PROCESSO 002/2026 - EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2026

Aquisição de gêneros alimentícios para escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE – ano letivo 2026

Tipo de julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM

O **MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA**, pessoa jurídica de Direito Público interno, estabelecida na Av. Dário Roman, 695, na cidade de ÁGUA SANTA - RS, por seu Prefeito Municipal JULIANO FAVRETTO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 3.310, de 08 de Janeiro de 2024, torna público o presente Edital aos que virem ou dele tomarem conhecimento que se encontra aberta a Licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL, do tipo "menor preço por item", conforme descrição abaixo relacionada, onde se reunirão Pregoeiro e Equipe de Apoio designados através da Portaria nº 18.666, de 31 de dezembro de 2025, para o credenciamento e recebimento dos envelopes de proposta e de documentação, na Sala de Licitações no dia **27 de Janeiro de 2026, as 9h30min**, quando se dará o início dos lances, nos seguintes termos:

1. DO OBJETO:

Constitui objeto da presente licitação a contratação para o fornecimento dos seguintes gêneros alimentícios para a merenda escolar – ano letivo de 2026:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	**AÇÚCAR BRANCO**, **cristalizado**, deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
2.	**AÇÚCAR DE BAUNILHA**, contendo açúcar e aroma de baunilha. Embalagem de **500g,** com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
3.	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STÉVIA** 100%, para dieta especial de diabéticos, extraído da planta Stevia Rebaudiana, único edulcorante da lista de ingredientes, isento de calorias, não eleva o açúcar no sangue e mantém seu poder adoçante em altas temperaturas. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada, impermeável, transparente e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **80 ml**. Na embalagem devem constar as	10 Unidades			

	informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 6 meses. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
4.	**AMIDO DE MILHO**, em embalagem plástica ou caixa de papelão com **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Unidades			
5.	**APRESUNTADO** COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, coloração, odor e sabor próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, ingredientes: pernil suíno, água (adicionado 21,42%), sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez, espessante, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, corante natural, conservante e aroma ao natural e aromas idêntico aos naturais, não contém glúten e lactose, contém derivados de soja. Valor nutricional por porção de 40g: carboidratos 1g, proteínas 7g e gorduras totais 0,9g. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima de 30 dias na entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades			
6.	**ARROZ INTEGRAL**, constituídos de grãos inteiros, que preservem a película e o gérmen, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **1Kg**, íntegra, sem abertura, contendo informações do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	10 Unidades			
7.	**ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO**, tipo 1, longo,constituídos de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de	100 Unidades			

	entrega do fornecedor.				
8.	**ARROZ SUBGRUPO POLIDO, BRANCO,** classe longo fino, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do fornecedor.	250 Unidades			
9.	**AVEIA, em flocos finos**, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem de **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
10.	**AZEITE DE OLIVA 100% extra-virgem**, acidez igual ou menor a 0,6%, embalagem de vidro escuro, de **500ml**. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	60 Unidades			
11.	**BISCOITO DE ARROZ** Integral, sem glúten, sem gordura trans nem colesterol, sem adição de açúcar; baixo teor de sódio; Kg, Validade mínima de 4 meses a cada entrega, embalagem **90 g**	100 Unidades			
12.	**BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL,** com consistência crocante, sabor e aroma característicos, isento de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos, emulsificante e melhorador de farinha, contém glúten, derivados de cevada, de soja e de trigo, pode conter aveia, avelãs, centeio e leite.Valor nutricional na porção de 30g: carboidratos 20g, proteínas 3,2g, gorduras totais 5,4g, gorduras saturadas 2,4g e sódio 203mg. Serão rejeitados biscoitos excessivamente quebradiços, com presença de umidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica (dupla), vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **400 gramas**.	100 Pacotes			

	Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
13.	**PACOTES DE BISCOITO MIGNON,** acondicionados em embalagens de **270 gramas** que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	200 Pacotes			
14.	**BOLACHA TIPO CASEIRA** doce macia. tipo manteiga, caseira ou milho. embalagem de **1 kg**, com prazo de validade de 4 meses.	280 Unidades			
15.	**BOLO SEM AÇÚCAR E LACTOSE** para crianças com alergias ou intolerâncias alimentares, **quilo**, produzidos conforme boas práticas de fabricação, com etiqueta contendo rotulagem nutricional, peso e data de validade.	100 Unidades			
16.	**CACAU EM PÓ 100%** sem adição de açúcar. Embalagem plástica de 200g, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor. pode conter aveia, centeio, cevada, soja, trigo, amêndoa, amendoim, avelã, castanhas, gergelim, leite e ovo. Valor nutricional por porção de 20g: carboidratos 4,2g, proteínas 3,9g, gorduras totais 2,7g e fibra alimentar 7,4g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, empacotado em caixa de papel original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	280 Pacotes			
17.	**CAFÉ solúvel granulado**, embalagem de **200g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Vidros			
18.	**CANELA em casca** acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, devidamente rotulada e embalada. Contendo peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes			

19.	**CANELA em pó**, acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Pacotes			
20.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, moída**, resfriada. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg			
21.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em cubos de 5 cm**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI	500 kg			
22.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em iscas**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo e aponevroses (pelancas). **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg			
23.	**CARNE BOVINA MÚSCULO Embalada em 1 kg**, em pedaços pequenos, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	150 kg			

24.	**CARNE DE FRANGO**, **peito sem osso**, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.	200 kg			
25.	**CARNE DE FRANGO**, **coxa e sobrecoxa de frango**, congelada 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, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.	200 kg			
26.	**CARNE DE FRANGO, FILÉ DE SASSAMI** Sem pele. embalada em 1 kg, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	250 kg			
27.	**CARNE DE PORCO em cubos**, sem osso e sem pele, congelada. **Embalagem de 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Apresentando coloração e odor característicos, não amolecida e nem pegajosa, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Ingredientes: carne de suína in natura, não contém glúten, devendo conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses (nervos), ser isenta de cartilagens e ossos. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionada em embalagem plástica de polietileno vedada, resistente e atóxica, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de processamento, prazo de validade mínimo de 4 meses a contar a partir da data de entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	150 kg			
28.	**COLORÍFICO**, vermelho, em pó, fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e	100 Unidades			

	suspensão oleosa de urucum (óleo vegetal de soja e corante natural urucum), contém glúten e derivado de soja, pode conter trigo. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, atóxica e transparente, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
29.	**CRAVO DA ÍNDIA,** especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. **Embalagem de 15g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes			
30.	**CREME DE LEITE**, isento de umidade e estufamento, ingredientes: creme de leite, espessantes e estabilizantes,não contém glúten, contém lactose. Valor nutricional para porção de 15g: carboidratos 0,6g, proteínas 0,4g e gorduras totais 3g. Acondicionado em embalagem tetra park vedada, aluminizada por dentro, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Caixas			
31.	**CUCA SEM RECHEIO, sem cobertura e sem açúcar em sua composição.** Acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega.	350 Unidades			
32.	**CUCA tipo alemã,** unidades **cuca sem recheio** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega, Peso mínimo 700g	300 Unidades			
33.	**CUQUINHA RECHEADA** tipo alemã, macias,frescas, acondicionadas em embalagens que evitem amassamento, livre de bolores , unidade, substâncias estranhas, assado no dia	300 Unidades			

34.	**ERVILHA CONGELADA**, sem adição de sal e açúcar, **embalagem de 300g**. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Pacotes			
35.	**ERVILHA SECA** , tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. **Embalagem plástica de 1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Pacotes			
36.	**FARINHA DE ARROZ,** não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. **Embalagem de 1kg** contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Pacotes			
37.	**FARINHA DE MANDIOCA**, fina, branca, torrada, tipo 1. Sem adição de outros ingredientes e isento de aditivos alimentares. Acondicionado em **embalagem 500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
38.	**FARINHA DE MILHO,** granulação média, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos e livre de umidade e mofo ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente, bem vedado, de **1Kg**, contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			

39.	**FARINHA DE TRIGO,** especial, tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	120 Pacotes			
40.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Embalagem de **1kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Pacotes			
41.	**FEIJÃO CARIOCA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de 1kg, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 kg			
42.	**FEIJÃO PRETO**, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de **1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
43.	**FERMENTO BIOLÓGICO** seco instantâneo, para fermentação de pães e massas, composto de saccharomyces cerevisae e agente reidratação. Embalagem de **125g**, íntegra, a vácuo, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 20 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
44.	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ,** ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, e carbonato de cálcio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica (tipo	100 Potes			

	pote), lacrado e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **250 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
45.	**GUISADO DE FRANGO** (de peito, sem sebo, sem pele. Embalada em **1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	400 Kg			
46.	**LEITE em pó, zero lactose,** embalagem de **300 a 400g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes			
47.	**LENTILHA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo a identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	250 Unidades			
48.	**LINGUIÇA suína**, em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg			
49.	**LOURO em folhas secas,** acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo **5g** do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes			
50.	**MANTEIGA sem sal**, pasteurizada, refrigerada, tablete de **200g**. Isenta de aditivos alimentares. Embalagem íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade, registro no SIF. Produto com no mínimo 2 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades			
51.	**MASSA tipo conchinha** com ovos**,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não	150 Unidades			

	podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500 g**, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
52.	**MASSA tipo letrinhas** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 Unidades			
53.	**MASSA tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades			
54.	**MASSA tipo penne** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades			
55.	**MASSA com ovos e vegetais colorido,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades			

56.	**MASSA INTEGRAL tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
57.	**MACARRÃO DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN**, indicado para dieta de celíacos, tipo, seca, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Valor nutricional para porção de 80g: valor energético: 290kcal, carboidratos: 64g, proteínas: 6,3g, gorduras totais: 0,8g. Acondicionada em embalagem plástica hermeticamente vedada, resistente, transparente e atóxica, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Unidades			
58.	**MASSA SEM OVOS E SEM GLÚTEN**, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Embalagem de **500g**, rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
59.	**MASSA PRONTA PARA TAPIOCA,** contendo apenas fécula de mandioca, água e sal. Isenta de glúten, conservantes e acidulantes. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra. com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade.	200 Unidades			
60.	**MILHO verde congelado**. EMBALAGENS DE **300G**. identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades			

61.	**MINI PIZZA DE CARNE** unidade de pizza de carne de gado**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro** **Produzidas no dia da entrega.**	5.000 uni			
62.	**MINI PIZZA DE FRANGO** unidade de pizza de frango**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro.** **Produzidas no dia da entrega.**	10.000 uni			
63.	**ÓLEO VEGETAL** refinado, 100% natural, tipo 1, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Embalagem plástica com **900ml,** íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades			
64.	**ORÉGANO seco,** constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de **100g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Pacotes			
65.	**OVOS brancos ou vermelhos, dúzia,** médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	400 Duzias			
66.	**PÃO DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, sal, conservante e realçador de sabor, contém glúten, pode conter aveia, cevada, centeio, leite, ovo e soja. Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 27g, proteínas 3,3g, gorduras totais 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,78g e sódio 244mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção	7000 Unidades			

	Municipal (SIM).				
67.	**PÃO INTEGRAL DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, farelo de trigo, farinha de trigo integra, conservante, emulsificantes e melhoradores de farinha, contém glúten, aveia, cevada, centeio e soja, pode conter leite e ovo.Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 25g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0,5g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 1,3g e sódio 1,4mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades			
68.	**MINI PÃO HAMBURGUER** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	1000 Unidades			
69.	**PÃO SANDUÍCHE** unidade de pão de sanduíche **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	700 Unidades			
70.	**PÃO SANDUÍCHE INTEGRAL** unidade de pão de sanduíche integral **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes			
71.	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** unidade de pão tipo bisnaguinha sem açúcar, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	8000 Unidades			
72.	**PÃO TORTA FRIA** unidade de pão de torta fria **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes			

73.	**PERA nacional,** de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. PERA com procedência nacional, de 1ª qualidade, com tamanho unitário de 80 e 140g, casca de coloração verde, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com consistência firme. Será rejeitada pera com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada.	400 kg			
74.	**PIMENTÃO VERDE**, de 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio, casca de coloração verde escura, textura lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, de consistência firme, isento de bolor e sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitado pimentão desidratado (murcho), com presença de sujidades e bolor. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes.	150 kg			
75.	**POLPA DE FRUTA CONGELADA,** abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, com cor e características da fruta, contendo rotulagem com valor com valor nutricional. a mesma deverá se apresentar congelada e transportada em caixa térmica. (Kg)	250 Kg			
76.	**POLVILHO AZEDO**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 kg			
77.	**POLVILHO DOCE**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de	100 kg			

	fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
78.	**QUEIJO MUSSARELA**, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 kg			
79.	**QUEIJO MUSSARELA zero lactose,** para dietas com restrição à lactose**,** refrigerado e fatiado. Embalagem de 150g, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 kg			
80.	**REQUEIJÃO cremoso,** embalada em embalagem de **1800 kg** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	150 Unidades			
81.	**REQUEIJÃO zero lactose**, embalagem de 180 a **200g** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	100 Unidades			
82.	**SAL IODADO** pacotes de sal iodado, embalagem de **1kg**, livre de umidade.	120 kg			
83.	**SAL AMONÍACO**, embalagem de **80g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	40 Unidades			
84.	**SAGU** pacotes de sagu, embalagem de **500g**, isenta de parasitas e fungos, livre de umidade, livre de materia terrosa e com validade de 4 meses a partir da data de entrega.	150 Unidades			
85.	**UVA preta COMUM,** nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes, de 1ª qualidade, sem partes estragadas, frescas, maturação própria para consumo, acondicionadas em caixas em bom estado de higienização. não serão aceitas unidades passadas, com dano que inviabilize o consumo	1.000 Kg			

86.	**VINAGRE DE ÁLCOOL**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
87.	**VINAGRE DE MAÇÃ**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Unidades			

1.1 A entrega dos produtos deverá ser feita parceladamente nas SEGUNDAS-FEIRAS, conforme necessidade e requisição da Secretaria Municipal da Educação e Cultura e deverão ser entregues nessa Secretaria em horário de expediente, sendo que materiais perecíveis como carnes, frutas, verduras, pães, biscoitos, bolachas e frios deverão ser entregues semanalmente, mediante datas agendadas com a Nutricionista da Secretaria da Educação e Cultura.

1.2 Caso haja problema na qualidade das frutas entregues – estas deverão ser frescas e de ótima qualidade – o licitante vencedor será notificado e a Prefeitura adotará as medidas legais cabíveis.

1.3 Será admitida, em todas as etapas do Pregão Presencial, a presença de somente 01 (um) representante de cada proponente.

1.4 Em observância à Lei Federal nº 14.133/2021, em seu art. 17, §2º a sessão pública será gravada mediante utilização de recurso tecnológico de áudio e vídeo.

1.5 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas.

1.6 DA PARTICIPAÇÃO

1.6.1 Podem participar da presente licitação todos os interessados que comprovem, eficazmente, o atendimento aos requisitos estabelecidos neste Edital.

1.6.2 É vedada a participação de empresas distintas, constituídas pelos mesmos sócios, no mesmo processo licitatório, sob pena de serem consideradas inabilitadas.

2.0 DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

2.1 O licitante deverá apresentar os documentos necessários à habilitação e as propostas que serão recebidos pela Comissão de Licitação no dia, hora e local, mencionados no preâmbulo desta, em 02 (dois) envelopes distintos, fechados e identificados, respectivamente como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA

PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2026

ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA FINANCEIRA

PROPONENTE: (Nome completo da Empresa).

AO MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA

PREGÃO PRESENCIAL N. º 01/2026

ENVELOPE N.º 02 – DOCUMENTAÇÃO

PROPONENTE: (Nome Completo da Empresa).

3.0 DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1 A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao Pregoeiro, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada, com poderes para formulação de ofertas e lances verbais, bem como a prática dos demais atos do certame.
3.1.1 A identificação será realizada, exclusivamente, através da apresentação de documento de identidade.
3.1.2 A documentação referente ao credenciamento de que trata o item 3.2.1 e 3.2.2 deverá ser apresentada fora dos envelopes.
3.2 O credenciamento será feito até a hora e dia aprazados para a abertura dos envelopes de proposta, conforme segue:

3.2.1 Se representante legal, deverá apresentar:
a) Instrumento público ou particular de **procuração**, este com a firma do outorgante devidamente reconhecida em cartório, devendo constar o nome da empresa outorgante e também o nome do outorgado, constando ainda a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; **ou**;
b) Termo de Credenciamento (Anexo IV) outorgado pelos representantes legais do licitante, com a firma do outorgante devidamente reconhecida em cartório, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, **mais**;
c) Declaração de Conformidade (Anexo V), dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação bem como a ciência e vinculação a todos os termos da presente licitação, como condição indispensável de participação, **e**;
d) Cópia do Contrato Social, para comprovação de que quem assinou o termo tem poderes para tomar e assinar decisões para a empresa, podendo ser apresentado em original, por cópia autenticada por tabelião ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial.
e) Documentos de Identificação dos diretores/sócios da empresa (que constam no contrato social) e do representante legal.

3.2.2No caso de Sócio ou Diretor da empresa licitante:
a) Cópia do **Contrato Social**, para comprovação de que quem assinou o termo tem poderes para tomar e assinar decisões para a empresa, podendo ser apresentado em original, por cópia autenticada por tabelião ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial, **e**,
b) Declaração de Conformidade (Anexo V), dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação bem como a ciência e vinculação a todos os termos da presente licitação, como condição indispensável de participação.
c) Documentos de Identificação dos diretores/sócios da empresa (que constam no contrato social).
3.2.3 A não apresentação do documento de Credenciamento, não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos (formular lances, negociar preços, interpor e/ou desistir de recursos).
3.3 As empresas que pretenderem se utilizar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar, para análise do Pregoeiro, fora dos envelopes de proposta e documentação, no momento do credenciamento:
a) Declaração, firmada por contador de que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos da legislação, acompanhada da Certidão de Regularidade Profissional (CRP/DHP eletrônica) emitida via internet, no site do Conselho Regional de Contabilidade.
3.4 O não atendimento ao solicitado no item 3.3 acima, será entendido como renúncia a qualquer privilégio e a empresa receberá o mesmo tratamento dispensado às demais não beneficiadas pelo Estatuto da Microempresa.
3.5 As Cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123/2006, disciplinados nos itens 6.13, deste edital, conforme o disposto no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, Declaração, firmada por contador reconhecida em cartório, de que se enquadram no limite de receita referido acima.
3.6 Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.
3.7 O Pregoeiro poderá, no curso da sessão pública de pregão, consultar o Cadastro da licitante, para comprovar os poderes do Credenciamento e/ou Procuração caso necessário.
3.8 Importante. Para exercer o direito de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatório a presença da licitante ou de seu representante em todas as sessões públicas referente ao certame.
3.9 O uso de telefone celular durante a sessão de lances só poderá ser usado com a permissão do Pregoeiro.

4.0 DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1 No dia, hora e local mencionados no preâmbulo deste Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro, inicialmente, receberá os envelopes referentes PROPOSTAS DE PREÇO e DOCUMENTAÇÃO, acompanhados de DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação bem como a ciência e vinculação a todos os termos da presente licitação, como condição indispensável de participação.

4.2 Uma vez encerrado o prazo para entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhum licitante retardatário.

5.0 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS (COMERCIAL)

5.1 As Propostas serão apresentadas preferencialmente em papel timbrado da empresa (ou carimbo da empresa que a identifique), **no Envelope nº 01, contendo uma via**, datilografadas ou impressas por qualquer meio eletrônico, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e rubricada em todas as folhas, assinada na última folha pelo representante legal da empresa ou por seu preposto, legalmente estabelecido, e conterão:
5.1.1.A proposta deverá conter o valor em moeda corrente nacional (real), com até 02 (duas) casas após a vírgula, onde estejam incluídas todas as despesas inerentes ao fornecimento do bem ora licitado, como obrigações fiscais, embalagens, instalação, carga, descarga e transporte.

5.1.2. Identificação social, nº. do CNPJ, endereço completo, CEP, e-mail, fax e telefone, dados bancários;

5.1.3. Indicação do preço unitário e total do item cotado, em moeda nacional, expresso em algarismo e o valor total do item expresso em algarismo e por extenso, e em caso de divergência entre estes, prevalecerá este último;
5.1.4. Indicação do prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura deste Pregão;
5.1.4.1. Em caso de propostas omissas, será considerado para efeito de julgamento o prazo previsto neste instrumento.
5.2. Nos preços propostos e nos lances que vier a ofertar deverão estar inclusos todos os custos necessários para a aquisição dos equipamentos, objeto da presente licitação, bem como todos os equipamentos, materiais, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e seguros, deslocamento de pessoal, transporte, treinamento, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado;
5.3. As propostas comerciais que atenderem aos requisitos deste Edital serão verificadas pelo pregoeiro quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:
5.3.1. se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;
5.3.2. se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;
5.3.3. se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão será considerado o resultado corrigido;
5.3.4. caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta comercial será desclassificada.
5.4. Não serão consideradas vantagens não previstas no Edital ou ainda baseadas em ofertas das demais licitantes;
5.5. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, às condições de pagamento, aos prazos ou a outra condição que importe modificação dos termos originais, a não ser nos casos previstos no item 5.3;

5.6. **Não** caberá desistência da proposta após a fase de habilitação, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;
5.7. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital;
5.8. A proposta de preços será considerada completa, abrangendo todos os custos necessários à aquisição do bem, objeto da presente licitação;
5.9. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
5.10. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar mais esclarecimentos sobre a composição do preço proposto.
5.11. Os valores poderão ser revistos, sempre que houver a necessidade de reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme art. 124, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 14.133/2021. O mesmo critério será utilizado em caso de redução do preço.

6.0 - DO PROCEDIMENTO DA SESSÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. No dia, hora e local designados no Edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas, devendo o interessado ou seu representante legal, proceder ao respectivo credenciamento, antes do início da sessão, conforme estabelece o item 3, deste Edital;
6.2. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do MENOR PREÇO, por item, observados o prazo máximo de fornecimento, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste Edital;
6.3. Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pelo Pregoeiro, sujeitando a licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro;
6.4. O Pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio, examinará a aceitabilidade da proposta do menor preço e a compatibilidade do objeto proposto com as condições especificadas neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito, e:
6.5. Serão DESCLASSIFICADAS as propostas escritas que:
6.5.1. Forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e de seus Anexos, ou que forem omissas, vagas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento, bem como, as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;
6.5.2. Opuserem-se a qualquer dispositivo legal vigente, mormente no que tange aos aspectos tributários;
6.5.3. Ofertarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto desta licitação;
6.5.4. Consignarem preços simbólicos, irrisórios ou cotação de valor zero;
6.5.5. Oferecer propostas alternativas;
6.5.6. Contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
6.5.7. Que não atendam a todos os incisos dispostos no item 5.0 deste Edital, bem assim, aquelas contidas na descrição do objeto.

6.6. Abertos os envelopes contendo as propostas de preços escritas e não tendo sido nenhuma destas desclassificadas por quaisquer dos motivos elencados nos incisos do item anterior;
6.7. Serão qualificados pelo Pregoeiro, para ingresso na fase de lances, o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos;
6.9. O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor, concedendo, a cada uma delas, o prazo de, no máximo 2 (dois) minutos para oferta de seus lances;
6.10. O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para o aumento dos lances.
6.11. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.
6.12. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do Edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar, visando obter preço melhor;
6.13. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte;
6.14. O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata;
6.15. Caso não se realize lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;
6.16. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, ficando vedada a aceitação de proposta(s), cujo(s) preço(s) unitário(s) do item seja(am) superior(es) ao(s) estimado(s) pelo MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA, na forma disposta no Termo de Referência, deste Edital;
6.17. Sendo aceitável a proposta final de menor preço, classificada em primeiro lugar, para o objeto licitado, conforme especificado no item anterior, será aberto o Envelope nº 02, contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação;
6.18. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, quanto à aceitabilidade da proposta e a habilitação, a licitante será declarada vencedora.
6.19. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta e o atendimento das exigências de habilitação, até que um licitante cumpra as condições fixadas neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;
6.20. Nas situações previstas nos subitens 6.16, 6.17 e 6.18, deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor;
6.21. Microempresas e empresas de pequeno porte:
6.21.1. A microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, com preços iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A Microempresa - ME ou a Empresa de Pequeno Porte – EPP, melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no § 3º do art. 45 da Lei Complementar nº 123/06, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
b) Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa e empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas, na ordem classificatória, as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito;
c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido na alínea "a", deste subitem, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
d) O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de Microempresa - ME ou a Empresa de Pequeno Porte - EPP.
6.22 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do Certame;
6.23. Proclamado o resultado do julgamento da licitação, o Pregoeiro franqueará a palavra aos representantes das licitantes presentes para que, querendo, possam manifestar a intenção de interpor recurso contra as decisões adotadas;
6.24. Não havendo quem pretenda recorrer, o Pregoeiro adjudicará o objeto do Certame em favor da licitante vencedora;
6.25. É facultado à licitante vencedora entregar ao Pregoeiro, na reunião, disquete ou pen-drive ou outro dispositivo eletrônico contendo sua proposta inicial, para fins de atualização, impressão e aposição da assinatura do seu representante legal;
6.26. Atendida a exigência estabelecida no subitem anterior, o Pregoeiro, encaminhará os autos ao Prefeito para fins de homologação do resultado da licitação;
6.27. Manifestando qualquer das licitantes a intenção de recorrer, o processo somente será encaminhado para fins de adjudicação e homologação do resultado após o transcurso da fase recursal;
6.28. Caso entenda necessário proceder a exame mais detalhado de lances verbais ou da documentação poderá o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, suspender a sessão respectiva, hipótese em que comunicará às licitantes, desde logo, a data, o horário e o local em que será divulgado o resultado do julgamento;
6.29. Da reunião lavrar-se-á ata(s) circunstanciada(s), em que serão registradas as ocorrência relevantes e, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de licitante naquele momento, será circunstanciada em ata;
6.30. Caso todas as propostas escritas sejam desclassificadas quando do confronto com os requisitos estabelecidos neste Edital, poderá o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas ofertas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação, admitindo-se, nesta hipótese, a cotação de preços distintos dos inicialmente ofertados;
6.31. O procedimento do subitem anterior poderá ser adotado também no caso de inabilitação de todas as licitantes, hipótese em que a nova documentação deverá ser apresentada ao Pregoeiro no prazo 8 (oito) dias úteis, contado da data da lavratura da respectiva Ata;

6.32. O Pregoeiro e/ou o Prefeito poderão solicitar esclarecimentos, pareceres e promover diligências destinadas a elucidar ou a complementar a instrução do processo, sempre que julgarem necessário, fixando prazo aos setores competentes ou às licitantes para o atendimento;
6.33. Nas fases de julgamento das propostas e de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;
6.34. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes "Proposta de Preços" e "Documentação de Habilitação" em um único momento, ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente;
6.35. Havendo interrupção dos trabalhos os envelopes não abertos, depois de serem rubricados no fecho, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes presentes, ficarão sob a guarda do Pregoeiro até nova reunião oportunamente marcada para prosseguimento dos trabalhos;
6.36. Todas as propostas de preços escritas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão deste Pregão;
6.37. Após a homologação do presente certame, a licitante cuja documentação não tiver sido examinada terá o prazo de 30 (trinta) dias para recolher o respectivo envelope junto ao Setor de Licitação do MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA, findo o qual o envelope e seu conteúdo serão fragmentados ou mantido inviolável junto ao processo do certame.

7.0 - DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. Sob pena de inabilitação e consequente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no Envelope nº. 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, devidamente fechado e identificado, conforme indicado neste Edital;
7.1.1. Os documentos deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração Municipal ou publicação em órgão da imprensa oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante ou na falta deste com carimbo que a identifique, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original ao Pregoeiro dispensa a autenticação; será admitida a comprovação de regularidade através da internet, por meio de consulta aos sítios oficiais, inclusive para suprir data vencida em algum documento;
7.1.2. Para participar do presente Certame as empresas interessadas deverão apresentar toda a documentação comprobatória da necessária qualificação no que se refere à:
a) habilitação jurídica;
b) regularidade fiscal e trabalhista;
c) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal, e
d) à qualificação econômico-financeira.

7.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA
a) cédula de identidade dos diretores/sócios administradores;

b) registro comercial, no caso de empresa individual;
c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
d) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;
b) prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);
c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
d) prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
e) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
f) Comprovante de que a licitante não sofreu sanções das quais decorra como efeito restrição ao direito de participar em licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública (CEIS), disponível no site http://certidoes.cgu.gov.br/.
g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
h) Alvará Sanitário

7.4. Á QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, TÉCNICA E DEMAIS DECLARAÇÕES

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata, em vigor, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. As certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 30 (trinta) dias;

b) Declaração Conjunta firmada pelo licitante de que: (Modelo Anexo IV)
- Atende aos requisitos de habilitação;
- Inexistem fatos impeditivos à sua habilitação;
- Tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social;
- Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 (SE FOR O CASO);
- Que no ano calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (SE FOR O CASO);
- Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais,

nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da entrega das propostas;
- Atende ao disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;
- Não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei Federal 14.133/2021;

7.5. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverá ser apresentada em original ou por meio de qualquer processo de fotocópia, exclusivamente autenticada por TABELIÃO DE NOTAS, por publicações em órgão da imprensa oficial ou por funcionário público municipal. Caso algum documento de habilitação tenha sido emitido pela Internet, o mesmo terá sua autenticidade condicionada à verificação no respectivo sítio, devendo, ainda, ser observado o seguinte:
a) Os documentos apresentados para habilitação não disponíveis em sítios da Internet
deverão estar obrigatoriamente, na validade, em nome da empresa que irá participar do presente Certame contendo o mesmo CNPJ e endereço respectivo, ressalvada a exceção prevista na alínea "c", deste subitem;
b) O documento que, pela sua própria natureza, não tiver prazo de validade expresso em seu texto, somente será aceito, para efeito de habilitação, se tiver sido expedido até, no máximo, noventa (90) dias antes da data fixada no preâmbulo, deste Edital, para entrega dos envelopes "Proposta de Preços" e "Documentação de Habilitação";
c) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz ou, se for a filial, todos os documentos deverão estar obrigatoriamente em nome desta, exceto aqueles que pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. A referida comprovação, que é obrigatória, é de exclusiva responsabilidade da licitante;
d) Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuado por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos;
d1) Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
7.6. Se a licitante desatender às exigências previstas neste Item, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem crescente de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

7.7. Microempresas e empresas de pequeno porte:
7.7.1. A comprovação de Regularidade Fiscal das microempresas e empresa de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;
7.7.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração do MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
7.7.3. A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicara decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021,

sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação ou revogação a licitação;
7.7.4 Os documentos emitidos, via Internet, por órgãos ou entidades públicas e suas cópias reprográficas dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de deficiências nas informações constantes no documento apresentado, inclusive quanto ao prazo de validade, os mesmos poderão ser obtidos via Internet durante a sessão, para verificação da autenticidade. A Administração do MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada;
7.7.5 O Pregoeiro manterá, em seu poder, os documentos das demais licitantes pelo prazo de 30 (trinta) dias após a homologação da licitação, devendo as licitantes retirá-los ao fim imediato deste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

8.0 DA ADJUDICAÇÃO

8.1. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos administrativos, ou pela Autoridade Superior, na hipótese de existência de recursos administrativos;
8.2 Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o Pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subseqüentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
8.3 Encerrado o julgamento das propostas e habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará às licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9.0 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Declarada vencedora, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal;
9.2. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias consecutivos, ficando as demais licitantes desde logo intimadas a apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
9.3. A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
9.4. O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;
9.5 Interposto o recurso, o pregoeiro poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente;

9.6 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
9.7 O recurso e a reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente;
9.8 Na elaboração da decisão acerca do recurso, o Pregoeiro e/ou a Autoridade Competente serão auxiliados, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico;
9.9 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interessados;
9.10 A apreciação dos recursos dar-se-á em fase única, na forma prevista no inciso II do §1º do artigo 165 da lei Federal nº 14.133/2021.

10 – DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

10.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá, com fundamento no art. 71 da Lei Federal 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 da licitação, de oficio ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

11 – DA CONTRATAÇÃO

11.1 Após a adjudicação e a homologação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente;
11.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;
11.2.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.
11.3 Alternativamente à convocação para assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) duas úteis, a contar da data de seu recebimento;
11.4 O licitante se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
11.5 O licitante reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.
11.5.1 Além das condições previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações futuras, o presente contrato poderá ser rescindido, mediante termo próprio, na ocorrência das seguintes situações:

a) – Por mútuo consenso, a qualquer tempo, recebendo a CONTRATADA, nesta hipótese, pela execução até a data da ordem de paralisação dos mesmos, excluindo o montante das multas a pagar.

b) – Pela CONTRATANTE, mediante aviso por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, sem que seja obrigado a responder por ônus ou prejuízos resultantes, salvo o regularmente devido à CONTRATADA, excluindo o valor das multas a pagar.

c) – Pelo CONTRATANTE, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista a CONTRATADA direito de indenização de qualquer espécie, na ocorrência das seguintes situações:

I – Não cumprir quaisquer das obrigações assumidas;

II – Não recolher, no prazo determinado, as multas impostas;
III – Abandono ou sublocação total ou parcial do serviço;
IV - Manifesta deficiência do serviço;
V - Falta grave ao Juízo do Município;
VI - Falência ou insolvência;
VII - Não entregar os materiais no prazo previsto.

11.6 Durante a vigência do Contrato, será feita verificação de que o fornecedor mantém as condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato;

11.7 O licitante deverá preencher a declaração do anexo I do Edital, indicando o e-mail principal do responsável que manterá contato com o fiscal do contrato;

11.7.1 O e-mail indicado será o principal meio de comunicação entre o fiscal do contrato e o responsável da empresa. Através dele serão realizadas solicitações necessárias, e, até mesmo, o envio de documentos. Assim, considerar-se-á ciente a empresa quando as solicitações forem enviadas para o endereço eletrônico informado.

11.8- O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

11.9- Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

12 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2026, este prazo se extinguirá mesmo havendo ainda quantitativos a serem retirados por parte do Município.

13 – DO LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA – CONDIÇÕES DE ENTREGA

13.1 O Licitante Vencedor deverá entregar os produtos nas segundas feiras conforme necessidade e requisição da Secretaria Municipal da Educação e Cultura e deverão ser entregues nessa Secretaria em horário de expediente, sendo que materiais perecíveis como carnes, frutas, verduras, pães, biscoitos, bolachas e frios deverão ser entregues semanalmente, mediante datas agendadas com a Nutricionista da Secretaria da Educação e Cultura.

OBS: Nas entregas deverá ser observado as validades e qualidades de acordo com o que foi solicitado no edital. Caso contrário, o produto não será aceito.

13.2 No interesse da Prefeitura Municipal de ÁGUA SANTA, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 124 e 125 da Lei nº 14.133/2021.

13.3 Fica assegurado ao Município o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações exigidas neste Edital. Neste caso, o licitante fica obrigado a substituir os itens irregulares no prazo de 02 (dois) dias uteis, contados da comunicação da Secretaria solicitante, sem custo adicional ao Município;

13.4 No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado no Edital, poderão ser aplicadas as sanções previstas no Edital;

13.5 O recebimento dos itens pelo Município não exclui a responsabilidade civil do licitante, por vícios de quantidade ou qualidade dos produtos verificados posteriormente, garantindo-se ao Município as faculdades previstas no art. 18 da Lei 8.078/90

13.6 Não serão aceitos produtos de marcas, modelos e/ou fabricantes diferentes daquelas constantes na proposta vencedora e nota de empenho.

13.7 O CONTRATANTE poderá determinar a realização de fiscalização contínua ou temporária através de auditoria, visando a proteção dos usuários dos serviços, sugerindo as providências para sanar possíveis lacunas ou falhas nos serviços, informando as sugestões para as Secretarias Municipais
13.8 A gestão e a fiscalização sobre todos os termos do presente contrato, a ser exercida pelo CONTRATANTE, através da gestora, Secretária Municipal de Educação e Cultura, Carla Roselaine Schaefer, e pelo fiscal, Nutricionista Luiz Henrique de Azevedo, respectivamente, ocorrerá para preservar o interesse público, sendo que eventual atraso ou deficiência nos serviços não lhe implicará na co-responsabilidade.

14 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária, constante no orçamento programado para 2026:

0703 3390 3007 0000 2033 (9453)

15 – PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
15.1 O pagamento dar-se-á da seguinte forma, após a autorização do órgão competente, mediante a entrega técnica e conferência do bem e aceite feito por responsável técnico designado pelo Município.
15.2 O licitante vencedor deverá obrigatoriamente fornecer as Notas Fiscais de Fatura, em local de fácil visualização, a identificação do presente Processo Licitatório (PP 01/2026), a fim de acelerar o trâmite de recebimento dos produtos e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
15.3 O CNPJ da contratada constante na Nota Fiscal de fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no processo licitatório.
15.4. O pagamento será efetuado pelo Município de Água Santa, mediante ordem bancária, creditada em conta corrente da licitante vencedora.
15.4.1 O valor do pagamento sofrerá retenção de Imposto de Renda, de acordo com a IN RFB 1.234/2012.
15.5. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:
15.6. A falta de cumprimento do objeto deste Termo e da licitação, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;
15.7. Na hipótese de estarem os documentos com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Município de Água Santa nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;
15.8. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a licitante vencedora apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato (se houver) será rescindido unilateralmente pelo Município de Água Santa, ficando assegurado à licitante vencedora, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos bem efetivamente entregue e atestado;
15.9. O Município de Água Santa pode deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Certame.
15.10. O recebimento definitivo dos produtos, objeto deste Termo, não exclui a responsabilidade da licitante vencedora quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelo MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90).
15.11. O CNPJ da contratada constante na Nota Fiscal de fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no processo licitatório.

16 - DO REEQUILIBRIO ECONOMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE

16.1 Ocorrendo as hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 14.133/2021, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante requerimento da contratada, desde que suficientemente comprovado o desequilíbrio de forma documental;
16.2 Caso concedido, a empresa receberá o reequilíbrio apenas sob os empenhos gerados a partir da data do protocolo;
16.3 No caso de a execução contratual ultrapassar o prazo de 12 (doze) meses, será concedido reajuste ao preço proposto, deduzido eventual antecipação concedida a título de reequilíbrio econômico financeiro, utilizando como indexador o índice IPCA.

17 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
17.1 Na vigência do Contrato, a contratada estará sujeita às penalidades, admitindo-se a ampla defesa e os recursos previstos em Lei:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
21.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 21.1 deste edital as seguintes sanções:
a) advertência;
b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
17.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 21.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.
17.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 21.2 do presente Edital.
17.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
17.6. A aplicação das sanções previstas no item 21.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
17.7. Na aplicação da sanção prevista no item 21.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
17.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 21.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

17.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
17.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
17.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
17.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
b) pagamento da multa;
c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
17.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 21.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.
17.14 No caso de aplicação de multa, a contratada será notificada, por escrito, da referida sanção, tendo ela o prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação, para recolher a importância à Secretaria da Fazenda, sendo necessária a apresentação de comprovante do recolhimento para liberação do pagamento da parcela que tiver direito.
17.15 Salvo no caso de advertência, as penalidades serão registradas e publicadas no sítio eletrônico do Município;
17.16 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18 – PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÕES

18.1 - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
18.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser protocolados na sede da Prefeitura Municipal de Água Santa, Av. Dário Roman, nº 695 ou enviados através do e-mail: licitacoes@aguasanta.rs.gov.br
18.3 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no sítio eletrônico oficial do Município no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia anterior à data da abertura do certame.
18.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;
18.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
18.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para realização do certame.

19 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

19.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

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

19.4 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;

19.5. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021).

19.6 Em caso de divergência entre as disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõe o processo, prevalecerá as deste Edital;

19.7. Fica eleito o Foro da Comarca de Tapejara/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

20. PEÇAS INTEGRANTES DO EDITAL:

a) Anexo I – Minuta do Contrato.

b) Anexo II – Formulário Padrão para preenchimento da proposta.

c) Anexo III – Modelo de Credenciamento

d) Anexo IV – Modelo Declarações

e) Anexo V – Termo de Referência

Água Santa, RS, 13 de Janeiro de 2026.

Este edital foi examinado e aprovado por esta Procuradoria Jurídica.
Em ___/___/_____.

JULIANO FAVRETTO
Prefeito Municipal

PREGÃO PRESENCIAL 01/2026

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 000/2026

Aos trinta e um dias do mês de outubro de dois mil e vinte e quatro, de um lado o Município de Água Santa, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 92.406.495/0001-71, com sede na Av. Dario Roman, nº 695, bairro Centro, cidade de Água Santa, Estado do Rio Grande do Sul, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **JULIANO FAVRETTO**, brasileiro, residente e domiciliado nesta Cidade, Estado do Rio Grande do Sul, portador do CPF nº 563.002.040-49 e Carteira de Identidade nº 1041716001, doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa e **NOME**, Inscrita no CNPJ/MF sob nº 00000000000000, com sede na Rua NOME, nº ,000 Cidade de NOME, CEP 00000-000, Estado do Rio Grande do Sul, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, celebram entre si o presente Contrato que será regido pelas cláusulas e condições que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

O presente instrumento é fundamentado no procedimento realizado pela CONTRATANTE através do Pregão Presencial nº 01/2026, termo de adjudicação e homologação datado de ....., na proposta apresentada pela CONTRATADA 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 e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios para as escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE para o ano letivo 2026, conforme Termo de Referência do Edital e proposta da contratada, com características, quantidades e valores unitários abaixo relacionados:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
2.					
3.					

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DO FORNECIMENTO

I – O objeto deverá ser executado de acordo com previsto na proposta apresentada pela CONTRATADA e no que rege o Edital de Pregão Presencial nº 01/2025.

II - O prazo de vigência do contrato terá como prazo inicial dia 00/00/2026 e prazo final de 31/12/2026. O contrato se extinguirá mesmo havendo ainda quantitativos;

III - Caso o objeto não corresponda ao exigido no Edital, consoante quesito anterior, a CONTRATADA deverá providenciar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de notificação expedida pelo Município, a sua substituição ou refazimento, visando atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência dos sansões previstas neste Contrato, na Lei Federal 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor;

IV - A entrega dos produtos deverá ser feita parceladamente nas SEGUNDAS-FEIRAS, conforme necessidade e requisição da Secretaria Municipal da Educação e Cultura e deverão ser entregues nessa Secretaria em horário de expediente, sendo que materiais perecíveis como carnes, frutas, verduras, pães, biscoitos, bolachas e frios deverão ser entregues semanalmente, mediante datas agendadas com a Nutricionista da Secretaria da Educação e Cultura.

V - Caso haja problema na qualidade das frutas entregues – estas deverão ser frescas e de ótima qualidade – o licitante vencedor será notificado e a Prefeitura adotará as medidas legais cabíveis.

CLÁUSULA QUARTA– DO PREÇO

O preço a ser pago pelo objeto do presente contrato é um total de R$ 00000,00 (valor por extenso), conforme a proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado até o décimo dia útil subsequente a entrega dos produtos, mediante comprovação da efetividade da entrega do objeto, da apresentação de nota fiscal e aprovação da fiscalização da CONTRATANTE.

Parágrafo único. Se o término desse prazo coincidir com dia não útil, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediatamente posterior.

I – Sobre o pagamento incidirá retenção de ISS caso o serviço prestado esteja elencado no Código Tributário Municipal;

II – Sobre o pagamento incidirá retenção de Imposto de Renda, de acordo com a IN RFB 1.234/2012;

III – Sobre o pagamento incidirá retenção previdenciária de acordo com a IN RFB 2.061/2021, devendo a empresa contratada destacar o valor da retenção de acordo com Art. 121 da mesma IN.

CLÁUSULA SEXTA – DO RECURSO FINANCEIRO

As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

0703 3390 300700 2033 (9453)

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a CONTRATANTE compensará a CONTRATADA com juros de 0,5% ao mês calculados pró-rata dia, até o efetivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTAMENTO

O valor relativo ao objeto do presente contrato poderá ser reajustado a contar da data-base vinculada à data do orçamento estimado, através do índice IPCA, conforme Art. 92, §3º;

CLÁUSULA NONA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante comprovação e respeitando a repartição objetiva de risco estabelecida.

Parágrafo único. Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, a CONTRATANTE responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da data do fornecimento da documentação que o instruiu.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

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

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

III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

I – Prestar o serviço de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital 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 contratados, 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);

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, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato;

IX - A empresa deverá ofertar garantia mínima de 6 (seis) meses para serviço e peças, exceto bomba, turbocompressor e bicos injetores, que deverá ser de 12 (doze) meses a contar da entrega da máquina.

X - A empresa deverá apresentar notas fiscais de aquisição da bomba hidráulica, bicos injetores e do turbocompressor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO DO CONTRATO

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela gestora, Secretária Municipal de Educação e Cultura, Carla Roselaine Schaefer, e pelo fiscal, Nutricinista Luiz Henrique de Azevedo, ou por seu respectivo substituto;

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

A CONTRATADA estará sujeita às penalidades elencadas no art. 155 e 156 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO

As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas nos arts. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

Além das condições previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações futuras, o presente contrato poderá ser rescindido, mediante termo próprio, na ocorrência das seguintes situações:

a) – Por mútuo consenso, a qualquer tempo, recebendo a CONTRATADA, nesta hipótese, pela execução até a data da ordem de paralisação dos mesmos, excluindo o montante das multas a pagar.

b) – Pela CONTRATANTE, mediante aviso por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, sem que seja obrigado a responder por ônus ou prejuízos resultantes, salvo o regularmente devido à CONTRATADA, excluindo o valor das multas a pagar.

c) – Pelo CONTRATANTE, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista a CONTRATADA direito de indenização de qualquer espécie, na ocorrência das seguintes situações:

I – Não cumprir quaisquer das obrigações assumidas;

II – Não recolher, no prazo determinado, as multas impostas;

III – Abandono ou sublocação total ou parcial do serviço;

IV - Manifesta deficiência do serviço;

V - Falta grave ao Juízo do Município;

VI - Falência ou insolvência;

VII - Não entregar os materiais no prazo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Tapejara, Estado do Rio Grande do Sul, para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

As Partes e as testemunhas envolvidas neste instrumento afirmam e declaram que esse poderá ser assinado eletronicamente através de certificado digital válido, com fundamento no Artigo 10, parágrafo 2º da MP 2200-2/2001, e do Artigo 6º do Decreto 10.278/2020, sendo as assinaturas consideradas válidas, vinculantes e executáveis, desde que firmadas pelos representantes legais das Partes. Consigna-se no presente instrumento que a assinatura com Certificado Digital/eletrônica tem a mesma validade jurídica de um registro e autenticação feita em cartório. As Partes renunciam à possibilidade de exigir a troca, envio ou entrega das vias originais (não-eletrônicas) assinadas do instrumento, bem como renunciam ao direito de recusar ou contestar a validade das assinaturas eletrônicas, na medida máxima permitida pela legislação aplicável.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento contratual.

Água Santa, ... de 2026.

_____	_____
MUNÍCÍPIO DE ÁGUA SANTA	**NOME EMPRESA**
CONTRATANTE	CONTRATADA

Testemunhas:

_____	_____
RG:	RG:
CPF:	CPF:

PREGÃO PRESENCIAL 01/2026

ANEXO II - PROPOSTA FINANCEIRA

Fornecedor:.....

Endereço:..... CEP.....

CNPJ..... Município.....UF.....

Fone/Fax.....E-mail.....

Dados bancários:.....

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	**AÇÚCAR BRANCO**, **cristalizado**, deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
2.	**AÇÚCAR DE BAUNILHA**, contendo açúcar e aroma de baunilha. Embalagem de **500g,** com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
3.	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STÉVIA** 100%, para dieta especial de diabéticos, extraído da planta Stevia Rebaudiana, único edulcorante da lista de ingredientes, isento de calorias, não eleva o açúcar no sangue e mantém seu poder adoçante em altas temperaturas. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada, impermeável, transparente e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **80 ml**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 6 meses. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	10 Unidades			

4.	**AMIDO DE MILHO**, em embalagem plástica ou caixa de papelão com **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Unidades			
5.	**APRESUNTADO** COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, coloração, odor e sabor próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, ingredientes: pernil suíno, água (adicionado 21,42%), sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez, espessante, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, corante natural, conservante e aroma ao natural e aromas idêntico aos naturais, não contém glúten e lactose, contém derivados de soja. Valor nutricional por porção de 40g: carboidratos 1g, proteínas 7g e gorduras totais 0,9g. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima de 30 dias na entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades			
6.	**ARROZ INTEGRAL**, constituídos de grãos inteiros, que preservem a película e o gérmen, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **1Kg**, íntegra, sem abertura, contendo informações do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	10 Unidades			
7.	**ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO**, tipo 1, longo,constituídos de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
8.	**ARROZ SUBGRUPO POLIDO, BRANCO,** classe longo fino, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e	250 Unidades			

	vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do fornecedor.				
9.	**AVEIA, em flocos finos**, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem de **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
10.	**AZEITE DE OLIVA 100% extra-virgem**, acidez igual ou menor a 0,6%, embalagem de vidro escuro, de **500ml**. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	60 Unidades			
11.	**BISCOITO DE ARROZ** Integral, sem glúten, sem gordura trans nem colesterol, sem adição de açúcar; baixo teor de sódio; Kg, Validade mínima de 4 meses a cada entrega, embalagem **90 g**	100 Unidades			
12.	**BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL,** com consistência crocante, sabor e aroma característicos, isento de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos, emulsificante e melhorador de farinha, contém glúten, derivados de cevada, de soja e de trigo, pode conter aveia, avelãs, centeio e leite.Valor nutricional na porção de 30g: carboidratos 20g, proteínas 3,2g, gorduras totais 5,4g, gorduras saturadas 2,4g e sódio 203mg. Serão rejeitados biscoitos excessivamente quebradiços, com presença de umidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica (dupla), vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **400 gramas**. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Pacotes			

13.	**PACOTES DE BISCOITO MIGNON,** acondicionados em embalagens de **270 gramas** que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	200 Pacotes			
14.	**BOLACHA TIPO CASEIRA** doce macia. tipo manteiga, caseira ou milho. embalagem de **1 kg**, com prazo de validade de 4 meses.	280 Unidades			
15.	**BOLO SEM AÇÚCAR E LACTOSE** para crianças com alergias ou intolerâncias alimentares, **quilo**, produzidos conforme boas práticas de fabricação, com etiqueta contendo rotulagem nutricional, peso e data de validade.	100 Unidades			
16.	**CACAU EM PÓ 100%** sem adição de açúcar. Embalagem plástica de 200g, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor. pode conter aveia, centeio, cevada, soja, trigo, amêndoa, amendoim, avelã, castanhas, gergelim, leite e ovo. Valor nutricional por porção de 20g: carboidratos 4,2g, proteínas 3,9g, gorduras totais 2,7g e fibra alimentar 7,4g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, empacotado em caixa de papel original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	280 Pacotes			
17.	**CAFÉ solúvel granulado**, embalagem de **200g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Vidros			
18.	**CANELA em casca** acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, devidamente rotulada e embalada. Contendo peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes			
19.	**CANELA em pó**, acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega	80 Pacotes			

	do fornecedor.				
20.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, moída**, resfriada. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg			
21.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em cubos de 5 cm**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI	500 kg			
22.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em iscas**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo e aponevroses (pelancas). **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg			
23.	**CARNE BOVINA MÚSCULO Embalada em 1 kg**, em pedaços pequenos, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	150 kg			
24.	**CARNE DE FRANGO**, **peito sem osso**, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com	200 kg			

	ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.				
25.	**CARNE DE FRANGO**, **coxa e sobrecoxa de frango**, congelada 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, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.	200 kg			
26.	**CARNE DE FRANGO, FILÉ DE SASSAMI** Sem pele. embalada em 1 kg, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	250 kg			
27.	**CARNE DE PORCO em cubos**, sem osso e sem pele, congelada. **Embalagem de 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Apresentando coloração e odor característicos, não amolecida e nem pegajosa, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Ingredientes: carne de suína in natura, não contém glúten, devendo conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses (nervos), ser isenta de cartilagens e ossos. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionada em embalagem plástica de polietileno vedada, resistente e atóxica, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de processamento, prazo de validade mínimo de 4 meses a contar a partir da data de entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	150 kg			
28.	**COLORÍFICO**, vermelho, em pó, fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum (óleo vegetal de soja e corante natural urucum), contém glúten e derivado de soja, pode conter trigo. Acondicionado em embalagem plástica	100 Unidades			

	hermeticamente vedada, atóxica e transparente, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
29.	**CRAVO DA ÍNDIA,** especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. **Embalagem de 15g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes			
30.	**CREME DE LEITE**, isento de umidade e estufamento, ingredientes: creme de leite, espessantes e estabilizantes,não contém glúten, contém lactose. Valor nutricional para porção de 15g: carboidratos 0,6g, proteínas 0,4g e gorduras totais 3g. Acondicionado em embalagem tetra park vedada, aluminizada por dentro, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Caixas			
31.	**CUCA SEM RECHEIO, sem cobertura e sem açúcar em sua composição.** Acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega.	350 Unidades			
32.	**CUCA tipo alemã,** unidades **cuca sem recheio** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega, Peso mínimo 700g	300 Unidades			
33.	**CUQUINHA RECHEADA** tipo alemã, macias,frescas, acondicionadas em embalagens que evitem amassamento, livre de bolores , unidade, substâncias estranhas, assado no dia	300 Unidades			
34.	**ERVILHA CONGELADA**, sem adição de sal e açúcar, **embalagem de 300g**. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do	150 Pacotes			

	fornecedor.				
35.	**ERVILHA SECA** , tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. **Embalagem plástica de 1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Pacotes			
36.	**FARINHA DE ARROZ,** não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. **Embalagem de 1kg** contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Pacotes			
37.	**FARINHA DE MANDIOCA**, fina, branca, torrada, tipo 1. Sem adição de outros ingredientes e isento de aditivos alimentares. Acondicionado em **embalagem 500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
38.	**FARINHA DE MILHO,** granulação média, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos e livre de umidade e mofo ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente, bem vedado, de **1Kg**, contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
39.	**FARINHA DE TRIGO,** especial, tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida,	120 Pacotes			

	fermentada ou rançosa. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
40.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Embalagem de **1kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Pacotes			
41.	**FEIJÃO CARIOCA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de 1kg, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 kg			
42.	**FEIJÃO PRETO**, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de **1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
43.	**FERMENTO BIOLÓGICO** seco instantâneo, para fermentação de pães e massas, composto de saccharomyces cerevisae e agente reidratação. Embalagem de **125g**, íntegra, a vácuo, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 20 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
44.	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ,** ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, e carbonato de cálcio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica (tipo pote), lacrado e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **250 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Produto	100 Potes			

	isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
45.	**GUISADO DE FRANGO** (de peito, sem sebo, sem pele. Embalada em **1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	400 Kg			
46.	**LEITE em pó, zero lactose,** embalagem de **300 a 400g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes			
47.	**LENTILHA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo a identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	250 Unidades			
48.	**LINGUIÇA suína**, em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg			
49.	**LOURO em folhas secas,** acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo **5g** do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes			
50.	**MANTEIGA sem sal**, pasteurizada, refrigerada, tablete de **200g**. Isenta de aditivos alimentares. Embalagem íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade, registro no SIF. Produto com no mínimo 2 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades			
51.	**MASSA tipo conchinha** com ovos**,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500 g**, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no	150 Unidades			

	mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
52.	**MASSA tipo letrinhas** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 Unidades			
53.	**MASSA tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades			
54.	**MASSA tipo penne** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades			
55.	**MASSA com ovos e vegetais colorido,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades			

56.	**MASSA INTEGRAL tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
57.	**MACARRÃO DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN**, indicado para dieta de celíacos, tipo, seca, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Valor nutricional para porção de 80g: valor energético: 290kcal, carboidratos: 64g, proteínas: 6,3g, gorduras totais: 0,8g. Acondicionada em embalagem plástica hermeticamente vedada, resistente, transparente e atóxica, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Unidades			
58.	**MASSA SEM OVOS E SEM GLÚTEN**, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Embalagem de **500g**, rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades			
59.	**MASSA PRONTA PARA TAPIOCA,** contendo apenas fécula de mandioca, água e sal. Isenta de glúten, conservantes e acidulantes. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra. com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade.	200 Unidades			
60.	**MILHO verde congelado**. EMBALAGENS DE **300G**. identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades			

61.	**MINI PIZZA DE CARNE** unidade de pizza de carne de gado**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro Produzidas no dia da entrega.**	5.000 uni			
62.	**MINI PIZZA DE FRANGO** unidade de pizza de frango**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro. Produzidas no dia da entrega.**	10.000 uni			
63.	**ÓLEO VEGETAL** refinado, 100% natural, tipo 1, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Embalagem plástica com **900ml,** íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades			
64.	**ORÉGANO seco,** constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de **100g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Pacotes			
65.	**OVOS brancos ou vermelhos, dúzia,** médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	400 Duzias			
66.	**PÃO DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, sal, conservante e realçador de sabor, contém glúten, pode conter aveia, cevada, centeio, leite, ovo e soja. Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 27g, proteínas 3,3g, gorduras totais 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,78g e sódio 244mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção	7000 Unidades			

	Municipal (SIM).				
67.	**PÃO INTEGRAL DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, farelo de trigo, farinha de trigo integra, conservante, emulsificantes e melhoradores de farinha, contém glúten, aveia, cevada, centeio e soja, pode conter leite e ovo.Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 25g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0,5g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 1,3g e sódio 1,4mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades			
68.	**MINI PÃO HAMBURGUER** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	1000 Unidades			
69.	**PÃO SANDUÍCHE** unidade de pão de sanduíche **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	700 Unidades			
70.	**PÃO SANDUÍCHE INTEGRAL** unidade de pão de sanduíche integral **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes			
71.	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** unidade de pão tipo bisnaguinha sem açúcar, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	8000 Unidades			
72.	**PÃO TORTA FRIA** unidade de pão de torta fria **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes			

73.	**PERA nacional,** de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. PERA com procedência nacional, de 1ª qualidade, com tamanho unitário de 80 e 140g, casca de coloração verde, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com consistência firme. Será rejeitada pera com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada.	400 kg			
74.	**PIMENTÃO VERDE**, de 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio, casca de coloração verde escura, textura lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, de consistência firme, isento de bolor e sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitado pimentão desidratado (murcho), com presença de sujidades e bolor. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes.	150 kg			
75.	**POLPA DE FRUTA CONGELADA,** abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, com cor e características da fruta, contendo rotulagem com valor com valor nutricional. a mesma deverá se apresentar congelada e transportada em caixa térmica. (Kg)	250 Kg			
76.	**POLVILHO AZEDO**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 kg			
77.	**POLVILHO DOCE**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de	100 kg			

	fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
78.	**QUEIJO MUSSARELA**, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 kg			
79.	**QUEIJO MUSSARELA zero lactose,** para dietas com restrição à lactose**,** refrigerado e fatiado. Embalagem de 150g, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 kg			
80.	**REQUEIJÃO cremoso,** embalada em embalagem de **1800 kg** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	150 Unidades			
81.	**REQUEIJÃO zero lactose**, embalagem de 180 a **200g** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	100 Unidades			
82.	**SAL IODADO** pacotes de sal iodado, embalagem de **1kg**, livre de umidade.	120 kg			
83.	**SAL AMONÍACO**, embalagem de **80g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	40 Unidades			
84.	**SAGU** pacotes de sagu, embalagem de **500g**, isenta de parasitas e fungos, livre de umidade, livre de materia terrosa e com validade de 4 meses a partir da data de entrega.	150 Unidades			
85.	**UVA preta COMUM,** nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes, de 1ª qualidade, sem partes estragadas, frescas, maturação própria para consumo, acondicionadas em caixas em bom estado de higienização. não serão aceitas unidades passadas, com dano que inviabilize o consumo	1.000 Kg			

86.	**VINAGRE DE ÁLCOOL**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades			
87.	**VINAGRE DE MAÇÃ**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Unidades			

Data de entrega da Proposta: 27/01/2026 até as 9h30min

Validade da proposta: 60 dias

Declaro de que a proposta econômica da empresa _____ compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da entrega da proposta.

Entrega e Condições conforme Edital.

_____

Representante Legal

Assinatura

PREGÃO PRESENCIAL 01/2026

ANEXO III

(MODELO)

CREDENCIAMENTO

A empresa _____, inscrita no CGC/CNPJ sob nº ___.____.____/_____-____ através do presente, credencia o(a) Sr(a) _____, portador da cédula de identidade nº_____ CPF nº_____a participar da licitação realizada pelo Município de ÁGUA SANTA, na modalidade de Pregão Presencial, sob o nº 01/2026, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, de_____, de 2026.

_____

Representante Legal

Assinatura reconhecida em cartório

- ESTE DOCUMENTO FICA FORA DOS ENVELOPOES

PREGÃO PRESENCIAL 01/2026

ANEXO IV

MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ref.: Edital de Pregão Presencial nº 01/2026

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal abaixo assinado, Sr. (a) _____, portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA sob as penas da lei:

- Que cumpre plenamente as exigências e requisitos de habilitação previstos em Edital, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame;

- Que não foi declarado inidônea;

- Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

- 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;

- Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; (No caso de não ser microempresa retirar este item)

- Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; (No caso de não ser Microempresa retirar este item)

- Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da entrega das propostas;

- Que atende ao disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República;

- Que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei Federal 14.133/2021;

- Quer o Representante Legal que assinará o Contrato Administrativo decorrente deste processo licitatório é o (a) senhor (a) _____, CPF nº _____, RG nº _____.

- Que o E-MAIL OFICIAL para comunicação, envio de documentos para assinaturas, pedidos de produtos é: _____.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, em _____de_____ de 2026.

DATA, CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

- DENTRO DO ENVELOPE 2

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A empresa _____, através de seu Representante Legal, declara, sob as penas da lei, que cumprem todos os requisitos de habilitação, ou seja, que o envelope identificado como o de nº 02, contém todas as exigências editalícias.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, em _____de_____ de 2026.

_____

Representante Legal

Assinatura

- ESTE DOCUMENTO FICA FORA DOS ENVELOPES

ANEXO V

EDITAL DE PREGÃO EPRESENCIAL Nº 01/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para as escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE – ano letivo 2026, conforme Termo de Referência.

1 DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.0 Da Secretaria Solicitante: Secretaria de Educação e Cultura

2.0 Da previsão da contratação no Plano Anual de Contratações: O objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Contratações como "Gêneros Alimentícios."

2 DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1 Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE – ano letivo 2025, conforme Termo de Referência e quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1.	**AÇÚCAR BRANCO**, **cristalizado**, deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades		18,99	
2.	**AÇÚCAR DE BAUNILHA**, contendo açúcar e aroma de baunilha. Embalagem de **500g,** com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades		13,35	
3.	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STÉVIA** 100%, para dieta especial de diabéticos, extraído da planta Stevia Rebaudiana, único edulcorante da lista de ingredientes, isento de calorias, não eleva o açúcar no sangue e mantém seu poder adoçante em altas temperaturas. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada,	10 Unidades		16,81	

	impermeável, transparente e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **80 ml**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 6 meses. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
4.	**AMIDO DE MILHO**, em embalagem plástica ou caixa de papelão com **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Unidades		5,67	
5.	**APRESUNTADO** COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, coloração, odor e sabor próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, ingredientes: pernil suíno, água (adicionado 21,42%), sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez, espessante, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, corante natural, conservante e aroma ao natural e aromas idêntico aos naturais, não contém glúten e lactose, contém derivados de soja. Valor nutricional por porção de 40g: carboidratos 1g, proteínas 7g e gorduras totais 0,9g. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima de 30 dias na entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades		5,89	
6.	**ARROZ INTEGRAL**, constituídos de grãos inteiros, que preservem a película e o gérmen, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **1Kg**, íntegra, sem abertura, contendo informações do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	10 Unidades		4,71	
7.	**ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO**, tipo 1, longo,constituídos de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem	100 Unidades		16,98	

	abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
8.	**ARROZ SUBGRUPO POLIDO, BRANCO,** classe longo fino, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de **5kg**, íntegra, sem abertura, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do fornecedor.	250 Unidades		16,99	
9.	**AVEIA, em flocos finos**, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem de **500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades		8,66	
10.	**AZEITE DE OLIVA 100% extra-virgem**, acidez igual ou menor a 0,6%, embalagem de vidro escuro, de **500ml**. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	60 Unidades		46,67	
11.	**BISCOITO DE ARROZ** Integral, sem glúten, sem gordura trans nem colesterol, sem adição de açúcar; baixo teor de sódio; Kg, Validade mínima de 4 meses a cada entrega, embalagem **90 g**	100 Unidades		9,85	
12.	**BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL,** com consistência crocante, sabor e aroma característicos, isento de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos, emulsificante e melhorador de farinha, contém glúten, derivados de cevada, de soja e de trigo, pode conter aveia, avelãs, centeio e leite.Valor nutricional na porção de 30g: carboidratos 20g, proteínas 3,2g, gorduras totais 5,4g, gorduras saturadas 2,4g e sódio 203mg. Serão rejeitados biscoitos excessivamente quebradiços, com presença de umidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica (dupla), vedada e impermeável, original do fabricante, com peso líquido de **400 gramas**.	100 Pacotes		8,99	

	Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
13.	**PACOTES DE BISCOITO MIGNON,** acondicionados em embalagens de **270 gramas** que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	200 Pacotes		12,50	
14.	**BOLACHA TIPO CASEIRA** doce macia. tipo manteiga, caseira ou milho. embalagem de **1 kg**, com prazo de validade de 4 meses.	280 Unidades		31,40	
15.	**BOLO SEM AÇÚCAR E LACTOSE** para crianças com alergias ou intolerâncias alimentares, **quilo**, produzidos conforme boas práticas de fabricação, com etiqueta contendo rotulagem nutricional, peso e data de validade.	100 Unidades		41,25	
16.	**CACAU EM PÓ 100%** sem adição de açúcar. Embalagem plástica de 200g, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor. pode conter aveia, centeio, cevada, soja, trigo, amêndoa, amendoim, avelã, castanhas, gergelim, leite e ovo. Valor nutricional por porção de 20g: carboidratos 4,2g, proteínas 3,9g, gorduras totais 2,7g e fibra alimentar 7,4g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, empacotado em caixa de papel original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	280 Pacotes		20,49	
17.	**CAFÉ solúvel granulado**, embalagem de **200g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Vidros		29,90	
18.	**CANELA em casca** acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, devidamente rotulada e embalada. Contendo peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes		10,99	

19.	**CANELA em pó**, acondicionada em embalagem plástica transparente com **30g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Pacotes		4,99	
20.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, moída**, resfriada. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg		46,86	
21.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em cubos de 5 cm**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo, sem excesso de gorduras e (aponevroses) pelancas. **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI	500 kg		44,98	
22.	**CARNE BOVINA MAGRA 1ª, em iscas**, RESFRIADA. Carne tipo patinho ou coxão mole. Sem sebo e aponevroses (pelancas). **Embalada em 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	500 kg		44,98	
23.	**CARNE BOVINA MÚSCULO Embalada em 1 kg**, em pedaços pequenos, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	150 kg		25,50	

24.	**CARNE DE FRANGO**, **peito sem osso**, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.	200 kg		22,90	
25.	**CARNE DE FRANGO**, **coxa e sobrecoxa de frango**, congelada 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, parasitos e larvas. Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.	200 kg		9,41	
26.	**CARNE DE FRANGO, FILÉ DE SASSAMI** Sem pele. embalada em 1 kg, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	250 kg		17,44	
27.	**CARNE DE PORCO em cubos**, sem osso e sem pele, congelada. **Embalagem de 1 kg**, em plástico transparente e resistente. Apresentando coloração e odor característicos, não amolecida e nem pegajosa, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Ingredientes: carne de suína in natura, não contém glúten, devendo conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses (nervos), ser isenta de cartilagens e ossos. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixa isotérmica, acondicionada em embalagem plástica de polietileno vedada, resistente e atóxica, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de processamento, prazo de validade mínimo de 4 meses a contar a partir da data de entrega e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	150 kg		19,80	
28.	**COLORÍFICO**, vermelho, em pó, fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e	100 Unidades		8,77	

	suspensão oleosa de urucum (óleo vegetal de soja e corante natural urucum), contém glúten e derivado de soja, pode conter trigo. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, atóxica e transparente, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
29.	**CRAVO DA ÍNDIA,** especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. **Embalagem de 15g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Pacotes		4,81	
30.	**CREME DE LEITE**, isento de umidade e estufamento, ingredientes: creme de leite, espessantes e estabilizantes,não contém glúten, contém lactose. Valor nutricional para porção de 15g: carboidratos 0,6g, proteínas 0,4g e gorduras totais 3g. Acondicionado em embalagem tetra park vedada, aluminizada por dentro, original do fabricante, com peso líquido de **200 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima na entrega de 60 dias e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Caixas		2,10	
31.	**CUCA SEM RECHEIO, sem cobertura e sem açúcar em sua composição.** Acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega.	350 Unidades		13,75	
32.	**CUCA tipo alemã,** unidades **cuca sem recheio** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia anterior da data da entrega, Peso mínimo 700g	300 Unidades		13,75	
33.	**CUQUINHA RECHEADA** tipo alemã, macias,frescas, acondicionadas em embalagens que evitem amassamento, livre de bolores , unidade, substâncias estranhas, assado no dia	300 Unidades		2,25	

34.	**ERVILHA CONGELADA**, sem adição de sal e açúcar, **embalagem de 300g**. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Pacotes		9,49	
35.	**ERVILHA SECA** , tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. **Embalagem plástica de 1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Pacotes		21,74	
36.	**FARINHA DE ARROZ,** não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. **Embalagem de 1kg** contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Pacotes		9,30	
37.	**FARINHA DE MANDIOCA**, fina, branca, torrada, tipo 1. Sem adição de outros ingredientes e isento de aditivos alimentares. Acondicionado em **embalagem 500g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades		3,99	
38.	**FARINHA DE MILHO,** granulação média, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos e livre de umidade e mofo ou cheiro não característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente, bem vedado, de **1Kg**, contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades		3,34	

39.	**FARINHA DE TRIGO,** especial, tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de **5kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	120 Pacotes		16,66	
40.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Embalagem de **1kg**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Pacotes		5,29	
41.	**FEIJÃO CARIOCA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de 1kg, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 kg		5,99	
42.	**FEIJÃO PRETO**, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica de **1kg**, transparente, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades		3,99	
43.	**FERMENTO BIOLÓGICO** seco instantâneo, para fermentação de pães e massas, composto de saccharomyces cerevisae e agente reidratação. Embalagem de **125g**, íntegra, a vácuo, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 20 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades		10,21	
44.	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ,** ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, e carbonato de cálcio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica (tipo	100 Potes		12,95	

	pote), lacrado e resistente, original do fabricante, com peso líquido de **250 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
45.	**GUISADO DE FRANGO** (de peito, sem sebo, sem pele. Embalada em **1 kg**, em plástico transparente e resistente. Obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, data da embalagem, peso, validade de no mínimo 02 meses, nome do frigorífico ou abatedouro e registro no SIF, CISPOA, SIM, SISBI.	400 Kg		28,95	
46.	**LEITE em pó, zero lactose,** embalagem de **300 a 400g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes		16,95	
47.	**LENTILHA** tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo a identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	250 Unidades		6,31	
48.	**LINGUIÇA suína**, em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg		17,99	
49.	**LOURO em folhas secas,** acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo **5g** do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Pacotes		3,14	
50.	**MANTEIGA sem sal**, pasteurizada, refrigerada, tablete de **200g**. Isenta de aditivos alimentares. Embalagem íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade, registro no SIF. Produto com no mínimo 2 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades		14,29	
51.	**MASSA tipo conchinha** com ovos**,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não	150 Unidades		3,94	

	podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500 g**, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
52.	**MASSA tipo letrinhas** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 Unidades		4,20	
53.	**MASSA tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades		3,94	
54.	**MASSA tipo penne** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades		3,94	
55.	**MASSA com ovos e vegetais colorido,** deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	200 Unidades		6,75	

56.	**MASSA INTEGRAL tipo parafuso** com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades		6,79	
57.	**MACARRÃO DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN**, indicado para dieta de celíacos, tipo, seca, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Valor nutricional para porção de 80g: valor energético: 290kcal, carboidratos: 64g, proteínas: 6,3g, gorduras totais: 0,8g. Acondicionada em embalagem plástica hermeticamente vedada, resistente, transparente e atóxica, original do fabricante, com peso líquido de **500 gramas**. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade mínima na entrega de 60 dias. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	100 Unidades		7,98	
58.	**MASSA SEM OVOS E SEM GLÚTEN**, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Embalagem de **500g**, rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 Unidades		7,98	
59.	**MASSA PRONTA PARA TAPIOCA,** contendo apenas fécula de mandioca, água e sal. Isenta de glúten, conservantes e acidulantes. Embalagem plástica de **500g**, transparente, resistente e íntegra. com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e de validade.	200 Unidades		6,99	
60.	**MILHO verde congelado**. EMBALAGENS DE **300G**. identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	400 Unidades		9,89	

61.	**MINI PIZZA DE CARNE** unidade de pizza de carne de gado**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro Produzidas no dia da entrega.**	5.000 uni		5,15	
62.	**MINI PIZZA DE FRANGO** unidade de pizza de frango**,** de 1ª qualidade, produzida de acordo com as boas práticas de fabricação sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar na composição, embaladas com identificação de peso e data de validade, **com 9 cm de diâmetro. Produzidas no dia da entrega.**	10.000 uni		5,15	
63.	**ÓLEO VEGETAL** refinado, 100% natural, tipo 1, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Embalagem plástica com **900ml,** íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	500 Unidades		7,49	
64.	**ORÉGANO seco,** constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de **100g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	80 Pacotes		9,45	
65.	**OVOS brancos ou vermelhos, dúzia,** médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	400 Duzias		7,79	
66.	**PÃO DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, sal, conservante e realçador de sabor, contém glúten, pode conter aveia, cevada, centeio, leite, ovo e soja. Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 27g, proteínas 3,3g, gorduras totais 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,78g e sódio 244mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção	7000 Unidades		0,95	

	Municipal (SIM).				
67.	**PÃO INTEGRAL DE CACHORRO QUENTE** com **55g** cada, isento de adição de gordura trans ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar cristal, fermento biológico, farelo de trigo, farinha de trigo integra, conservante, emulsificantes e melhoradores de farinha, contém glúten, aveia, cevada, centeio e soja, pode conter leite e ovo.Valor nutricional para porção de 55g: carboidratos 25g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0,5g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 1,3g e sódio 1,4mg. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	200 Unidades		1,00	
68.	**MINI PÃO HAMBURGUER** acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia.	1000 Unidades		1,60	
69.	**PÃO SANDUÍCHE** unidade de pão de sanduíche **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	700 Unidades		10,50	
70.	**PÃO SANDUÍCHE INTEGRAL** unidade de pão de sanduíche integral **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes		14,00	
71.	**PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** unidade de pão tipo bisnaguinha sem açúcar, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	8000 Unidades		1,15	
72.	**PÃO TORTA FRIA** unidade de pão de torta fria **520 g**, acondicionados em embalagens que evitem o amassamento, livre de bolores, umidade, e substâncias estranhas. assado no dia	300 Pacotes		11,50	

73.	**PERA nacional,** de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. PERA com procedência nacional, de 1ª qualidade, com tamanho unitário de 80 e 140g, casca de coloração verde, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com consistência firme. Será rejeitada pera com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada.	400 kg		9,97	
74.	**PIMENTÃO VERDE**, de 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio, casca de coloração verde escura, textura lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, de consistência firme, isento de bolor e sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitado pimentão desidratado (murcho), com presença de sujidades e bolor. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes.	150 kg		7,44	
75.	**POLPA DE FRUTA CONGELADA,** abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, com cor e características da fruta, contendo rotulagem com valor com valor nutricional. a mesma deverá se apresentar congelada e transportada em caixa térmica. (Kg)	250 Kg		33,90	
76.	**POLVILHO AZEDO**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 kg		5,71	
77.	**POLVILHO DOCE**, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico átoxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500 g, termosselada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de	100 kg		4,89	

	fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
78.	**QUEIJO MUSSARELA**, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	300 kg		47,29	
79.	**QUEIJO MUSSARELA zero lactose,** para dietas com restrição à lactose**,** refrigerado e fatiado. Embalagem de 150g, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade, registro no MAPA, SIF, CISPOA ou SUSAF. Produto com no mínimo 30 dias de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 kg		11,18	
80.	**REQUEIJÃO cremoso,** embalada em embalagem de **1800 kg** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	150 Unidades		44,50	
81.	**REQUEIJÃO zero lactose**, embalagem de 180 a **200g** íntegra, devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	100 Unidades		10,30	
82.	**SAL IODADO** pacotes de sal iodado, embalagem de **1kg**, livre de umidade.	120 kg		2,43	
83.	**SAL AMONÍACO**, embalagem de **80g**, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	40 Unidades		3,10	
84.	**SAGU** pacotes de sagu, embalagem de **500g**, isenta de parasitas e fungos, livre de umidade, livre de materia terrosa e com validade de 4 meses a partir da data de entrega.	150 Unidades		6,88	
85.	**UVA preta COMUM,** nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes, de 1ª qualidade, sem partes estragadas, frescas, maturação própria para consumo, acondicionadas em caixas em bom estado de higienização. não serão aceitas unidades passadas, com dano que inviabilize o consumo	1.000 Kg		14,99	

86.	**VINAGRE DE ÁLCOOL**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	50 Unidades		3,04	
87.	**VINAGRE DE MAÇÃ**, garrafa de 750ml, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	30 Unidades		5,83	

2.2 Da classificação/natureza do objeto: O objeto desta contratação se enquadra como bens e serviços comuns, portanto, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme dispões no Art. 6, inciso XIII da Lei n° 14.133/2021 e no Estudo Técnico Preliminar formalizado.

2.3 Do prazo de vigência da contratação: O prazo de vigência da contratação será a partir da data de sua assinatura, findando em 31/12/2026, mesmo que ainda haja saldo de itens a serem solicitados.

3 DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1.1 Conforme o Estudo Técnico Preliminar (ETP), a contratação tem por objetivo a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios para oferta na merenda escolar em escolas da rede municipal de ensino do Município.

4 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1 A presente contratação será por Pregão Presencial, nos termos dos art. 17 e 28 da Lei federal 14.133/2021;

4.2 Em observância à Lei Federal nº 14.133/2021, em seu art. 17, §2º e 5º a sessão pública será gravada mediante utilização de recurso tecnológico de áudio e vídeo.

4.2 A realização do pregão presencial, por sua vez, proporciona uma competição saudável entre os fornecedores, tentando priorizar os fornecedores locais que ainda não possuem condições para a plena utilização do pregão eletrônico.

5 DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Da Subcontratação

5.1.1. O licitante não poderá transferir ou subcontratar, ceder ou sub empreitar, total ou parcialmente, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes desta contratação, ressalvada, se necessária e plenamente justificável a intervenção de fornecedores ou serviços técnicos especiais, desde que devidamente autorizados pelo Município, sob pena de rescisão do contrato e consequente indenização.

5.2 Dos critérios de sustentabilidade

5.2.1 A empresa contratada deverá observar a legislação ambiental para a prestação de seus serviços.

6 DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Do prazo de prestação de serviço

6.1.1 O prazo de vigência da contratação iniciará a contar da assinatura do contrato, findando em 31/12/2024.

6.1.1.2. No caso de descumprimento dos prazos determinados para a prestação do serviço, poderão ser aplicadas as sanções e penalidades previstas no Edital.

6.2. Das condições da entrega

6.2.1. Fica assegurado ao Município o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o produto entregue em desacordo com as especificações exigidas. Neste caso, o licitante fica obrigado a substituir os itens irregulares, imediatamente após a comunicação da Secretaria solicitante, sem custo adicional para o Município.

6.2.2. No caso de entrega em desacordo com o solicitado no Edital, poderão ser aplicadas as sanções e penalidades previstas no mesmo.

6.2.3. O recebimento dos itens pelo Município não exclui a responsabilidade civil do licitante, por vícios de quantidade ou qualidade dos produtos verificados posteriormente, garantindo-se ao Município as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

6.2.4 O CONTRATANTE poderá determinar a realização de fiscalização contínua ou temporária através de auditoria, visando a proteção dos usuários dos serviços, sugerindo as providências para sanar possíveis lacunas ou falhas nos serviços, informando as sugestões para as Secretarias Municipais.

6.3 Dos locais e horários de entrega do objeto

6.3.1 O local da prestação do serviço está discriminado no quadro do item 2.1, quando os fiscais do contrato e o responsável técnico do Município conferirão à conformidade do serviço prestado, Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar e Edital.

7 DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Na presente contratação, optou-se por orçamento sigiloso, conforme o Art. 24 da Lei n° 14.133/21, visando a economicidade para o Município, uma vez que a não divulgação do orçamento, tem por objetivo evitar eu as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Desta forma, o licitante oferecerá valores realmente competitivos e dentro do limite de executar a contratação, com uma lucratividade adequada. Através da utilização do orçamento sigiloso foi possível constatar, nos processos já realizados, uma economicidade para o Município.

8 MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Das orientações gerais da fiscalização

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

8.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o licitante devem ser realizadas por e-mail sempre que o ato exigir tal formalidade.

8.2. Dos responsáveis pela fiscalização

8.2.1. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput, da Lei n.º 14.133/21.

8.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato ou do instrumento equivalente, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

8.2.4. O fiscal verificará e atestará a manutenção das condições de habilitação do licitante, acompanhará o empenho, o pagamento, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.2.5. O fiscal comunicará ao gestor e a Secretaria solicitante, em tempo hábil, o término da vigência do Contrato Administrativo sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva verificação da necessidade de prorrogação, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/21.

9 DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado com base no(s) preço(s) unitário(s), multiplicado(s) pela quantidade efetivamente entregue e comprovada.

9.2. O pagamento será efetuado até o décimo dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, a contar do recebimento e aprovação da fatura, pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato e pelo Secretário Municipal solicitante.

9.3. O licitante deverá obrigatoriamente informar nas Notas Fiscais de fatura, em local de fácil visualização, a identificação do presente Pregão Eletrônico, a fim de acelerar o trâmite de recebimento dos produtos e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

9.4. O licitante vencedor deverá emitir nota fiscal/fatura em moeda corrente do país e com a mesma razão social e o mesmo CNPJ apresentados no procedimento licitatório. A nota fiscal/fatura somente será liberada para pagamento quando a entrega for feita em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

9.5. Para fins de pagamento, o licitante vencedor deverá, no momento da entrega da nota fiscal/fatura, informar e manter atualizado, junto à tesouraria do Município, o banco, o nº da agência e o nº da conta na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da empresa licitante.

9.6. O valor devido ao licitante vencedor, não sendo pago no prazo estabelecido, e desde que o atraso decorra de responsabilidade do Município, será corrigido segundo a variação do IPCA, acumulado no período que mediar entre a data prevista para pagamento e a data do efetivo pagamento.
9.7. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.
9.8. O pagamento ao licitante, pelo objeto entregue, ficará condicionado ao cumprimento das exigências dos parágrafos anteriores, o qual será afirmado mediante termo de verificação emitido pela Secretaria solicitante ou pelo fiscal do contrato.
9.9. O licitante deverá emitir documento fiscal em conformidade com a legislação tributária, sob pena de devolução para que haja o acerto do faturamento.
9.10. Na hipótese de existência de erros na nota fiscal de cobrança e/ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será interrompido e ficará pendente até que o licitante adote as medidas saneadoras, voltando a correr na sua íntegra após o licitante ter solucionado o problema, seguindo a legislação vigente quanto à ordem cronológica de pagamentos do Município.
9.11. A retenção do tributo de que trata a Instrução Normativa RFB n.º 1.234/2012 não será efetuada caso o licitante apresente, na entrega da nota fiscal de pagamento, declaração de que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, conforme exigido no inciso XI do artigo 4º e modelo constante no anexo IV da IN n.º 1.234/2021, devendo ser atualizada anualmente pelo licitante.

10 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO
10.1 Da forma de seleção e critério de julgamento da proposta
10.1.1 O licitante será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma presencial, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

10.2 Das exigências da habilitação
10.2.1 Para fins de habilitação o licitante deverá apresentar a documentação constante no item “da habilitação” do Edital, nos termos do artigo 62 da Lei 14.133/2021, e, no caso da presente contratação, os documentos informados abaixo.

10 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
10.1 As despesas e custeio do objeto desta contratação, serão subsidiadas com recursos consignados na Dotação Orçamentária indicada pela Secretaria Municipal solicitante.
0703 3390 300700 2033 (9453)

11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Esclarecimentos referentes ao objeto desta contratação, poderão ser solicitados para o Setor de Licitações, através do telefone (54) 3348-1080, e pelo e-mail licitacoes@aguasanta.rs.gov.br no horário das 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Água Santa, 13 de Janeiro de 2026.

CARLA ROSELAINE SCHAEFER
Secretária Municipal de Educação e Cultura

PROCESSO 002/2026 - EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL 01/2026

O Município de Água Santa torna público aos interessados que no dia 27/01/2026, até as 09:30 horas, na sala de licitações, serão credenciadas empresas e recebidos os envelopes Proposta e Documentação, para o processo de PREGÃO PRESENCIAL N° 01/2026, do tipo “menor preço por item” para aquisição de gêneros alimentícios para escolas municipais – ano letivo de 2026. Edital disponível no site www.aguasanta.rs.gov.br.

Água Santa, 13 de Janeiro de 2026.

JULIANO FAVRETTO

Prefeito Municipal