PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS-SC

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº87/2026 (REGISTRO DE PREÇO)

PROCESSO N°192/2026

1. OBJETO DA DISPENSA:

1.1. A presente aquisição visa o fornecimento de determinados alimentos, os quais estão em falta ou em baixas quantidades no atual processo licitatório vigente. Sendo estes produtos de suma importância a serem ofertados e distribuídos na alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, para concluir o ano letivo. Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.2. A contratação ocorrerá em menor preço cotado por item, conforme tabela abaixo:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNT
01	50	Kg	**ALHO: Características Técnicas:** Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada.	1.374,27
02	400	Pct	**ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.	9.196,00
03	100	Kg	**BETERRABA: Características Técnicas:** Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	499,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

04	100	Kg	**BOLO DE FUBÁ: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	2.907,00
05	150	Kg	**BOLO DE LARANJA: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	4,785,00
06	150	Kg	**BOLO SIMPLES: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	4.348,50
07	200	Kg	**CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas:** Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. **Entrega:** Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	5.000,00
08	250	Kg	**CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas:** Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito.	1.697,00
09	100	Kg	**CHUCHU: Características Técnicas:** Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	599,00
10	150	Kg	**CUCA SIMPLES: Características técnicas:** sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	2.548,00
11	180	Pct	**FEIJÃO PRETO: Características Técnicas:** Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com	1.242,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias	
12	100	Pct	**FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas:** grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 1kg.	890,00
13	150	Kg	**GROSTOLI DOCE: Características Técnicas:** feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. **Embalagem:** Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	4.482,00
14	280	Kg	**LARANJA: Características Técnicas:** Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.	1.397,20
15	50	Cx	**LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica:** integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro**. Embalagem:** tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades	3.444,50
16	150	Pct	**LENTILHA SECA: Características técnicas:** livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	1.222,50
17	50	Pct	**MACACRRÃO CONCHINHA: Características técnicas:** com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** pacote com 500g.	295,00
19	300	Kg	**MELÃO AMARELO: Características técnicas:** de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	2.262,00
20	100	Kg	**PALITO SALGADO: Características técnicas:** alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	1.990,00
21	100	Kg	**PÃO CASEIRO: Características técnicas:** fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	1.448,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			produto e número do registro. **Embalados:** em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.	
22	250	Kg	**PERA: Características Técnicas:** Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	2.612,50
23	80	Pct	**QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1**, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. **Embalagem:** pacote, transparente de 500gr.	320,00
24	150	Und	**SUCO DE UVA: Características técnica**, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** frascos de vidro contendo 1,5 l.	2.842,50
TOTAL				R$ 57,234,20

2. MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO:
2.1. A contratação será realizada mediante Dispensa de Licitação (física), nos termos do art. 75, inc. II, da Lei 14.133/2021 e decreto Municipal nº 1528/2023 de 22 de dezembro de 2023.

3. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATO:
3.1. A Contratada se obriga a prestar o serviço/ou entregar os itens ora contratado nos moldes desse instrumento e da proposta apresentada, concluindo-se pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
3.2. O adjudicatário terá o prazo de **24** horas, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar instrumento equivalente, conforme o caso Nota de Empenho/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
3.2.1. O prazo previsto para aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
3.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
3.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021.
3.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos.
3.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.
3.4. O prazo de vigência da contratação é imediato conforme termo de referência dias prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.
3.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

4. DA VIGÊNCIA:
4.1 O prazo de vigência da contratação será de até 12 meses, a contar da expedição da Solicitação de Fornecimento.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

a) A CONTRATADA obriga-se: Fornecer os alimentos, de acordo com as especificações, características e quantidades estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada;

b) A CONTRATADA obriga-se: Entregar o produto em perfeitas condições de uso, sem sinais de deterioração, embalagens amassadas ou danificadas ou defeitos, avarias ou qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade.

c) A CONTRATADA obriga-se: Responsabilizar-se pela qualidade, procedência e transporte e qualidade dos produtos, observando as normas técnicas aplicáveis;

d) A CONTRATADA obriga-se: Efetuar a entrega do produto no local indicado pela CONTRATANTE, dentro do prazo estabelecido, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e demais despesas necessárias à entrega;

e) A CONTRATADA obriga-se: Substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, o produto que apresentar má qualidade ou irregularidade, avaria ou estiver em desacordo com as especificações estabelecidas, após comunicação formal.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) Receber o produto no local e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
b) Conferir, no momento do recebimento, se os alimentos atendes às especificações, características e quantidade estabelecidas na contratação.
c) Recusar o recebimento de produtos que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem defeitos, avarias ou condições inadequadas de uso.
d) Comunicar formalmente à CONTRATADAS quaisquer irregularidades verificadas no produto fornecido, solicitando, quando necessário, sua substituição.
e) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor formalmente designado.
f) Efetuar o pagamento à CONTRATADA após o recebimento definitivo do objeto e o cumprimento das condições estabelecidas, observados os procedimentos administrativos e orçamentários aplicáveis.
g) Prestar os esclarecimentos e fornecer as informações necessárias para o cumprimento das obrigações da CONTRATADA.
h) Aplicar, quando cabíveis, as medidas e penalidades previstas na legislação e no instrumento contratual em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
7.1. O pagamento será realizado da seguinte forma:
7.1.1. A Nota Fiscal deverá ser protocolada junto à Prefeitura Municipal de **acordo com o serviço prestado**, cujo pagamento será realizado em até 30 dias, desde que devidamente atestada pelo setor responsável pelo seu recebimento e pelo servidor designado para esse fim, com o respectivo comprovante de que a prestação do serviço foi realizada a contento. Serão feitos descontos dos impostos devidos se for o caso.
7.1.2. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida pela fiscalização da Contratada e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a contratada.
7.1.3. A documentação de cobrança não aceita pela contratada será devolvida à Contratada para as devidas correções, com as informações que motivaram sua rejeição pela fiscalização.
7.2. Nenhum pagamento será efetuado à empresa Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
7.3. A Contratada indicará no corpo da Nota Fiscal o número da Nota de Empenho, nome do banco, agência e conta corrente, onde deverá ser feito o pagamento e será efetuado via ordem bancária, bem como o número do contrato.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

7.4. Junto às Notas Fiscais a Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar Certidão Negativa de Débito dos Tributos Federais, Estaduais e Municipais, Certidão Negativa de Débito do FGTS e INSS, nos termos do art. 1º do Decreto Estadual 8.199/2006.
7.5. No preço apresentado na proposta deverão estar incluídas todas as despesas relativas ao objeto contratado (tributos, seguros, encargos sociais, etc.).
7.6. A critério da contratante, os créditos existentes em favor da Contratada poderão ser utilizados para compensar quaisquer possíveis despesas resultantes de multas, indenizações, inadimplências contratuais e/ou outras responsabilidades desta última.
7.7. A não disponibilização das informações e/ou documentos exigidos no item 7.3 e 7.4 caracteriza descumprimento de cláusula contratual, sujeitando a Contratada à aplicação da penalidade legalmente cabível;
7.8. A contratante, sem prejuízo de exercer outras prerrogativas contratuais, poderá sustar o pagamento de qualquer nota fiscal/fatura de prestação de serviços apresentada pela Contratada, no todo ou em parte, nos seguintes casos:
7.8.1. Execução parcial ou defeituosa dos serviços.
7.8.2. Não cumprimento da obrigação contratual, hipótese em que o pagamento ficará retido até a Contratada atenda cláusula infringida.
7.8.3. Paralisação dos serviços por culpa da Contratada.
7.9. Ocorrerá retenção ou glosa no pagamento sem prejuízo das sanções cabíveis, nas hipóteses em que a Contratada:
7.9.1. Não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas.
7.9.2. Deixar de utilizar materiais/equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
7.9.3. A contratante pagará apenas pelos bens autorizados e descritos na Ordem de Serviço.
7.1.10. A não disponibilização das informações e/ou documentos exigidos no item 7.4 caracteriza descumprimento de cláusula contratual, sujeitando a contratada à aplicação da penalidade legalmente cabível.

8. DA FISCALIZAÇÃO:
8.1. A fiscalização será exercida por um representante da contratante, designado por ela, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem e de tudo dará ciência a contratante (art. 117 da Lei nº 14.133/2021).
8.2. Tal Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiro, por qualquer irregularidade, resultante de imperfeições técnicas, vício redibitório, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e prepostos.

9. DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE:
9.1. A empresa contratada reconhece os direitos da contratante concernente à:
9.1.1. Rescindi-lo, unilateralmente, nos casos especificados no artigo 104 da Lei 14133/2021.
9.1.2. Aplicar as sanções motivadas pela inexecução, total ou parcial do contrato.
9.1.3. Fiscalizar a execução do ajuste.

10. SANÇÕES:
10.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
10.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato.
10.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
10.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato.
10.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.
10.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
10.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
10.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
10.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato.
10.1.9. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
10.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

10.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
10.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
10.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
10.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
a) Advertência pela falta do subitem 10.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
b) Multa de **5%** sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 10.1.1 a 10.1.12;
c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 10.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 10.1.8 a 10.1.12., bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
10.3.2. As peculiaridades do caso concreto.
10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
10.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
10.4. 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.
10.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta é, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
10.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
10.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
10.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
10.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
10.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
10.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. O procedimento será divulgado no Diário Oficial dos Municípios – DOM e no site do Município, e no PNCP – Portal Nacional de Compras Públicas.
11.2. Os casos omissos deverão ser dirimidos de acordo com a Lei 14.133/2021.

12. DA LEI ANTICORRUPÇÃO:

12.1. Para a execução deste contrato e/ou instrumento equivalente a este, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

13. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:
13.1. Em virtude da vigência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei nº 13.709/2018 – LGPD"), que dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, fica estabelecido que:
13.1.1. A Contratada obriga-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais, em especial a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), bem como com as determinações de órgãos reguladores e fiscalizadores da matéria, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

14. DA VINCULAÇÃO:
14.1. Respeitando o Princípio da Vinculação, a contratação vincula-se ao Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Ordem de Serviço, e a proposta da contratada.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS:
15.1. Diante do exposto submete-se o presente Termo de Referência à Autoridade superior competente, para análise e determinação quanto à contratação.
15.1.1. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos;
15.1.2. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação;
15.1.3. ANEXO II - Documento de Formalização de Demanda;
15.1.4. ANEXO III- Estudo Técnico Preliminar;
15.1.5. ANEXO IV- Termo de Referência.

São Domingos-SC, 18 de setembro de 2026.

MARCIA VEBER:02627178911 Assinado de forma digital por MARCIA VEBER:02627178911 Dados: 2026.09.18 14:15:51 -03'00'

Marcia Veber
Secretário Municipal de Educação e Cultura

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO I

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

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

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

1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência.

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

1.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

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

2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

2.4. Prova de inexistência de débitos Trabalhistas – CNDT.

2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais **ou** municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, **datado dos últimos 90 (noventa) dias**, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO II

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE:

Nome da Unidade Solicitante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura	
Responsável pela Demanda Marcia Veber	**Responsável pelo ETP** Patrícia Merlin Assessor de Nutrição e Alimentação Escolar
E-mail educacao@saodomingos.sc.gov.br	**Telefone** 49 991356721

1. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO:
A presente aquisição visa o fornecimento de determinados alimentos, os quais estão em falta ou em baixas quantidades no atual processo licitatório vigente. Sendo estes produtos de suma importância a serem ofertados e distribuídos na alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, para concluir o ano letivo. Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO:
A alimentação escolar representa política pública permanente e essencial à garantia do direito à educação, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo, social e nutricional dos estudantes, bem como para sua permanência e rendimento no ambiente escolar.
Justifica-se a aquisição dos itens especificados, a fim de garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Os itens licitados são essenciais para serem ofertados na alimentação escolar até o termino do ano letivo de 2026.

3. UNIDADES BENEFICIADAS PELO SERVIÇO:
Serão beneficiados todos os alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de São Domingos/SC, abrangendo as escolas de Educação Infantil, Ensino Fundamental e demais unidades escolares atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Sendo estas:
E.I.M Monteiro Lobato
E.I.M Pingo de Gente
E.I.M Branca de Neve
CEIM Criança Feliz
E.M.E.F Profª Nair Teixeira Morchheiser
APAE

4. RELAÇÃO DOS ITENS (DESCRIÇÃO E QUANTIDADES):

01	50	Kg	**ALHO: Características Técnicas:** Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

02	400	Pct	**ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.
03	100	Kg	**BETERRABA: Características Técnicas:** Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.
04	100	Kg	**BOLO DE FUBÁ: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.
05	150	Kg	**BOLO DE LARANJA: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.
06	150	Kg	**BOLO SIMPLES: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.
07	200	Kg	**CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas:** Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. **Entrega:** Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.
08	250	Kg	**CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas:** Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito.
09	100	Kg	**CHUCHU: Características Técnicas:** Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.
10	150	Kg	**CUCA SIMPLES: Características técnicas:** sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico,

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.
11	180	Pct	**FEIJÃO PRETO: Características Técnicas:** Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias
12	100	Pct	**FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas:** grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 1kg.
13	150	Kg	**GROSTOLI DOCE: Características Técnicas:** feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. **Embalagem:** Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.
14	280	Kg	**LARANJA: Características Técnicas:** Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.
15	50	Cx	**LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica:** integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro**.** **Embalagem:** tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades
16	150	Pct	**LENTILHA SECA: Características técnicas:** livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.
17	50	Pct	**MACACRRÃO CONCHINHA: Características técnicas:** com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** pacote com 500g.
19	300	Kg	**MELÃO AMARELO: Características técnicas:** de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).
20	100	Kg	**PALITO SALGADO: Características técnicas:** alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

21	100	Kg	**PÃO CASEIRO: Características técnicas:** fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalados:** em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.
22	250	Kg	**PERA: Características Técnicas:** Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.
23	80	Pct	**QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1**, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. **Embalagem:** pacote, transparente de 500gr.
24	150	Und	**SUCO D EUVA: Características técnica**, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** frascos de vidro contendo 1,5 l.

5. FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:
Secretaria De Educação e Cultura -04.001
Número da despesa 32
Recurso 04.001.00001 – Ordinários

6. INDICAÇÃO DO FISCAL DO CONTRATO E GESTOR:
Nome: Patrícia Merlin
Cargo: Assessor de Nutrição e Alimentação Escolar
Matricula: 4739

7. LOCAL E HORÁRIO DA ENTREGA/EXECUÇÃO:
Os serviços/itens deverão ser entregues ou executados conforme descrição no termo de referência.

São Domingos, 17de setembro de 2026

MARCIA VEBER:02627178911 Assinado de forma digital por MARCIA VEBER:02627178911 Dados: 2026.09.18 14:16:19 -03'00'

Marcia Veber
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO III

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO:
O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.
O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a administração pública.
O Estudo Técnico Preliminar deverá respeitar todas as diretrizes previstas na Lei nº14.133/2021 artigo 18 § 1º e 2º.

1. OBJETO:
A presente aquisição visa o fornecimento de determinados alimentos, os quais estão em falta ou em baixas quantidades no atual processo licitatório vigente. Sendo estes produtos de suma importância a serem ofertados e distribuídos na alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, para concluir o ano letivo. Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, I):
A demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, os quais já não constam a quantidade necessária no processo atual de número 24/2026, para atender e complementar a alimentação ofertada, para os alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.
O Município de São Domingos/SC possui a responsabilidade de assegurar o fornecimento contínuo de alimentação escolar aos estudantes regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino, garantindo a oferta de refeições durante todo o calendário letivo como instrumento de apoio ao processo de ensino e aprendizagem, à permanência dos alunos na escola e à promoção da segurança alimentar e nutricional.
A alimentação escolar constitui política pública permanente e essencial, diretamente relacionada ao direito fundamental à educação, à proteção integral da criança e do adolescente e à promoção da saúde, exigindo atuação contínua da Administração Pública para assegurar que todas as unidades escolares disponham dos alimentos necessários ao preparo das refeições diariamente ofertadas aos estudantes.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (art. 18, §1º, II):

O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei 14.133, art. 18 §1, II de 1ºde abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e foi regulamentado pelo Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022.
O PCA é um instrumento de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública que deve ser elaborado pelos órgãos responsáveis pelo planejamentode cada ente federativo, divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e observado na realização de licitações e na execução dos contratos.
O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, na área de educação foi devidamente elaborado com a despesa prevista desta contratação para o ano de 2026, nas páginas 20, 21 e 22 Aprovado pelo Decreto Nº2380, de 07 de maio de 2025. Publicação Nº 7201761, no órgão Diário oficial dos Municípios

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III):
Os serviços especificados no objeto acima identificado têm natureza de serviços comuns da Lei Federal 14.133/2021 em seu artigo 18, §1º.
Para o fornecimento do elemento pretendido, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação:
Art. 62. *A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:*
I *- Jurídica;*

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

II *- Técnica;*
III *- Fiscal, social e trabalhista;*
IV *- Econômico-financeira.*

Os documentos exigidos poderão ser vistor no corpo do edital, detalhadamente para melhor entendimento.
Considerando que a empresa deve fornecer os itens/serviço de acordo com o que foi estabelecido no edital e seus anexos, respeitando o Princípio da Eficiência e da Economicidade, dessa forma, o serviço deve ser prestado pela empresa vencedora, não sendo aceito a terceirização. Reservando a secretaria requisitante o direito de devolver os materiais em desacordo com a descrição do item, os quais devem ser substituídos sem nenhum custo adicional ao Município.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (art. 18, §1º, IV):

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro no levantamento realizado nos processos anteriores, sem informação.
Os quantitativos estimados para a contratação pretendida tem como parâmetro nos levantamentos e estudos realizados por equipe técnica para obtenção de suprir a necessidade.

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO – COTAÇÃO DE VALORES (art. 18, §1º, V):

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana ou media do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em site disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento
Este estudo técnico optou pela busca de cotação de valores nas seguintes fontes

7. TABELA DE COTAÇÃO DE VALORES (menor preço)

Item	Qtde	Unid	Descrição	COT 01 Lirio Casassola	COT 02 PNCP	COT 03 PNCP
01	50	Kg	**ALHO: Características Técnicas:** Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto	24,11	24,12	36,31

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada.			
02	400	Pct	**ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.	22,99	27,04	23,26
03	100	Kg	**BETERRABA: Características Técnicas:** Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	4,99	7,12	5,56
04	100	Kg	**BOLO DE FUBÁ: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	29,07	29,08	29,90
05	150	Kg	**BOLO DE LARANJA: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	31,90	41,10	32,00
06	150	Kg	**BOLO SIMPLES: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio,	28,99	31,60	29,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.			
07	200	Kg	**CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas:** Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. **Entrega:** Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	25,00	37,06	34,77
08	250	Kg	**CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas:** Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito.	6,79	6,80	9,49
09	100	Kg	**CHUCHU: Características Técnicas:** Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	5,99	11,67	6,88
10	150	Kg	**CUCA SIMPLES: Características técnicas:** sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de	16,99	17,50	21,99

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.			
11	180	Pct	**FEIJÃO PRETO: Características Técnicas:** Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias	6,90	9,80	9,83
12	100	Pct	**FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas:** grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 1kg.	8,90	10,60	9,89
13	150	Kg	**GROSTOLI DOCE: Características Técnicas:** feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. **Embalagem:** Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	29,88	30,00	29,90
14	280	Kg	**LARANJA: Características Técnicas:** Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.	4,99	9,60	8,81
15	50	Cx	**LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica:** integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro**.** **Embalagem:** tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades	68,89	80,63	68,90

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

16	150	Pct	**LENTILHA SECA: Características técnicas:** livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	8,15	8,90	8,16
17	50	Pct	**MACARRÃO CONCHINHA: Características técnicas:** com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** pacote com 500g.	5,90	7,92	9,12
19	300	Kg	**MELÃO AMARELO: Características técnicas:** de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	7,54	8,20	7,56
20	100	Kg	**PALITO SALGADO: Características técnicas:** alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	19,90	31,00	25,30
21	100	Kg	**PÃO CASEIRO: Características técnicas:** fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade,	14,48	14,50	14,78

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			quantidade do produto e número do registro. **Embalados:** em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.			
22	250	Kg	**PERA: Características Técnicas:** Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	10,45	10,79	15,32
23	80	Pct	**QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1**, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. **Embalagem:** pacote, transparente de 500gr.	4,00	4,34	5,61
24	150	Und	**SUCO DE UVA: Características técnica**, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** frascos de vidro contendo 1,5 l.	18,95	18,98	20,27

Fontes de buscas eletrônicas:
https://pncp.gov.br/app/editais/27165687000171/2026/114
https://pncp.gov.br/app/editais/00394452000103/2026/19648
https://pncp.gov.br/app/editais/48468284000171/2026/95
https://pncp.gov.br/app/editais/55515312000120/2025/21
https://pncp.gov.br/app/editais/27167360000139/2025/38
https://pncp.gov.br/app/editais/87614269000146/2026/7
https://pncp.gov.br/app/editais/00394452000103/2026/19559
https://pncp.gov.br/app/editais/10637926000146/2026/229
https://pncp.gov.br/app/editais/09555113000128/2026/5
https://pncp.gov.br/app/editais/34593541000192/2025/40

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

https://pncp.gov.br/app/editais/29138302000102/2026/226
https://ponteserrada.sc.gov.br/uploads/sites/458/2026/07/13-TERMO-DE-HOMOLOGACAO-2.pdf
https://pncp.gov.br/app/editais/46522967000134/2026/194
https://pncp.gov.br/app/editais/18128231000140/2026/120
https://pncp.gov.br/app/editais/95954509000180/2025/135
https://pncp.gov.br/app/editais/16780795000138/2025/52
https://pncp.gov.br/app/editais/01612847000190/2026/1
https://pncp.gov.br/app/editais/82815085000120/2025/287
https://pncp.gov.br/app/editais/82836057000190/2025/124
https://pncp.gov.br/app/editais/30753994000188/2025/155

Orçamento físico: LIRIO CASASSOLA
CNPJ 03.857.781/0001-23

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI):
Mediante pesquisa de valores acima citado, a contratação terá como valor total de R$ 57.234,20 (cinquenta e sete mil, duzentos e trinta e quatro reais com vinte centavos) como pode ser visto minuciosamente no termo de referência.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VIII):
Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Desse modo, o § 1º do referido artigo estabelece que: deverão ser consideradas a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
Em vista disto, analisando o item que é objeto da pretensa contratação e, tendo como norte os princípios da eficácia, economicidade e competitividade, bem como a busca por preços mais acessíveis, não há necessidade do parcelamento.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX):
Pretende-se, com a presente licitação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município com itens alimentícios de qualidade.
A contratação decorrente do presente processo exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização de uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (art. 18, §1º, X):
Art. 18, § 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do **caput** deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:
X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;
A Unidade Municipal solicitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, sendo que a designação dos mesmos será realizada de acordo com as normas observando o princípio da Segregação das Funções.
Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:
11.1 Elaboração de minuta do edital;
11.2 Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
11.3 Designação dos agentes necessários para a atuação no feito;
11.4 Elaboração de minuta do contrato;
11.5 Encaminhamento do processo para análise jurídica;
11.6 Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
11.7 Publicação e divulgação do edital e anexos;
11.8 Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
11.9 Realização do certame, com suas respectivas etapas;
11.10 Homologação e adjudicação do certame;
11.11 Assinatura e publicação do contrato;
11.12 Empenhamento da despesa contratada;

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

11.12 Indicação do fiscal;
11.13 indicação do gestor.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (art.18, §1º, VII):
A contratada deverá atender aos critérios de qualidade ambiental, sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art.18, 1º§, XIII):
Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste estudo e seus anexos, como também na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação. Declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

14. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO:
Essa análise permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.
Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.
A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

Risco	Causa Provável	Consequência	Medida de Tratamento
Ausência de empresas interessadas no certame	Baixa atratividade comercial; exigências excessivas no edital, valor	Impossibilidade de atender às demandas da Administração	Elaborar edital com requisitos objetivos e compatíveis com a realidade de mercado; ampla divulgação.
Dificuldade de resposta rápida das empresas para o atendimento	Falta de estrutura ou baixa capacidade operacional dos participantes	Atraso na entrega e execução do solicitado;	Planejar a aquisição com cronograma de entrega, prever penalidades em caso de descumprimento.
Envio por parte de empresa	Falhas operacionais por parte da empresa	Prejuízo financeiro e operacional à Administração	Estabelecer cláusulas contratuais claras sobre responsabilidade de prazos e entrega
Cobrança de valores superiores aos cotados	Falta de controle ou erro na execução do pagamento	Pagamento indevido ou acima do valor de mercado	Exigir formalização da cotação antes da emissão; conferência prévia pela unidade requisitante.

São Domingos- SC, 17de setembro de 2026

Patrícia Merlin
Assessor de Nutrição e Alimentação Escolar

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO III
TERMO DE REFERÊNCIA
Art.6º XXIII Documentos Necessários
UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:
Aquisição de alimentos, os quais estão em falta ou em baixas quantidades no atual processo licitatório vigente nº24/2026. Sendo estes produtos de suma importância a serem ofertados e distribuídos na alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC. Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:
A presente contratação fundamenta-se na necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, os quais já não constam a quantidade necessária no processo atual de número 24/2026, para atender e complementar a alimentação ofertada, para os alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.
O Município de São Domingos/SC possui a responsabilidade de assegurar o fornecimento contínuo de alimentação escolar aos estudantes regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino, garantindo a oferta de refeições durante todo o calendário letivo como instrumento de apoio ao processo de ensino e aprendizagem, à permanência dos alunos na escola e à promoção da segurança alimentar e nutricional.
A alimentação escolar constitui política pública permanente e essencial, diretamente relacionada ao direito fundamental à educação, à proteção integral da criança e do adolescente e à promoção da saúde, exigindo atuação contínua da Administração Pública para assegurar que todas as unidades escolares disponham dos alimentos necessários ao preparo das refeições diariamente ofertadas aos estudantes.
Por se tratar de uma quantidade menor de itens, e pela maioria dos mesmos serem alimentos perecíveis, é considerado que seja necessário se fazer uma dispensa, assim os produtos podem ser entregues de maneira mais eficaz tanto na qualidade dos mesmos por se tratar de produtos que devem ser transportados em um espaço de curto tempo, principalmente se tratando de alimentos panificados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:
Considerando a demanda apresentada, a Administração Municipal optou em embasamentos legais por realizar licitação na modalidade:

( ) **pregão eletrônico** (XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto);
( ) **pregão eletrônico** (registro de preço);
(**) concorrência** (XXXVIII - concorrência: modalidade de licitação para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia);
( ) **dispensa eletrônica** (Art. 75. É dispensável a licitação);
(x **) dispensa** (Art. 75, II(É dispensável a licitação);
(**) inexigibilidade** (Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição);
( )**credenciamento** (XLIII - credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:
Após as etapas de formalização de documentos externos e internos, etapa de lances, verificação da documentação da empresa vencedora e cumprimentos dos prazos das fazes legais e homologação dar-se a contratação, neste caso adotaremos a forma de;
(x) ata de registro de preço- em caso de pregão (registro de preço)
( ) com termo formal (contrato)
( ) sem termo formal- pagamentos imediatos

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

A execução do solicitado, se dará mediante planejamento de aquisição, e autorização de fornecimento ou ordem de serviço, por parte da administração, entrega do serviço/item por parte da empresa vencedora e fiscalização através do fiscal indicado, após pagamento e liquidação por responsabilidade da Administração Municipal.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A vigência se tratando de ata de registro de preço está terá validade de 1(um) ano podendo ser prorrogado a critério da administração municipal para igual período, inclusive com os mesmos quantitativos originados da assinatura da ata de acordo com o art. 84 da lei 14.133/21 e seu regulamento municipal.
No caso de contratos formais que trata o Art. 106 da Lei 14.133/21- A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes I, II, III.
Em casos de dispensa ou inexigibilidade a aquisição do objeto poderá ser com contrato formal quando tem garantias ou serviços continuados ou sem termo formal no caso de pagamento aquisição e pagamento imediato.

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial ou de seus prepostos.
A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme disposto no Decreto Municipal nº 1528/2023 que regulamenta a NLLCA no âmbito Municipal e Decreto Municipal nº 2318/2025 que dispõe sobre a fiscalização dos contratos administrativos, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.
A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do Contrato ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art.117, caput).
O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO, PAGAMENTO E VIGÊNCIA:

A entrega do objeto/serviço deverá ser feita em até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento, podendo ser prorrogado mediante justificativa e aceite da secretaria solicitante.
Os pagamentos serão efetuados até o 30 (trinta) dias subsequente a liquidação da nota fiscal após o recebimento definitivo do objeto, mediante certificação de entrega emitida pelo responsável da pasta, com apresentação da respectiva Nota Fiscal.
A vigência do contrato terá duração de até 12 meses podendo ser prorrogado de acordo com a modalidade dentro dos critérios da lei 14.133/21.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A contratação do serviço será mediante Procedimento Auxiliar de Contratação previsto nos artigos aplicáveis da Lei 14.133/2021.
A empresa fornecedora deverá apresentar todos os documentos exigidos para habilitação e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme legislação aplicável;
O Município reserva-se o direito de revogar a licitação da empresa, sem ônus, caso ocorra descumprimento das condições estabelecidas ou constatação de irregularidades por parte da empresa fornecedora.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNT

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

01	50	Kg	**ALHO: Características Técnicas:** Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada.	1.374,27
02	400	Pct	**ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.	9.196,00
03	100	Kg	**BETERRABA: Características Técnicas:** Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	499,00
04	100	Kg	**BOLO DE FUBÁ: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	2.907,00
05	150	Kg	**BOLO DE LARANJA: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	4,785,00
06	150	Kg	**BOLO SIMPLES: Características técnicas:** sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem:	4.348,50

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	
07	200	Kg	**CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas:** Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. **Entrega:** Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	5.000,00
08	250	Kg	**CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas:** Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito.	1.697,00
09	100	Kg	**CHUCHU: Características Técnicas:** Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	599,00
10	150	Kg	**CUCA SIMPLES: Características técnicas:** sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	2.548,00
11	180	Pct	**FEIJÃO PRETO: Características Técnicas:** Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias	1.242,00
12	100	Pct	**FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas:** grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 1kg.	890,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

13	150	Kg	**GROSTOLI DOCE: Características Técnicas:** feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. **Embalagem:** Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	4.482,00
14	280	Kg	**LARANJA: Características Técnicas:** Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.	1.397,20
15	50	Cx	**LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica:** integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro**. Embalagem:** tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades	3.444,50
16	150	Pct	**LENTILHA SECA: Características técnicas:** livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	1.222,50
17	50	Pct	**MACACRRÃO CONCHINHA: Características técnicas:** com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** pacote com 500g.	295,00
19	300	Kg	**MELÃO AMARELO: Características técnicas:** de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	2.262,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

20	100	Kg	**PALITO SALGADO: Características técnicas:** alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	1.990,00
21	100	Kg	**PÃO CASEIRO: Características técnicas:** fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalados:** em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.	1.448,00
22	250	Kg	**PERA: Características Técnicas:** Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	2.612,50
23	80	Pct	**QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1**, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. **Embalagem:** pacote, transparente de 500gr.	320,00
24	150	Und	**SUCO DE UVA: Características técnica**, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem:** frascos de vidro contendo 1,5 l.	2.842,50
TOTAL				57,234,20

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA:
Alimentação Escolar - Número da despesa 32 (ordinário)

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:
a) A CONTRATADA obriga-se: Fornecer os alimentos, de acordo com as especificações, características e quantidades estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada;

b) A CONTRATADA obriga-se: Entregar o produto em perfeitas condições de uso, sem sinais de deterioração, embalagens amassadas ou danificadas ou defeitos, avarias ou qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

c) A CONTRATADA obriga-se: Responsabilizar-se pela qualidade, procedência e transporte e qualidade dos produtos, observando as normas técnicas aplicáveis;

d) A CONTRATADA obriga-se: Efetuar a entrega do produto no local indicado pela CONTRATANTE, dentro do prazo estabelecido, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e demais despesas necessárias à entrega;

e) A CONTRATADA obriga-se: Substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, o produto que apresentar má qualidade ou irregularidade, avaria ou estiver em desacordo com as especificações estabelecidas, após comunicação formal.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Compete à Administração Municipal:

i) Receber o produto no local e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
j) Conferir, no momento do recebimento, se os alimentos atendes às especificações, características e quantidade estabelecidas na contratação.
k) Recusar o recebimento de produtos que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem defeitos, avarias ou condições inadequadas de uso.
l) Comunicar formalmente à CONTRATADAS quaisquer irregularidades verificadas no produto fornecido, solicitando, quando necessário, sua substituição.
m) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor formalmente designado.
n) Efetuar o pagamento à CONTRATADA após o recebimento definitivo do objeto e o cumprimento das condições estabelecidas, observados os procedimentos administrativos e orçamentários aplicáveis.
o) Prestar os esclarecimentos e fornecer as informações necessárias para o cumprimento das obrigações da CONTRATADA.
p) Aplicar, quando cabíveis, as medidas e penalidades previstas na legislação e no instrumento contratual em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

13. LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO:

O local de entrega e execução deve ser previamente visto pela empresa vencedora juntamente com o responsável da pasta, respeitando os horários vigentes das 07:30 até as 11:00 horas e das 13:00 horas as 17:00 horas.

São Domingos- SC, 17 de setembro de 2026.

MARCIA VEBER:02627178911 Assinado de forma digital por MARCIA VEBER:02627178911 Dados: 2026.09.18 14:18:01 -03'00'

Marcia Veber
Secretário Municipal de Educação e Cultura

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 - Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC