa c/10 sachês, 20 gramas	CX	200	3,70	740,00
1	25	37660	CHÁ DE CIDREIRA. Chá de erva cidreira (sachê) contendo folhas e ramos de erva cidreira (melissa officinalis). Isento de Sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem Primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, alergênicos e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	200	2,93	586,00
1	26	37661	CHÁ DE ERVA DOCE. Chá de erva doce (sachê) contendo sementes de erva doce (Foeniculum vulgare). Isento de Sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem Primária sachê individual, embalagem secundária caixa de papel cartão. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, alergênicos e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN	200	2,80	560,00
1	27	36151	CHÁ DE HORTELÃ, CAIXA COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SACHÊ CONTENDO FOLHAS E	CX	200	2,41	482,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



			RAMOS DE HORTELÃ (MENTHA PIPERITA L.) E AROMA NATURAL DE HORTELÃ, ISENTOS DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHÊ INDIVIDUAL, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.				
1	28	18225	CHÁ DE MAÇÃ, Características Técnicas: sachê contendo Maçã - frutos (Pyrus malus, L.) e aroma de maçã. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 10 sachês de 1,8 gramas cada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	CX	200	4,02	804,00
1	29	36156	CHÁ DE MORANGO CAIXA COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS: SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DE MORANGO, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACHÊS. EMBALADOS EM CAIXA CONTENDO 10 SACHÊS, COM 10 GRAMAS, ÍNTEGRA E NÃO VIOLADA, DEVE CONTER INFORMAÇÕES, PESO, QUANTIDADE DE SACHÊS, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	CX	200	4,01	802,00
1	30	37662	CHIA, sementes. Produto com aspecto, sabor, cor e cheiro próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com todas as informações pertinentes ao produto conforme legislação vigente. Pacote com 100g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	100	8,87	887,00
1	31	37663	CHIMICHURRI. Tempero natural desidratado (contendo cebola desidratada, alho desidratado, salsa desidratada, pimenta calabresa desidratada, pimentão vermelho desidratado, cebolinha desidratada), sem adição de glutamato monossódico. Embalagem de no mínimo, 50g	UN	100	6,66	666,00
1	32	28530	COLORAU (URUCUM) EM PÓ FINO, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, PCT COM 100G	PAC	200	2,01	402,00
1	33	14963	CRAVO DA INDIA	POT	25	6,55	163,75
1	34	16379	CREME DE LEITE UHT, 17 % DE GORDURA, EMBALAGEM DE 200 Gramas, TETRA PACK, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS.	CX	400	3,06	1.224,00
1	35	37664	CREME DE LEITE SEM LACTOSE, UHT homogeneizado. Produto sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak, de 200g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	100	5,34	534,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



1	36	34481	ERVILHA VERDE CONGELADA - pacote de 300g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo 30 dias.	PAC	150	8,55	1.282,50
1	37	37679	EXTRATO DE TOMATE composto 100% tomate. Isento de sal, açúcar e demais aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 1 ano após entrega.	UN	150	3,90	585,00
1	38	25597	FARINHA DE ARROZ SEM GLUTEN, SEM LACTOSE. Pacotes de 500 gramas. Não pode ser processado em maquinário que processo produtos que contenham glúten. Não pode conter traços de glúten	PAC	50	8,30	415,00
1	39	18239	FARINHA DE MILHO, MEDIA REFINAÇÃO, PACOTE DE 1 QUILO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E INTEGRO, QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 08 MESES DE VALIDADE	KG	350	4,61	1.613,50
1	40	33566	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, embalagem de 01 kg, enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, valor nutricional, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	KG	400	4,53	1.812,00
1	41	23042	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, embalagem de 1 Kg, zero gordura trans, com identificação no rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, valor nutricional, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses.	KG	35	5,23	183,05
1	42	29775	FEIJAO BRANCO TIPO 1, sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades, embalados em embalagens de 500 G, e prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de recebimento	PAC	120	9,18	1.101,60
1	43	23041	FEIJAO CARIOCA TIPO 1, sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades, embalados em embalagens de 1 Kg, e prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de recebimento	KG	500	9,15	4.575,00
1	44	2632	FEIJAO PRETO TIPO 1, sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades, embalados em embalagens de 1 Kg, e prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de recebimento.	KG	1.200	5,58	6.696,00
1	45	37665	FEIJÃO VERMELHO. Tipo 1 constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terrosos, pedras e sujidades. Embalagem de saco plástico transparente, atóxica e resistente. Validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Pacotes de 1 kg.	KG	150	11,96	1.794,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



1	46	1510	FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLO, embalagem de 100 gramas, não amassada, com identificação na embalagem(rótulo) dos ingredientes: Amido de milho, fermento químico= pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	UN	350	4,10	1.435,00
1	47	37666	GERGELIM branco natural. Sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem plástica selada de 200g. Rótulo deve conter especificação do produto, peso, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	50	12,20	610,00
1	48	27654	IOGURTE COM POLPA SABOR DE MORANGO. Embalagem individual tipo sachê de 1 litro de polietileno original de fábrica, de acordo com a legislação vigente. DADOS DO PRODUTO: Nome, ingredientes, data de fabricação, data de validade; DADOS DO FABRICANTE: Nome, CPF, Endereço completo. Validade mínima após a entrega de 30 (trinta) dias	UN	1.500	12,27	18.405,00
1	49	37667	IOGURTE SEM LACTOSE. Sabor morango. Não será aceita bebida láctea. Sabor Morango. Embalagem plástica atóxica com tampa lacrada contendo 1 litro do produto. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 15 dias no momento da entrega.	L	120	19,24	2.308,80
1	50	10935	LEITE CONDENSADO caixa com 395 g	CX	120	5,19	622,80
1	51	37668	LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE. Acondicionado em caixas ou latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagens contendo 395 gramas de peso líquido. Rótulo deve conter especificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	50	9,34	467,00
1	52	27908	LEITE DE COCO VD 200 ML	UN	150	5,59	838,50
1	53	6750	LEITE DE SOJA	L	250	10,16	2.540,00
1	54	36976	LEITE EM PÓ INTEGRAL - produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem de 400g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UN	50	14,46	723,00
1	55	14440	LEITE INTEGRAL UHT LONGA VIDA, embalagem individual tipo "tetra pak" de 1 litro, tampa com rosca	L	4.000	4,75	19.000,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. validade mínima de 4 meses.				
1	56	28521	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO SEM LACTOSE, embalagem individual tipo "tetra pak" de 1 litro, contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. validade mínima de 4 meses.	L	500	4,69	2.345,00
1	57	35836	LENTILHA TIPO 1, acondicionada em embalagens de 400 gramas, contendo data do envase, data de validade e informações nutricionais. Validade mínima após a entrega: 4 meses	PAC	800	5,99	4.792,00
1	58	16597	FOLHAS DE LOURO	PAC	50	4,70	235,00
1	59	29779	MACARRÃO DE SEMOLA, pacote de 500G nos formatos: parafuso, espaguete, penne e farfale, embalagem de polietileno atóxico com identificação no rótulo dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PAC	1.300	3,19	4.147,00
1	60	37669	MACARRÃO DE ARROZ. Sem ovos, sem leite, tipo parafuso. Sem glúten, sem leite. Pacote 500g. Odor, sabor, cor e textura características. Embalagem primária: saco plástico atóxico hermeticamente selado, resistente. Rótulo deve conter especificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	50	6,70	335,00
1	61	37670	MACARRÃO COLORIDO, com corantes naturais como cenoura, beterraba, espinafre ou outros vegetais. Formatos variados parafuso ou penne, conforme solicitação no pedido. Pacote 500g. Embalagem primária: saco plástico atóxico hermeticamente selado, resistente. Rótulo deve conter especificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	300	5,75	1.725,00
1	62	36977	MASSA CABELO DE ANJO COM OVOS embalagens de 500g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN	100	5,66	566,00
1	63	32301	MACARRÃO DE SEMOLA, pacote de 500G nos formatos: alfabeto/letrinhas, embalagem de polietileno atóxico com identificação no rótulo dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PAC	100	6,19	619,00
1	64	23670	MANJERICAO	UN	40	4,47	178,80
1	65	34649	MANTEIGA sem sal. Percentual mínimo de 80% de lipídeos. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, peso e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de	KG	400	12,60	5.040,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			02 meses a contar da data de entrega. Deverá ser entregue refrigerada				
1	66	34482	MILHO VERDE CONGELADO - pacote de 300g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo 30 dias.	PAC	300	10,41	3.123,00
1	67	27949	MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde, água, sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo 30 dias.	CX	100	4,16	416,00
1	68	36979	NOZ MOSCADA MOÍDA. Embalagem 25g. Aspecto físico: em pó; cor castanho-claro, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN	15	7,92	118,80
1	69	17141	OLEO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	UN	1.000	8,26	8.260,00
1	70	9173	OREGANO (pacote 100 gramas)	PAC	25	9,85	246,25
1	71	2706	OVOS	DZ	1.200	11,14	13.368,00
1	72	33715	PÃO FRANCÊS Peso médio da unidade 50 g. Acondicionados em embalagens de 1 kg (20 unidades) íntegra, que envolva totalmente o produto, isenta de sujidades. Deve conter fabricante, nome do produto, data de fabricação (deve ser no dia da entrega), data de validade e peso líquido na etiqueta da embalagem. Não deve estar amassado, com casca excessivamente tostada ou cru	KG	1.000	14,48	14.480,00
1	73	37559	PÃO PARA CACHORRO QUENTE: pão sovado para cachorro quente nos tamanhos normal ou mini, conforme solicitação. De boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalada em embalagem adequada e resistente, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Embalagem 500 g. Unidade: kg	KG	300	17,89	5.367,00
1	74	37671	PÃO DE HAMBÚRGUER. Unidade de 50g. Deverá estar embalado em sacos plásticos transparentes, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Rótulo deve	KG	200	23,62	4.724,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			conter especificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos. Máximo 10 pães por embalagem.				
1	75	37672	PÃO SEM GLÚTEN E LEITE. Embalagem contendo no mínimo 300 gramas nas versões tradicional, multi-grãos, frutas e castanhas, chia com ervas finas e coco. Produto elaborado com matérias primas de qualidade. Embalagem de polietileno atóxico com identificação do produto, rotulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e alergênicos.	UN	50	21,98	1.099,00
1	76	23615	PAPRICA DOCE EM PÓ (PIMENTA DOCE DESIDRATADA E MOIDA), tempero alimentício sem glúten, embalagem de 100 gramas.	PAC	100	9,02	902,00
1	77	37673	PIPOCA em grãos. Pacote de 400g. Livre de bolor, isento de sujidades, de matérias terrosas, pedras, parasitas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: saco plástico atóxico hermeticamente selado, resistente. Rótulo deve conter especificação do produto, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	800	3,81	3.048,00
1	78	14975	POLVILHO AZEDO pct de 500 gramas, acondicionado em embalagem plástica com identificação no rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, valor nutricional, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses.	PAC	300	5,33	1.599,00
1	79	16377	POLVILHO DOCE pct de 500 gramas, acondicionado em embalagem plástica com identificação no rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, valor nutricional, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses.	PAC	300	5,07	1.521,00
1	80	36981	PRESUNTO, cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada, lacrada de fábrica, contendo 200g, no mínimo por embalagem. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade de no mínimo 30 dias no momento da entrega.	UN	300	7,78	2.334,00
1	81	36881	QUEIJO MUÇARELA FATIADO. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Embalagem: Queijo muçarela. fatiado com peso máximo de 20 g por fatia, embalado em Pacotes de 500g de polietileno resistente e transparente, a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas ou não). Não serão aceitos queijos fracionados ao estilo "a granel", apenas queijos embalados diretamente pelo fabricante. Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses.	PAC	500	20,04	10.020,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



			Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. UND: pct 500g				
1	82	36982	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE. Cada fatia deverá pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada contendo no mínimo 150g do produto, em temperatura refrigerada. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, CISPOA OU SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	UN	300	11,44	3.432,00
1	83	34949	QUEIJO RALADO, pacote 40 gramas. Contendo aproximadamente 75% de queijo tropical e 25% de queijo parmesão. validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	PAC	500	4,75	2.375,00
1	84	34950	REQUEIJÃO cremoso. Peso líquido mínimo 180 g. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite, sal, estabilizantes e conservantes. Não deve contar amido de milho ou outros espessantes. Embalado em pote plástico transparente, livre de amassados, riscos ou partes quebradas. Deverá ser entregue refrigerado. validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	UN	600	7,20	4.320,00
1	85	35838	REQUEIJÃO CREMOSO, ZERO LACTOSE potes com quantidade mínima de 180g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante data de fabricação e validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega	UN	200	9,87	1.974,00
1	86	37674	SAGU de mandioca, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Pacote 400g. Embalagem primária: saco plástico atóxico hermeticamente selado, resistente. Rótulo deve conter especificação do produto, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	UN	300	6,22	1.866,00
1	87	18240	SAL REFINADO IODADO embalagem de 1 kg de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	KG	300	2,12	636,00
1	88	37680	SUCO DE LARANJA INTEGRAL. Sem adição de água, açúcar e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Embalagem 1l. Validade: 1 ano. Rótulo deve conter especificação do produto, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.	L	500	16,56	8.280,00
1	89	37681	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL. Embalagens Tetra Pak de 200 ml com canudo, com 100% de suco de fruta, sem adição de açúcar e corantes, com informação nutricional, prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data de recebimento. Sabores:	UN	1.200	4,13	4.956,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



			uva ou laranja, conforme pedido. Rótulo deve conter especificação do produto, peso líquido, identificação da origem/fabricante, lote, prazo de validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos.				
1	90	29785	VINAGRE DE ALCOOL, Embalagem DE 750ML, Deve estar intacta, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo 30 dias.	FR	140	2,49	348,60
1	91	122	ABACAXI PÉROLA, De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranho	KG	2.000	8,21	16.420,00
1	92	23612	ABOBRINHA ITALIANA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA LIMPA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA	KG	200	7,15	1.430,00
1	93	6813	ALFACE o produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.	UN	500	4,15	2.075,00
1	94	18526	ALHO em cabeças, dentes grandes e novos, de 1ª qualidade, acondicionados em embalagens transparentes	KG	50	35,81	1.790,50
1	95	23642	AMEIXA IMPORTADA de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	400	22,35	8.940,00
1	96	123	BANANA CATURRA, nível médio de amadurecimento, sem manchas e de 1ª qualidade, fresca sem estar golpeada e danificada por quaisquer lesões física ou mecânica ou biológica.	KG	4.000	5,81	23.240,00
1	97	19554	BANANA PRATA, nível médio de amadurecimento, sem manchas e de 1ª qualidade, fresca sem estar golpeada e danificada por quaisquer lesões física ou mecânica ou biológica.	KG	4.000	6,30	25.200,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



1	98	13654	BATATA DOCE, nova de 1ª qualidade, tamanho grande homogêneo, casca sã, sem esverdeamento, limpa, acondicionada em embalagem limpa.	KG	250	5,88	1.470,00
1	99	135	BATATA INGLESA, TIPO BRANCA, nova de 1ª qualidade, tamanho médio homogêneo, casca sã, sem esverdeamento, limpa, acondicionada em embalagem limpa.	KG	500	5,13	2.565,00
1	100	33561	BERGAMOTA COMUM, nível médio de amadurecimento, sem manchas e de 1ª qualidade, fresca sem estar golpeada e danificada por quaisquer lesões física ou mecânica ou biológica.	KG	300	7,98	2.394,00
1	101	6470	BETERRABA SEM TALOS, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA LIMPA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA	KG	500	4,80	2.400,00
1	102	19578	BRÓCOLIS o produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.	UN	700	6,14	4.298,00
1	103	37675	CAQUI PRETO- kg, tipo chocolate preto, unidades de tamanho médio, fruta firme, madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Produto embalado em sacos plásticos transparentes com indicação de peso e data da embalagem.	KG	300	9,23	2.769,00
1	104	1832	CEBOLA BRANCA, in natura primeira qualidade. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.	KG	700	4,72	3.304,00
1	105	36983	CEBOLA ROXA in natura, grupo 1, subgrupo roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca, casca lisa, íntegra e roxa, consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	150	9,21	1.381,50
1	106	125	CENOURA SEM TALOS, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA LIMPA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO HOMOGÊNEO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, NÃO PODENDO APRESENTAR ESVERDEAMENTO	KG	500	5,50	2.750,00
1	107	9579	CHUCHU verde tamanho médio, sem partes estragadas ou murchas	KG	400	5,07	2.028,00
1	108	22918	COUVE CHINESA o produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.	UN	200	7,42	1.484,00
1	109	16408	COUVE FLOR o produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.	UN	500	6,65	3.325,00
1	110	21983	COUVE MANTEIGA o produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá	MÇO	200	4,70	940,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório.				
1	111	16409	KIWI NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTEGRADO, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME.	KG	400	26,47	10.588,00
1	112	33563	LARANJA DO CÉU. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação, transporte conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de deterioração, podridão, danos por pragas insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme. Não deverá estar murcha	KG	400	7,86	3.144,00
1	113	10405	LARANJA IN NATURA, médio amadurecimento, firme, inteiro, sem manchas e cor característica uniforme. Deve ser entregue em caixa de resistente de madeira ou plástico.	KG	2.000	4,40	8.800,00
1	114	23610	LARANJA UMBIGO IN NATURA, médio amadurecimento, firme, inteiro, sem manchas e cor característica uniforme. Deve ser entregue em caixa de resistente de madeira ou plástico.	KG	800	9,97	7.976,00
1	115	21246	LIMÃO TAHITI IN NATURA, médio amadurecimento, firme, inteiro, sem manchas e cor característica uniforme. Deve ser entregue em caixa de resistente de madeira ou plástico.	KG	50	7,13	356,50
1	116	36984	MAÇÃ FUJI nacional. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; peso mínimo de 150 gramas, isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Sem adesivo.	KG	1.200	9,64	11.568,00
1	117	36985	MAÇÃ GALA. Maçã in natura, espécie Gala, categoria extra, grau médio de amadurecimento e casca lisa de coloração avermelhada e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 120g a 140g. Sem adesivo.	KG	1.200	11,15	13.380,00
1	118	18255	MAMÃO FORMOSA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	1.000	10,12	10.120,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





1	119	37676	MAMÃO PAPAIA. Espécie Carica papaya. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	250	9,43	2.357,50
1	120	6812	MANDIOCA sem casca, nova, limpa, acondicionadas em embalagens de 1kg, transparentes e limpa.	KG	200	9,22	1.844,00
1	121	18716	MANGA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	1.500	9,45	14.175,00
1	122	13807	MELANCIA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	1.000	2,92	2.920,00
1	123	23045	MELÃO ESPANHOL, tamanho médio aproximado (1200 gramas), De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranho	KG	800	7,23	5.784,00



PROTOCOLO	
Página	Rubrica



1	124	36986	MELÃO GÁLIA. Casca amarela, esverdeada a creme. Unidades inteiras com casca rendilhada, limpa, de tamanho médio, fruta madura e fresca, sem machucados internos e externos, cor e odor característicos.	KG	300	7,16	2.148,00
1	125	35839	MILHO VERDE EM ESPIGA, in natura, com casca, mínimo 3 espigas por embalagem. Embalado em plástico filme PVC. Deve apresentar espigas grandes e cilíndricas, grãos dentados amarelos e macios, isentas de partes pútridas e fungos, sabugo firme. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	PAC	200	7,23	1.446,00
1	126	26344	MORANGA CABOTIA tamanho médio aproximado, De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranho	KG	50	3,59	179,50
1	127	18852	MORANGO De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	500	33,50	16.750,00
1	128	26343	PEPINO IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTEGRAL, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME.	KG	200	5,26	1.052,00
1	129	37677	PEPINO JAPONÊS. Espécie Cucumis sativus L. De cor verde escura brilhante, longo fino, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, acondicionados em saco ou caixas plásticas. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	100	7,52	756,00
1	130	23611	PERA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa	KG	500	11,33	5.665,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





			deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.				
1	131	29786	PESSEGO BRANCO NACIONAL De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. em início de maturação.	KG	200	11,24	2.248,00
1	132	16863	PIMENTÃO AMARELO. Formato cônico ou retangular. Deve estar firma, de cor amarelo brilhante. Não deverá apresentar sujidades ou substâncias terrosas aderidas à parte externa, não deverá apresentar sinais de podridão, danos por pragas, ferimentos, deformações graves, ou estar murcho	KG	20	24,42	488,40
1	133	16410	PIMENTÃO VERDE, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTEGRO, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME.	KG	50	16,28	814,00
1	134	16593	PIMENTÃO VERMELHO. Formato cônico ou retangular. Deve estar firma, de cor vermelho brilhante. Não deverá apresentar sujidades ou substâncias terrosas aderidas à parte externa, não deverá apresentar sinais de podridão, danos por pragas, ferimentos, deformações graves, ou estar murcho	KG	20	24,21	484,20
1	135	37678	PITAYA. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	KG	100	19,25	1.925,00
1	136	129	REPOLHO novo de 1º qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem limpa.	KG	300	4,55	1.365,00
1	137	19552	REPOLHO ROXO, novo de 1º qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem limpa.	KG	50	7,56	378,00

PROTOCOLO	
Página	Rubrica





1	138	23668	RUCULA, novo de 1º qualidade, folhas sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem limpa.	MÇO	400	5,01	2.004,00
1	139	13657	TEMPERO VERDE FRESCO em molhos grandes que contenham salsa e cebolinha, produto de 1º qualidade, sem folhas queimadas ou amareladas.	MÇO	500	3,69	1.845,00
1	140	18122	TOMATE LONGA VIDA, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	KG	1.500	6,45	9.675,00
1	141	23669	TOMATE CEREJA, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UN	50	21,65	1.082,50
1	142	36987	UVA SEM SEMENTE. Fresca, com aroma e cor próprios da espécie, grau de maturação que possibilite o consumo imediato. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência. Isenta de terra e outros materiais estranhos, sujidades, pragas, mofo ou bolores, bem como odores e sabor estranhos ou em estado de decomposição.	KG	300	20,20	6.060,00

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, visto que foram observados os pressupostos legais.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes desta contratação estão previstas no orçamento do Município de Coronel Barros/RS, para o exercício de 2026, e por dotações orçamentárias destinadas a estas aquisições, as quais estarão descritas nas solicitações de compra.

Coronel Barros/RS, 06 de março de 2025.

Responsável pelo termo de referência: Isabel Steffenon Weber Sauthier
Cargo: Nutricionista

Documento assinado digitalmente em 31/03/2026 11:44:38
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/iyorw> para
verificar a autenticidade.



PROTOCOLO	
Página	Rubrica