

PROCESSO 018/2026 - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2026

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO

Pregão eletrônico para contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE – ano letivo 2026.

O **MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA**, pessoa jurídica de Direito Público interno, estabelecida na Av. Dário Roman, nº 695, na cidade de Água Santa - RS, por seu Prefeito Municipal **JULIANO FAVRETTO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar 123/2006 e Decreto Municipal nº 3.310/2024, torna público o presente Edital aos que virem ou dele tomarem conhecimento que se encontra aberta a Licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “Menor valor por item”, conforme descrição abaixo relacionada:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das 8h30min do dia 03/03/2026 até as 8h30min do dia 16/03/2026.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 8h31min às 9h30min do dia 16/03/2026.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 9h31min do dia 16/03/2026.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

ORÇAMENTO SIGILOSO com fundamento no art. 24 da Lei 14.133/2021.

1.0 OBJETO:

1.1 Constitui objeto da presente licitação a contratação para o fornecimento dos seguintes gêneros alimentícios para a merenda escolar – ano letivo de 2026, conforme Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	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	200 Unidades			

	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).				
2.	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			
3.	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			
4.	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			
5.	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			
6.	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			
7.	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.	200 kg			

	Embalagens íntegras, com registro no SIF ou CISPOA, lacradas, rotuladas e com prazo de validade.				
8.	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.	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			
10.	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			
11.	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			
12.	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	100 Caixas			

	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).				
13.	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			
14.	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			
15.	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			
16.	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			
17.	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	120 Pacotes			

	com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
18.	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			
19.	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			
20.	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			
21.	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			
22.	LINGUIÇA suína , em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg			
23.	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 mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			

24.	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			
25.	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			
26.	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			
27.	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			
28.	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			
29.	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	400 Duzias			

	no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.				
30.	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			
31.	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 atóxico, 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			
32.	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 atóxico, 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			
33.	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			

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 - O prazo de vigência do contrato se encerrará em 31/12/2026, mesmo havendo quantitativos a serem retirados;

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

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

2.3.6 O Município apenas utiliza a plataforma da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), não possuindo autonomia para auxiliar o interessado com relação ao cadastro junto ao sistema e demais dúvidas. Para isso, o interessado deverá entrar em contato diretamente com a equipe técnica do sistema.

2.4. Poderão participar deste Pregão as empresas que:

2.4.1. Comprovem o atendimento às condições de habilitação deste Edital e de seus Anexos;

2.4.2. Apresentarem a Declaração de Enquadramento como ME-Micro Empresa ou EPP-Empresa de Pequeno Porte, conforme Lei Complementar 123/2006.

2.5. Não poderão participar deste Pregão:

2.5.1 Suspensas de participar de licitação ou impedidas de contratar com este Município, com fulcro no art. 156, III, da Lei Federal nº 14.133/21;

2.5.2 Sob processo de falência, dissolução, liquidação recuperação judicial ou em processo de recuperação extrajudicial;

2.5.3 Declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública em qualquer esfera de governo enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, com fulcro no art. 156, IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

2.5.4 Empresas que estejam suspensas ou impedidas de contratar com a Administração Pública;

2.5.5 Cujos objetos sociais não sejam compatíveis com o objeto deste Pregão;

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

2.5.4. Reunidas em consórcio ou em compromisso de formá-lo;

2.5.5. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum;

2.5.6. Empresas que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias umas das outras;

2.5.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação deste Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, nos termos do art. 14, VI, da Lei Federal 14.133/21;

2.5.8 Aplicam-se, no que couber, os demais incisos dispostos no art. 14 da Lei Federal 14.133/21.

2.6. As micro empresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos da Lei Complementar 123/06, poderão participar desta licitação usufruindo dos benefícios estabelecidos em seus artigos 42 a 45 e deverão apresentar declaração conforme estabelecido anexo deste Edital.

2.7. A participação neste pregão implica na aceitação e submissão a todas as Cláusulas deste Edital e seus anexos.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1- Proposta de Preços: O licitante deverá enviar a proposta de preços mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: valor unitário, marca, valor total, sem a identificação do licitante.

Modelo Anexo II.

3.1.1 Nos preços propostos serão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os produtos, objeto desta licitação.

3.1.2 Entende-se por encargos referentes à proposta os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, máquinas e ferramental, transporte de material, de pessoas, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

3.1.3 O objeto deste edital deverá ser entregue livre de frete, carga e descarga.

3.2- O licitante além da proposta de preços a ser preenchida no sistema, também deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação exigidos no edital, de forma opcional, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, cabe destacar que o licitante vencedor, posteriormente, deverá enviar a proposta comercial adequada ao último lance.

3.2.1 – O licitante que se tornar vencedor do certame, de acordo com constante na Lei 14.133/2021, em seu art. 63, inciso II, deverá apresentar, exclusivamente por meio do sistema, a documentação de habilitação exigida em Edital, após o encerramento da etapa de lances. Será disponibilizado o prazo de 240 minutos para que o licitante vencedor anexe a documentação exigida em edital na plataforma BLL.

3.3- O envio da proposta de preços (preenchida no sistema), dos documentos de habilitação exigidos neste Edital e, posteriormente, da proposta comercial vencedora adequada ao último lance, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

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

3.6- Os documentos que compõem as propostas e os documentos de habilitação somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

3.7- O licitante deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, além da declaração constante no **Anexo I**.

3.8- A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo I e da Certidão de Enquadramento, deverá, quando do cadastramento da proposta de preço a ser

digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

3.9- Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 3 horas.

4. PROPOSTA

4.1 - O licitante deverá enviar sua proposta de preços mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 - Valor unitário.

4.1.2 - Marca.

4.1.3 - Valor Total.

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

4.3- Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

4.5- Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

4.6- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, deverá constar expressamente na proposta.

4.7- Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

4.8- O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências

4.8.1 - Assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da

empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

4.9- O valor de referência para cada item é sigiloso nos termos do art. 24 da Lei Federal 14.133/2021.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, em formato PDF, perfeitamente legíveis, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Cédula de **identidade dos diretores/sócios administradores conforme contrato social**;

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.

5.1.3 REGULARIDADE FISCAL:

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) Alvará Sanitário

5.1.4 REGULARIDADE TRABALHISTA:

a) 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.

5.1.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de **falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

5.1.6 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) **Declaração Conjunta firmada pelo licitante de que:** (Modelo Anexo I)

- 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.

6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

6.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

6.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

6.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

7. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

7.2. Serão desclassificadas as propostas que:

a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;

b) forem omissas em pontos essenciais;

c) contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

7.3. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

7.4. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.5. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

7.6.10 licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

7.6.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8. MODO DE DISPUTA

8.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

8.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

8.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

8.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

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

9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o item 3.2.2 deste Edital;

9.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

9.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 9.1.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste item.

9.1.4. O disposto no item 9.1 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

9.2. Se não houver licitante que atenda ao item 9.1 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 60º, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

10. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

10.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

10.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

10.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

10.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

11. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

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

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

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

11.2 Em qualquer fase da licitação, o Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderão promover diligência destinada à complementação de informações acerca de documentos exigidos neste edital e já apresentados pelo licitante;

11.3 Havendo necessidade de envio de informações ou documentos complementares, o licitante será convocado a enviá-los, via sistema, em prazo não inferior a 02 (duas) horas e não superior a 48 (quarenta e oito);

11.4 Os documentos de habilitação serão examinados pelo pregoeiro e equipe, que verificarão a autenticidades das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais dos órgãos e entidades emissores;

11.5 As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade;

11.6 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

11.7 A beneficiária da Lei Complementar 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida nos itens 3.4 e 3.8 deste edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 05 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo;

11.8 Constatado o atendimento às exigências de habilitação estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor;

11.9 Em caso de inabilitação, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a obtenção de licitante que atenda aos requisitos de classificação e de habilitação;

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

11.11 O Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderão suspender ou reabrir a sessão pública a qualquer momento, justificadamente;

11.12 Na hipótese de necessidade de suspensão, a sessão pública será reiniciada, mediante aviso prévio no sistema com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência registrada em ata.

11.13 Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

12. RECURSO

12.1. Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso.

12.2. Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. 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.

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

12.5 O recurso e a reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente;

12.6 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;

12.7 Os interessados ficam obrigados a acessar a Plataforma BLL para obter a resposta ao recurso apresentado;

12.8 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interessados;

12.9 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.

13. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá, 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 ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1 Após a adjudicação e a homologação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente;

14.2 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;

14.2.1 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.

14.3 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) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

14.4 O licitante se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.5 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.

14.5.1 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.

14.6 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;

14.7- 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.

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

15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 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.

16. DO LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

16.1 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.

16.2 O licitante vencedor se obriga a efetuar a entrega dos itens no prazo estipulado, mesmo que ainda haja faturas pendentes de pagamento;

17. DAS CONDIÇÕES DA ENTREGA

17.1 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.

17.2 O licitante vencedor se obriga a efetuar a entrega dos itens no prazo estipulado, mesmo que ainda haja faturas pendentes de pagamento;

17.1 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 05 (cinco) dias uteis, contados da comunicação da Secretaria solicitante, sem custo adicional ao Município;

17.2 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;

17.3 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 8.078/90.

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

17.5 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.

17.6 A gestão e a fiscalização sobre todos os termos do presente contrato, a ser exercida pelo CONTRATANTE, através da gestora, Secretário Municipal de Educação e Cultura, Carla Roselaine Schaefer, e pelo fiscal, servidor 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.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 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)

19. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento dar-se-á em ordem cronológica de pagamento observada a data de apresentação da Nota Fiscal Fatura.

19.2 O licitante vencedor deverá obrigatoriamente fornecer as Notas Fiscais de Fatura, em local de fácil visualização, a identificação do presente Processo Licitatório (**PE nº 05/2026**), a fim de acelerar o trâmite de recebimento dos produtos e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

19.3 O CNPJ da contratada constante na Nota Fiscal de fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no processo licitatório.

19.4. O pagamento será efetuado pelo Município de Água Santa, mediante ordem bancária, creditada em conta corrente da licitante vencedora.

19.4.1 O valor do pagamento sofrerá retenção de Imposto de Renda, de acordo com a IN RFB 1.234/2012.

19.5. 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:

19.6. A falta de cumprimento do objeto deste Termo e da licitação, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

19.7. 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;

19.8. 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;

19.9. 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.

19.10. 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).

19.11. O CNPJ da contratada constante na Nota Fiscal de fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no processo licitatório.

20. DO REEQUILIBRIO ECONOMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE

20.1 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;

20.2 Caso concedido, a empresa receberá o reequilíbrio apenas sob os empenhos gerados a partir da data do protocolo;

20.3 Ocorrendo reajuste de preços autorizado pelo Ministério das Minas e Energia, através do departamento Nacional de Combustíveis, os mesmos serão reajustados pela variação do percentual resultante da diferença do preço fixado para o dia da apresentação da proposta e o dia da entrega em vigor do novo preço, aplicado sobre o preço proposto.

20.3 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.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 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.

21.3 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.

21.4. 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.

20.5. 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.

21.6. 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.

21.7. 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.

21.8. 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.

21.9. 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.

21.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

21.11. 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.

21.12. 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.

21.13. 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.

21.14 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.

21.15 Salvo no caso de advertência, as penalidades serão registradas e publicadas no sítio eletrônico do Município;

21.16 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

22. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

22.1 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;

22.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte do Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

22.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia anterior à data da abertura do certame;

22.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

22.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

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

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

23.1. 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.

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

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

23.4 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;

23.5. 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).

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

23.7. 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.

24. PEÇAS INTEGRANTES DO EDITAL

a) Anexo I – Modelos de declarações

b) Anexo II – Modelo de proposta

d Anexo IV – Termo de Referência

e) Anexo V – Minuta do Contrato

Água Santa, RS, 02 de Março de 2026.

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

JULIANO FAVRETTO
Prefeito Municipal

ANEXO I

MODELOS DECLARAÇÕES

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA – RS
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DA LICITANTE NA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

A empresa _____, CNPJ nº _____, por meio de seu representante legal abaixo assinado, Sr(a) _____, portador(a) do RG nº _____ e do CPF/MF nº _____ declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos de Lei acima citada e que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

Declara que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Caso Seja declarada vencedora do certame, promoveremos a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal.

Assinatura

Nome completo

Cargo

Representante Legal

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico Nº **05/2026**

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

ANEXO II
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA - RS
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Município de Água Santa/RS

A empresa, com sede na Rua/Av., inscrita no CNPJ sob o nº, abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente pregão, propõe a este Município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente proposta comercial, nas seguintes condições:

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

3.	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			
4.	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			
5.	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			
6.	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			
7.	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			
8.	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.	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,	250 kg			

	SISBI.				
10.	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			
11.	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			
12.	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			
13.	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			
14.	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	150 Pacotes			

	<p>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.</p>				
15.	<p>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.</p>	100 Pacotes			
16.	<p>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.</p>	150 Unidades			
17.	<p>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.</p>	120 Pacotes			
18.	<p>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.</p>	80 kg			
19.	<p>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.</p>	150 Unidades			

	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.				
20.	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			
21.	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			
22.	LINGUIÇA suína , em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg			
23.	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 mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	150 Unidades			
24.	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			
25.	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			

26.	<p>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).</p>	100 Unidades			
27.	<p>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.</p>	400 Unidades			
28.	<p>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.</p>	500 Unidades			
29.	<p>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.</p>	400 Duzias			
30.	<p>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.</p>	150 kg			
31.	<p>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 atóxico, 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</p>	100 kg			

	fornecedor.				
32.	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 fabricação e validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.	100 kg			
33.	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			

Validade da proposta: 60 dias

Declaro de que a proposta econômica da empresa [**NOME....**] 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

[cidade/estado], [data] de [mês] de [ano].

Assinatura

Nome completo

Cargo

Representante Legal

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA - RS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026

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 Municipal 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	VALOR TOTAL
01	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		7,64	

02	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		17,98	
03	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		17,98	
04	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		8,83	
05	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	
06	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		6,99	
07	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		27,99	
08	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	200 kg		11,66	

	de validade.				
09	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		24,43	
10	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		24,98	
11	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		7,99	
12	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	100 Caixas		2,70	

	de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
13	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		9,32	
14	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	
15	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		7,24	
16	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		5,10	
17	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,	120 Pacotes		21,32	

	rótulo, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
18	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		6,49	
19	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		6,41	
20	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		29,90	
21	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		6,98	
22	LINGUIÇA suína , em embalagem adequada, íntegra, com identificação do produto, rótulo, data de fabricação, validade e registro de inspeção.	150 kg		26,74	
23	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 turvarem 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	150 Unidades		5,10	

	fabricação/lote e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
24	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		5,10	
25	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		5,79	
26	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		11,36	
27	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		9,98	
28	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	500 Unidades		8,54	

	validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor.				
29	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		9,76	
30	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		6,71	
31	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 atóxico, 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		8,79	
32	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 atóxico, 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		6,53	
33	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	1.000 Kg		14,99	

	inviabilize o consumo				
--	-----------------------	--	--	--	--

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 nº 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 Eletrônico, nos termos do art. 28 da Lei federal 14.133/2021;

4.2 A realização do pregão eletrônico, por sua vez, proporciona uma competição saudável entre os fornecedores, resultando em condições mais favoráveis para a Administração Pública, com a obtenção de preços mais competitivos. Essa estratégia demonstra um compromisso com a responsabilidade fiscal e a transparência na gestão dos recursos públicos, ao mesmo tempo em que aproveita as vantagens das mudanças na legislação para otimizar os processos de aquisição e garantir um uso eficiente dos recursos municipais.

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 nº 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 anotar 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 contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, e autorização do órgão competente.

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 eletrônica, 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.

11 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 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)

12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 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, 02 de Março de 2026.

DIONEI CÉSAR NERVO
Secretário de Administração

ANEXO V

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA - RS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 000/2026

Aos trinta e um dias do mês de outubro de dois mil e vinte e cinco, 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 Eletrônico nº 05/2026, termo de adjudicação e homologação datado de 30 de outubro de 2023, 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 Eletrônico nº 05/2026;

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 das sanções 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 valor total estimado a ser pago pelo objeto do presente contrato é de R\$ 00000,00 (valor por extenso), conforme a proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, e autorização do órgão competente 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;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO DO CONTRATO

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo gestor, Secretário de Administração, Dionei César Nervo, e pelo fiscal, Jonas Alves, responsável pelo almoxarifado, 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.

JULIANO FAVRETTO
MUNICÍPIO DE ÁGUA SANTA
CONTRATANTE

NOME EMPRESA
CONTRATADA

Testemunhas:

RG:

CPF:

RG:

CPF:

PROCESSO 018/2026 - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para escolas municipais, convênio FNDE/MEC-PNAE – ano letivo 2026, conforme Termo de Referência. A Sessão Pública de processamento do Pregão será realizada no endereço eletrônico www.bll.org.br, no dia e horários abaixo especificados: Recebimento das propostas: das 8:30 horas do dia **03/03/2026** até as 8h30min do dia **16/03/2026**. Abertura das propostas: as 8h31min do dia **16/03/2026**. Início da sessão de disputa por lances: as 9h31min do dia **16/03/2026**. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF). Maiores informações através do telefone (54) 3348-1080, de segunda a sexta-feira, com expediente ao público das 8h30min às 11h30min e 13h30min às 17h30min. Edital disponível no site www.aguasanta.rs.gov.br, em licitações – pregão eletrônico 05/2026.

Água Santa, 03 de Março de 2026.

JULIANO FAVRETTO
Prefeito Municipal