



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA
CNPJ: 01.613.101/0001-09
Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP: 88125-000
Fone: 48-32770122 – Secretária Eletrônica: 6 – Ramal: 1922
www.pmspa.sc.gov.br licitacoes@pmspa.sc.gov.br

1

ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA



121.2023

Sessão Pública PREGÃO ELETRÔNICO 08 JAN. 2024

OBJETO: O objeto da Licitação é o de obtenção da proposta mais vantajosa para aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar da rede Municipal de Ensino de São Pedro de Alcântara/SC, durante o ano de 2024, descritas conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos, de acordo com as necessidades levantadas pela Secretaria de Municipal de Educação, Cultura e Desporto do Município de São Pedro de Alcântara SC.



@prefeiturasaoopedrodealcantara



Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA
CNPJ: 01.613.101/0001-09
Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP: 88125-000
Fone: 48-32770122 – Secretária Eletrônica: 6 – Ramal: 1922
www.pmspa.sc.gov.br licitacoes@pmspa.sc.gov.br

2

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO n.º 121.2023
REGISTRO DE PREÇOS

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO (art. 1.º, da Lei n.º 10.520/2002) **para REGISTRO DE PREÇOS** (art. 15, II, da Lei n.º 8.666/1993).

Tipo: MENOR PREÇO POR ÍTEM

O MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ\MF sob o nº 01.613.101\0001-09, com sede na Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, São Pedro de Alcântara\SC- CEP: 88125-00, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário indicado realizado em sessão pública, por meio da internet, através do site www.bnc.org.br, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor **preço por item**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. Regido pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pela Lei nº 10.024 de 20 de Setembro de 2019 e por este **EDITAL**.

Data da abertura da sessão pública: **08 de janeiro de 2024.**

Horário da abertura das propostas: **08h:30min (oito horas e trinta minutos– horário de Brasília)**

Horário da disputa: **09h:00min (nove horas– horário de Brasília)**

Tempo da disputa: **Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.**

Endereço eletrônico para formalização de consulta: compras@pmspa.sc.gov.br ou licitacoes@pmspa.sc.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da Licitação é o de obtenção da proposta mais vantajosa para aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar da rede Municipal de Ensino de São Pedro de Alcântara/SC, durante o ano de 2024, descritas conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos, de acordo com as necessidades levantadas pela Secretaria de Municipal de Educação, Cultura e Desporto do Município de São Pedro de Alcântara SC.

1.2. A licitação é de registro de preço, sendo cotado por item, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço POR ÍTEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. As quantidades licitadas são meramente estimativas, feitas conforme pesquisa de preço prévia, fixando-se que serão adquiridas somente as quantidades necessárias para manutenção do Programa de Alimentação Escolar.





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

- a) **ANEXO I** – Termo de Referência;
- b) **ANEXO II** – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- c) **ANEXO III**- Modelo De Declaração De Cumprimento Do Art. 7º, XXXIII DA CF/88;
- d) **ANEXO IV** - Modelo De Declaração – ART. 4º, INC. VII, da LEI Nº 10.520/2002;
- e) **ANEXO V** - Modelo De Declaração De Microempresa e Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa, Enquadrada no ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007;
- f) **ANEXO VI**- Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1- Poderão participar da presente licitação Empresas, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I, da Lei Complementar 123/2006, legalmente constituídas no ramo de atividade relacionado ao objeto descrito no item 1.1, conforme disposições de seus atos constitutivos, desde que atendam as especificações determinadas neste edital e seus anexos, quanto às exigências de habilitação, os critérios de aceitação das propostas, localização, prazos de entrega, tipo de produto e fornecimento.

2.1.1. Não poderão participar da presente licitação as microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

2.2. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

2.2.1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretada, ou em processo de recuperação extrajudicial;

2.2.2. Em dissolução ou em liquidação;

2.2.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com a Administração, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

2.2.4. Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002;

2.2.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;

2.2.6. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração pública;

2.2.7. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

2.2.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente nesta licitação, servidor ou agente público ou político vinculado à Prefeitura do Município de São Pedro de Alcântara, seja da administração direta ou indireta;

2.2.10. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

2.2.11. A participação na presente Licitação, enseja a aceitação plena das condições prescritas neste Edital e em seu(s) anexo(s);





2.3. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

3. DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

3.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta até a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do sistema eletrônico quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.1.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

4.1.3. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

4.1.4. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.4.1. O valor unitário estimado do objeto;

4.1.4.2. O valor global estimado do objeto;

4.1.4.3. Descrição do objeto, indicando, quando for o caso, o quantitativo e as especificações dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços.

4.2. Até o horário previsto do certame o licitante deve enviar anexo ao sistema, o encaminhamento da Proposta de Preços. Deverá o licitante, cumprir a apresentação de forma legível contendo todos os preços por ele ofertados, contendo todas as especificações constantes no termo de referência, além de valores unitários e valores totais. Sob pena de desclassificação o não cumprimento deste item.

4.3. A proposta de preços, emitida por computador ou datilografada, redigida em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, deverá conter:

4.3.1. As especificações do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes do Termo de Referência;





4.3.2. Preço do item, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as exigências constantes do Termo de Referência;

4.3.2.1. No preço cotado deverão estar incluídos todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros, entregas e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto;

4.3.3. Descrição de valores Unitários de cada item constante no termo de referência, com o valor total especificando as quantidades de cada um.

4.3.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

4.4. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.4.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

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

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

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

6. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, na modalidade **ABERTO** do pregão eletrônico, conforme Art. 31 – Inc. I da Lei 10.024/2019.

6.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor de cada item.

6.1.2. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e





registrado pelo sistema.

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

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

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

6.1.6. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

6.1.7. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.1.8. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará em coluna própria microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.1.9. O sistema identificará os preços ofertados pelas ME/EPP e COOP participantes que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP/COOP.

6.1.10. As propostas ou lances que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP/COOP melhor classificado terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.1.11. Caso a ME/EPP/COOP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP/COOP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.

6.1.12. Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP/COOP empatadas, no referido intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta, conforme subitem acima.

6.1.13. Havendo êxito neste procedimento, a ME/EPP/COOP assumirá a condição de melhor classificada no certame, para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP/COOP, ou ainda não existindo ME/EPP/COOP participante, prevalecerá a classificação inicial.

6.1.14. Somente após o procedimento de desempate ficto, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.

6.1.15. Havendo eventual empate entre propostas, ou entre propostas e lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

6.1.15.1 Produzidos no País.

6.1.15.2 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras.

6.1.15.3 Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no





desenvolvimento de tecnologia no País.

6.1.15.4 Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.

6.1.16. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

7.DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.1.1. Nos julgamentos finais das propostas serão adotados os critérios: MENOR VALOR POR ITEM em relação aos valores referenciais constantes no Termo de Referência. Sendo aceitas somente duas casas decimais (sem dízimas).

7.2. O licitante deverá apresentar a planilha de preços, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

7.3. O Pregoeiro poderá solicitar em “chat” ao licitante que apresente imediatamente documento contendo as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.4. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos no subitem anterior, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **48 (quarenta e oito)** horas contados da solicitação. **Ficando o licitante ciente que a secretaria não aceitará itens diferente daquele que foi apresentado na proposta de preço, estando sujeito a devoluções, sendo essa com prazo de até 5 (dias) para executar.**

7.4.1. No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

7.6. Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

7.6.1. Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.7. No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado no sistema e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.





8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá verificar o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

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

8.2. Não ocorrendo inabilitação, a documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será verificada.

8.2.1. Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou para ser autenticada pelo Pregoeiro ou Membro da Equipe de Apoio até 24 horas antes.

8.3. Para a habilitação, o licitante deverá encaminhar ao endereço de e-mail compras@pmspa.sc.gov.br no prazo máximo de **30 (trinta) minutos** a contar da solicitação do pregoeiro os documentos a seguir relacionados:

8.3.1. DA REGULARIDADE JURÍDICA:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou cópia da cédula de identidade, se pessoa física;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social *em vigor*, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; em se tratando de Empresa Individual, o Registro Comercial e, no caso de sociedades por ações, o ato constitutivo\Estatuto acompanhado da Ata da Assembleia que elegeu a diretoria em exercício, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam. Comprovação da condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, através da Certidão Simplificada atualizada (no máximo 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na LC nº 123/06 e Alterações Posteriores.

8.3.2. DA REGULARIDADE FISCAL

a) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretária da Receita Federal (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), da sede da licitante.

a.1) *a certidão a que se refere a alínea anterior abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em Dívida Ativa da União (DAU).*

b) prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente (CND);

c) prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente (CND);





- d) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CND);
- e) declaração de que a empresa licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- f) certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor do foro ou cartório da sede da licitante.
- g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943”.

8.3.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Apresentar CNAE compatível com os itens licitados.

8.3.5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

- a) Modelo De Declaração – ART. 4º, INC. VII, da LEI Nº 10.520/2002;
- b) Modelo De Declaração De Microempresa e Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa, Enquadrada no ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007;
- c) Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.

8.4. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

8.4.1. No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.5. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.6. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.7. No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado no sistema e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

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

8.8.1. Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista, ser-lhe-á assegurado o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.8.2. A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista





urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

8.8.3. A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

8.8.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.9. Da sessão pública do Pregão será lavrada Ata, que mencionará todos os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento, devendo a Ata ser assinada pelo Pregoeiro e por todos os licitantes presentes. Ademais, deverão ser cumpridas todas as disposições constantes no inciso XII e alíneas, assim como §1º e 2º do art.8º do Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, nos termos que seguem:

Art. 8º O processo relativo ao pregão, na forma eletrônica, será instruído com os seguintes documentos, no mínimo:

[...]

XII- - ata da sessão pública, que conterá os seguintes registros, entre outros:

- a) os licitantes participantes;
- b) as propostas apresentadas;
- c) os avisos, os esclarecimentos e as impugnações;
- d) os lances ofertados, na ordem de classificação;
- e) a suspensão e o reinício da sessão, se for o caso;
- f) a aceitabilidade da proposta de preço;
- g) a habilitação;
- h) a decisão sobre o saneamento de erros ou falhas na proposta ou na documentação;
- i) os recursos interpostos, as respectivas análises e as decisões; e
- j) o resultado da licitação;

[...]

§ 1º A instrução do processo licitatório poderá ser realizada por meio de sistema eletrônico, de modo que os atos e os documentos de que trata este artigo, constantes dos arquivos e registros digitais, serão válidos para todos os efeitos legais, inclusive para comprovação e prestação de contas.

§ 2º A ata da sessão pública será disponibilizada na internet imediatamente após o seu encerramento, para acesso livre.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor, **deverá ser encaminhada para o endereço de e-mail compras@pmspa.sc.gov.br no prazo de 30 (trinta) MINUTOS**, a contar da solicitação do Pregoeiro.

9.1.1. A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante





legal.

9.1.2. Não serão aceitos, quando da readequação dos preços, que estes se apresentem superiores àqueles inicialmente ofertados em sua proposta contada no registro do pregão.

9.1.3. A proposta final deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da **Ata de Registro de Preços** e no momento de aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.2.1. Todas as especificações dos itens contidas na proposta dos itens cotados devem ser respeitadas.

10. DO ENCAMINHAMENTO DOS ENVELOPES

10.1. O encaminhamento dos envelopes (quando solicitado) deverá ser por via postal ou outro meio similar de entrega, mediante recibo ou aviso de recebimento, endereçados a Sede da Prefeitura localizada na **Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, São Pedro de Alcântara – SC – CEP 88,125-000. No setor de licitações.**

10.1.1. O prazo para recebimento é de até **03 (três) dias** úteis contados a partir da solicitação do Pregoeiro em sessão pública.

10.1.2. Nos envelopes da proposta final de preços e da documentação de habilitação deverão estar separados, fechados e rubricados no fecho, opacos, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, com os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023
“RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ”**

**ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023
“RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ”**

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, e depois de decorrida a fase de regularização fiscal, caso o licitante vencedor seja microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, qualquer licitante poderá, ao final da sessão pública, **no prazo de 10 (dez) minutos** de forma motivada, manifestar sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos.

11.2. Havendo quem se manifeste, será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo,





apresentarem contra razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.4. Cabe ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

11.4.1. A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pelo Pregoeiro, ficará adstrita à verificação da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.

11.5. O acolhimento de recurso, pelo Pregoeiro, ou pela autoridade competente, conforme o caso importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6. Não serão conhecidos os recursos cujas razões forem apresentadas fora dos prazos legais.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

13.1.1. O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

13.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

13.3. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

14. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

14.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.





15. DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

15.1. A contratação com fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada compra.

15.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado no sistema para, a cada compra, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

15.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

15.3. É vedada a subcontratação total do objeto da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

15.3.1. É vedada a subcontratação parcial, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta da ata de Registro de Preço.

15.4. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.5. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

16. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

16.1. Cada contratação firmada com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta da **Ata de Registro de Preços** ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, pelo prazo de até 31 de dezembro, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO PREÇO

17.1. A proposta de preço deve conter a indicação do menor preço total por item.

17.2. O preço ofertado não deverá ter mais do que duas casas decimais.

17.3. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irredutíveis.

17.3.1. Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993 atualizada.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

19. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO





19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência e na ata de Registro de Preço, quando for o caso.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados da entrada da NF-e decorrente, nos termos do art. 40, XIV, “a”, da Lei 8.666\1993 e diplomas complementares, sendo conferido pelo Setor Responsável do Município que efetivou o pedido. Após este processo, será feito o envio da documentação para o Setor de Contabilidade e Tesouraria, que procederá o pagamento.

Somente será efetivado O PAGAMENTO mediante apresentação da nota FISCAL/FATURA, que deverá ser emitida em nome do Município de São Pedro de Alcântara, devendo constar:

- a) CNPJ da empresa e do Município;
- b) número da licitação;
- c) número da ata de registro de preços;
- d) número da AF (autorização de fornecimento);
- e) relatório dos ITENS entregues e\ou dos serviços prestado, assinado pelo servidor designado como responsável.

20.2. Os pagamentos serão efetivados depois de exame de adequação aos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de atendimento às condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, Proposta de Preços e demais documentos inerentes ao processo licitatório.

20.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

20.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

20.5. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

20.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

20.7. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada na **Ata De Registro De Preços**.

20.8. De acordo com a Lei no 9.430/1996 e legislação complementar será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme o caso, IN N°1234/2012 e Decreto municipal n°182/2023 (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR) a título de antecipação, exceto para os optantes pelo SIMPLES que deverão apresentar anexa à Nota Fiscal, Declaração na forma do anexo IV constante na IN SRF no 480 de 15/12/2004;

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta dos recursos





orçamentários vigentes no prazo que a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS estiver ativa, sendo que a cada contratação, de acordo com a necessidade da Administração, será efetuado o devido empenhamento no item orçamentário específico, e enviado a empresa a autorização de fornecimento (AF).

22. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. As licitantes que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas às sanções e penalidades estabelecidas na Lei n.º 10.520/2002 e na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, quais sejam:

22.1.1. Advertência;

22.1.2. Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso na entrega dos produtos, calculado sobre o valor total desta licitação;

22.1.3. Suspensão:

22.1.3.1. A licitante ficará impedida de licitar e contratar com o Município de São Pedro de Alcântara/SC, por até 02 (dois) anos quando convocada dentro do prazo de validade da sua proposta:

- a) não celebrar a ata de registro de preços;
- b) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para o certame;
- c) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- d) não mantiver a proposta;
- e) falhar ou fraudar na execução da ata de registro de preços;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) cometer fraude fiscal.

22.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, em caso de faltas graves apuradas através de processo administrativo.

22.2. Na aplicação das penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas às justificativas da licitante ou contratada, nos termos do que dispõe o artigo 87, “caput”, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

22.3. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/contratada.

22.4. Nenhum pagamento será realizado à contratada enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

22.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.6. As multas serão recolhidas em favor da Contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

22.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.8. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do licitante.





23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer licitante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

23.1.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

23.2. Só serão admitidos recursos e impugnações enviados através de e-mail para o setor de licitações, qual seja, compras@pmspa.sc.gov.br, devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento devidamente anexados, o protocolo será efetivado por meio de envio de e-mail acusando o recebimento.

23.3. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

23.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

23.5. É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

23.6. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado no sistema e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

23.7.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

23.8. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

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

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

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





isonomia e do interesse público.

23.12. A ausência de apresentação de qualquer das declarações constantes deste Edital e seus anexos, poderá ser sanada na própria sessão, na fase correspondente, mediante a emissão da(s) mesma(s) pelo representante da licitante devidamente credenciado, de próprio punho ou reduzida a termo na ata da sessão pública;

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

23.14. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro;

23.15. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

23.16. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08h:00min – 12h:00min e das 13h:00min – 17h:00min**.

23.16.1. O Edital também poderá ser disponibilizado por meio eletrônico, através de solicitação enviada ao e-mail compras@pmspa.sc.gov.br, que será atendida em até 24 (vinte e quatro) horas, devendo a referida solicitação conter todos os dados necessários para identificação da licitante interessada e no site <https://www.pmspa.sc.gov.br/>.

23.17. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08h:00min – 12h:00min e das 13h:00min – 17h:00min**.

23.18. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 2006, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

23.19. Fica eleito o foro da Comarca de São José/SC, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja para, apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

23.20. Não será permitida a subcontratação do objeto deste edital.

23.21. Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestados pela comissão permanente de licitações, na Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, São Pedro de Alcântara/SC – fone: **(48) 3277-0122 – ramal 1922**, de segunda à sexta-feira, durante o horário de expediente (**08h:00min – 12h:00min e das 13h:00min – 17h:00min**.), ou através do e-mail: compras@pmspa.sc.gov.br

São Pedro de Alcântara/SC, 05 de dezembro de 2023.

CHARLES DA CUNHA

Prefeito Municipal





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA
CNPJ: 01.613.101/0001-09
Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP: 88125-000
Fone: 48-32770122 – Secretária Eletrônica: 6 – Ramal: 1922
www.pmspa.sc.gov.br licitacoes@pmspa.sc.gov.br

18

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

TERMO DE REFERÊNCIA

**“AQUISIÇÃO PARCELADA E FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA
MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE
ENSINO”.**

SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA

01 DE DEZEMBRO DE 2023



@prefeiturasaopedrodealcantara



Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara



1. OBJETO

1.1. O objeto da Licitação é o de obter a proposta mais vantajosa na aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios para manutenção da alimentação escolar da rede municipal de ensino de São Pedro de Alcântara/SC, durante o ano de 2024.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente licitação servirá para a compra dos itens elencados, necessários para a alimentação escolar, conforme justificativa da Secretaria de Educação. Igualmente, optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços (PREGÃO ELETRÔNICO).

2.2 A aquisição de gênero alimentício para a alimentação escolar deve assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo. A oferta da alimentação escolar configura um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecida internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos. A alimentação de forma saudável é fundamental para o desenvolvimento integral de todos os indivíduos. Segundo informações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, o Brasil alcançou, nas últimas décadas, importantes mudanças no padrão de consumo alimentar devido à ampliação de políticas sociais nas áreas de saúde e educação. A escola tem o papel de fornecer a refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança, considerando o tempo em que elas estão naquele espaço, valorizando os hábitos alimentares e cultura local. Este direito à alimentação visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica.

3. MEMORIAL DESCRITIVO DOS ITENS





Item	Gênero/Descrição	Unidade	QNTD	Média Unitária R\$	Média Total R\$
01	Abacate. De tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria. Com no mínimo 200g.	Kg	200	6,80	1.360,00
02	Abacaxi. Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. Com no mínimo 700g.	Kg	500	8,88	4.440,00
03	Abobora Pescoço. Primeira qualidade, tenra, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Com no mínimo 300g.	Kg	400	4,53	1.812,00
04	Abobrinha Verde (Italiana). Primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Com no mínimo 300g.	Kg	300	5,79	1.737,00
05	Açafrão em pó 50 gramas. Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo: 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	Pacote	200	4,10	820,00
06	Açúcar demerara 1kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Odor característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Kg	750	7,80	5.850,00





07	Açúcar mascavo 500 gramas. Características Técnicas: Produto produzido a partir do caldo recém-extraído da cana-de-açúcar, bruto, úmido e escuro, natural e livre de produtos químicos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 500g cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	250	9,63	2.407,50
08	Achocolatado em pó 50% cacau 1kg. Características Técnicas: Achocolatado em pó 50% cacau, mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. 2- características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, datas de fabricação e vencimento. Pacote com 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	400	47,11	18.844,00
09	Aipim Branco ou Amarelo. Congelado, descascado e limpo. Bem formados com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pacotes de 1kg.	Kg	200	8,96	1.792,00
10	Alface Crespa. Primeira qualidade, in natura, folhas íntegras, firmes e intactas. Coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Com no mínimo 250g.	Unidade	300	3,08	924,00
11	Alho Nacional. Nacional, primeira qualidade, in natura, compacto e firme, limpa, tamanho médio, sem brotos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 50g.	Kg	80	28,16	2.252,80
12	Amido de Milho 500 gramas. Ingredientes: Amido de milho 100% puro, para o preparo de mingaus, pudins e usos diversos em confeitaria. Embalagem: Sachê de 500 g, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	100	8,68	868,00





13	Arroz branco tipo 1. Características técnicas: branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 45 dias.	Kg	450	7,60	3.420,00
14	Arroz Integral 1 kg. Características técnicas: 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), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	300	8,89	2.667,00
15	Arroz parboilizado 1 kg. Características técnicas: 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), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2000	6,93	13.860,00
16	Atum ralado em óleo 1kg. Conserva de pescado. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterilizável, 1kg. Sem glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	150	53,99	8.098,50
17	Aveia em flocos grossos tipo 1 200 gramas. Características Técnicas: Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 gramas, hermeticamente selado. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Unidade	150	5,29	793,50





18	Aveia em flocos finos tipo 1 200 gramas. Características Técnicas: Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 gramas, hermeticamente selado. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Unidade	150	5,29	793,50
19	Azeite de Oliva extra virgem 500 ml. Características Técnicas: Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Embalagem: Deve estar intacta; acondicionada em vidro escuro contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento, de 500 ml. Prazo de validade Mínima de 6 (seis) meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias	Unidade	200	31,52	6.304,00
20	Banana Branca. Madura ou em processo de amadurecimento, branca, sem machucados. Pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com a polpa firme e intacta e sem apresentar quaisquer danos físicos ou mecânicos, pragas e doenças. Com no mínimo 100g.	Kg	3500	5,31	18.585,00
21	Batata Doce. Primeira qualidade, intacta, limpa, tamanho médio, sem brotos e sem rachaduras que possa danificar a qualidade do produto, casca em tom rosado, sem sujeiras e sem fungos, in natura. Com no mínimo 300g.	Kg	1500	4,92	7.380,00
22	Batata Inglesa. Lavada, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 300g.	Kg	900	5,03	4.527,00
23	Berinjela. Características: extra, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. Com no mínimo 300g.	Kg	600	6,74	4.044,00





24	Beterraba Comum. Primeira qualidade, in natura, sem folhas, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 300g.	Kg	200	5,14	1,028,00
25	Biscoito caseiro sabor coco sem glúten 200 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 200 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses	Pacote	850	12,33	10.480,50
26	Biscoito Doce tipo caseiro de aveia e óleo de coco 1 kg. Características Técnicas: Sem partes quebradas ou mofadas. Base de aveia, óleo de coco, açúcar mascavo, ovos, farinha de coco, fermento químico e bicarbonato de sódio. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote 1 Kg Prazo de validade: mínimo de 6. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Pacote	900	39,40	35.460,00
27	Broa de milho sem glúten, sem lactose 200 gramas. Características Técnicas: broa de milho sem glúten, sem lactose, com gordura de palma Embalagem: transparente, atóxica.. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Pacote	400	13,14	5.656,00
28	Biscoito salgado (cream cracker). Características Técnicas: Base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. Contém glúten, sem gordura trans. Embalagem: Plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem individualizada com no mínimo 350 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Pacote	900	7,72	6.948,00





29	Brócolis Chinês. Primeira qualidade, in natura, sem folhas, bem formados com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 500g.	Unidade	1000	5,16	5.160,00
30	Cacau em pó 200 gramas. Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau Ingredientes: cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias	Unidade	300	13,56	4.068,00
31	Café em pó. Características Técnicas: torrado e moído, de primeira qualidade, tipo extraforte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Conter data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Apresentar amostra.	Pacote	800	22,56	18.048,00
32	Canela em pó 30 gramas. Características Técnicas: pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Unidade	80	4,33	346,40
33	Canela em pau 10 gramas. Características Técnicas: Casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	50	3,96	198,00
34	Canjica de milho branca 500g. Características: grãos de milho sem umidade, sem impurezas e matérias estranhas, sem mofo e carunchos. Embalagem: de acordo com legislação específica vigente. Prazo de Validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.	Unidade	100	10,27	1.027,00
35	Caqui café. De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Com no mínimo 100g.	Kg	300	7,60	2.280,00





36	<p>Carne bovina acém, corte em cubos. Características Técnicas: Peça de carne bovina magra sem osso, com no máximo 15% de gordura, congelada, sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo, com 1 kg e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Apresentar amostra.</p>	Kg	1000	45,76	45.760,00
37	<p>Carne bovina moída de 1 kilograma. Características Técnicas: carne bovina sem osso, com no máximo 8% de gordura, congelada e moída sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Apresentar amostra.</p>	Kg	1000	40,66	40.660,00





38	<p>Carne congelada coxão mole em bife. Com aproximadamente 150 g (cada bife), Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Apresentar amostra.</p>	Kg	800	51,16	40.928,00
39	<p>Cebola Branca. Nacional, primeira qualidade, in natura, compacta e firme, limpa, tamanho médio, sem brotos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 100g.</p>	Kg	500	5,14	2.570,00
40	<p>Cebolinha verde. Primeira qualidade, in natura, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas. Maço com no mínimo 05 tocos.</p>	Maço	900	3,04	2.736,00
41	<p>Cenoura. Primeira qualidade, in natura, sem folhas, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 100g.</p>	Kg	450	5,31	2.389,50
42	<p>Chá sortido – sachês – 10 unidades (cidreira, camomila, erva-doce, hortelã) . Características Técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem) Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.</p>	Unidade	100	5,58	558,00





43	Chimichurri. Tempero desidratado contendo: salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal. Embalagem de 12 g, contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	400	4,00	1.600,00
44	Chuchu. Primeira qualidade, in natura, sem folhas e brotos, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 300g.	Kg	350	4,87	1.704,50
45	Coco em flocos desidratado 100 gramas. Características técnicas: coco em flocos sem açúcar, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3 g em 100 g. Ingredientes: polpa de coco desidratada. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 100 g hermeticamente selados. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Unidade	150	7,32	1.098,00
46	Colorífico. Colorífico de urucum. Puro, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, vedado hermeticamente, contendo dados do produto: identificação, procedência, número do registro no ministério da agricultura, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 150 gramas.	Pacote	300	4,45	1.335,00
47	Couve-flor. Primeira qualidade, in natura, sem folhas, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 1kg.	Unidade	530	6,51	3.450,30
48	Couve-manteiga. Primeira qualidade, in natura, folhas íntegras, firmes e intactas. Coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Maço com no mínimo 6folhas.	Maço	530	3,16	1.674,80





49	Cravo da índia 10 gramas. Características Técnicas: cravo constituído por botões florais são, secos e limpos, livre de umidade, impurezas e matérias estranhas. Odor característico. Embalagem: incolor ou transparente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias.	Pacote	50	4,16	208,00
50	Doce de Fruta sabor uva. Características Técnicas: Cremoso, sabor Uva, contendo Polpa de Fruta, açúcar, acidulante ácido láctico, estabilizante pectina e conservador sorbato de potássio. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem com 380g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias.	Unidade	114	7,12	811,68
51	Doce de Fruta sabor morango. Características Técnicas: Cremoso, sabor Morango, contendo Polpa de Fruta, açúcar, acidulante ácido láctico, estabilizante pectina e conservador sorbato de potássio. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem com 380g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias.	Unidade	114	7,12	811,68
52	Ervilha congelada 300 gramas Características técnicas: constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Ingredientes: ervilhas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagem incolor e transparente atóxica. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Pacote	200	9,31	1.862,00
53	Espinafre. Primeira qualidade, in natura, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade. Fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos ou mecânico, decorrentes do transporte e manuseio. Com no mínimo 100g.	Maço	250	3,00	750,00





54	<p>Extrato de tomate. Características Técnicas: Concentração de frutos maduros adicionado de sal e açúcar. Sem glúten. Características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Embalagem: Acondicionado em sachê contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Sachê de 340 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias</p>	Unidade	2000	5,42	10.840,00
55	<p>Filé de frango sassami kilograma. Características Técnicas: Peito de frango congelado, cortado em postas de 60 g a 80 g cada, sem osso, sem pele e sem gordura, sem manchas, coloração clara, aderente, sem odores. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Apresentar amostra.</p>	Kg	1100	23,32	25.652,00
56	<p>Farinha de mandioca torrada tipo 1. Características técnicas: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de umidade e de odores estranhos impróprios ao produto Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Embalagem: limpa, atóxica, que proteja o produto e que não transmita odor e sabor estranho ao produto, com peso líquido de 1 kg. Data de validade: mínimo de 180 dias.</p>	Kg	200	9,00	1.800,00





57	Farinha de Trigo especial 1 kilograma. Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtida pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: plástica. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Unidade	700	7,46	5.222,00
58	Farinha de Trigo Integral 1 kilograma. Características técnicas: Farinha de trigo integral fina, obtido do grão de trigo são e limpo, com no mínimo 5 g de fibra alimentar em 50 g do produto. Deve estar isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Unidade	200	7,89	1.578,00
59	Farinha de trigo para Quibe 400 gramas. Características Técnicas: Ingredientes: trigo para quibe Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias .	Unidade	150	9,08	1.362,00
60	Farinha de Rosca 500 gramas. Ingredientes: Farinha de trigo, sal e fermento. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Pacote	200	7,73	1.546,00





61	Feijão carioca 1 kg. Características Técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	200	11,18	2.236,00
62	Feijão Preto 1kg. Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	350	9,32	3.262,00
63	Feijão vermelho 1kg. Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	150	12,33	1.849,50
64	Fermento Biológico seco instantâneo em pó 125 gramas. Características técnicas: fermento seco instantâneo para confecção de pães. Embalagens: deve estar intacta, contendo 125 g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Unidade	100	7,96	796,00
65	Fermento químico em pó 100 gramas. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Embalagens: devem ser intactas, em latas de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Unidade	400	6,12	2.448,00





66	Filé de tilápia 1 kg. Características Técnicas: filé de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Apresentar amostra.	Kg	500	50,93	25.465,00
67	Fubá de milho refinado 1kg Características técnicas: fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	300	7,20	2.160,00
68	Goiaba. De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada. Com no mínimo 90g.	Kg	800	8,31	6.648,00
69	Granola sem açúcar e sem adoçantes 500 gramas. Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva-passa, flocos de arroz, extrato de malte, castanha-do-pará, coco, gergelim, linhaça marrom. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Em pacotes de no mínimo 850 g. Não deve conter etiqueta sobreposta. Prazo de validade: 9 meses.	Unidade	200	18,06	3.612,00





70	Grão de bico 400 gramas. Características técnicas: tipo 1, constituída de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Ingredientes: grão de bico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses	Unidade	100	8,16	816,00
71	logurte batido integral, sabores 900 gramas. Características Técnicas: logurte integral sabores abacaxi, morango, pêsego e salada de frutas, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo. Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias. Data de fabricação: máximo 5 dias.	Unidade	2000	9,75	19.500,00
72	logurte natural integral 1000 gramas. Características Técnicas: logurte natural integral, sem glúten, sem adição de açúcar. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea. Embalagens: pacotes de polietileno de 1 litro. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias	Unidade	250	11,40	2.850,00
73	logurte zero lactose sabor morango 850 gramas. Características Técnicas: logurte natural zero lactose, sabor morango, sem glúten; Embalagem: plástica Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias.	Unidade	300	14,30	4.290,00
74	logurte zero adição de açúcar 850 gramas. Características: logurte zero adição de açúcar, zero adição de gordura, sabor Morango, mamão, ameixa, sem glúten; Embalagem: Plástica de 850 gramas; Prazo de validade: 30 dias. Data de fabricação: máximo 5 dias	Unidade	300	13,90	4.170,00





75	Kiwi. Primeira qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com no mínimo 70g.	Kg	200	13,33	2.666,00
76	Laranja Pêra. primeira qualidade, in natura, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 130g.	Kg	2500	4,50	11.250,00
77	Leite de coco. Produto com informações nutricionais, leite de coco, água, conservador Ins 202, ins 211 e ins 223, acidulante ins 330 e Espessante ins 466. Não contém glúten. Com Peso liquido 200 ml. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no Máximo 60 dias antes da entrega no deposito.	unid	150	9,32	1.398,00
78	Leite em pó integral instantâneo. Leite em pó integral, embalagem de 400gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote	150	20,36	3.054,00
79	Leite integral zero lactose. Características Técnicas: Leite UHT Zero Lactose. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	Litro	800	8,26	6.608,00
80	Leite longa vida UHT integral. Características técnicas: leite que passa por processo de ultra pasteurização (UHT), identificação de órgão de inspeção sanitária devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem: 1 litro. Prazo de validade: 120 dias.	Litro	5500	6,41	35.255,00





81	Leite de arroz 1 litro. Características: Bebida de arroz. Isento de GLÚTEN. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 Litro Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Litro	80	15,59	1.247,20
82	Lentilha. Características Técnicas: Constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Livre de mofo, caruncho, manchas, danos, matéria estranha e insetos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em embalagem incolor ou transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo 45 dias.	Pacote	350	9,17	3.209,50
83	Limão Thaiti. Primeira qualidade, in natura, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 70g.	Kg	170	6,99	1.137,30
84	Louro. Características Técnicas: folhas de louro picadas e desidratadas isentam de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: folhas de louro Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	70	4,13	289,10
85	Macarrão com ovos, tipo caramujinho. Características Técnicas: Enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	229	6,96	1.593,84





86	Massa com ovos, tipo cabelo de anjo/aletria. Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacto, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	211	7,46	1.574,06
87	Massa com ovos tipo espaguete. Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	857	5,79	4.962,03
88	Massa com ovos tipo parafuso 500 gramas. Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	1143	5,82	6.652,26
89	Macarrão integral tipo espaguete 500 gramas. Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	200	7,95	1.590,00





90	Macarrão integral tipo parafuso 500g. Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias	Pacote	200	7,91	1.582,00
91	Maçã Nacional. Primeira qualidade, in natura, cor vermelha, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 110g.	Kg	3000	9,44	28.320,00
92	Mamão formosa. Tamanho regular, de primeira qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Com no mínimo 1kg.	Unidade	1000	9,83	9.830,00
93	Manga. Primeira qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Com no mínimo 100g.	Kg	1200	6,78	8.136,00
94	Manjericão desidratado. Características Técnicas: folha de manjericão picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: manjericão. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	50	5,80	290,00





95	Manteiga extra com sal 200 gramas. Ingredientes: Gordura láctea ou creme de leite. Embalagem: deve estar intacto, formato retangular tipotablete de 200 g. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação:máximo de 30 dias. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra.	Unidade	700	11,95	8.365,00
96	Maracujá. Características Técnicas: Grupo Amarelo, pesando de 150 a 300g a unidade. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas, doenças, sem defeitos na casca ou polpa, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	Kg	300	13,33	3.999,00
97	Melancia. Primeira qualidade, in natura, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica. Unidade com no mínimo 11 Kg.	Unidade	400	17,91	7.164,00
98	Melão. Primeira qualidade, in natura, redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Com no mínimo 1kg.	Unidade	300	9,50	2.850,00
99	Milho para pipoca. Características técnicas: Grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, isento de mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: deve estar intacta, ser atóxica, pacote de 500 g, de polietileno transparente e hermeticamente selado.Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Pacote	200	6,91	1.382,00
100	Milho verde. Primeira qualidade, in natura, em espiga, tamanho e cor própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. . Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Com no mínimo 170g.	Kg	500	6,49	3.245,00





101	Milho verde congelado. Características Técnicas: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Ingredientes: milho Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Pacote	400	13,76	5.504,00
102	Moela 1kg. Características Técnicas: Apresentação congelada, com características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Embalagem: Bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico ou pacote plástico transparente, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Pacote de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: no máximo 05 dias no ato da entrega.	Pacote	150	18,63	2.794,50
103	Morango. Caixa com 4 bandejas, cada bandeja deverá conter no mínimo 250gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo.	Caixa	700	31,16	21.812,00
104	Nata. Características técnicas: Creme de leite pasteurizado com 45% de gordura. Ingredientes: creme de leite. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de plástico de 400 g, hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 30 dias. Data de fabricação: máximo de 45 dias. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra.	Unidade	550	12,94	7.117,00
105	Noz moscada com 2 unidades - 5 gramas. Características Técnicas: semente de noz moscada, isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: noz moscada. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	50	5,04	252,00





106	Óleo de Soja. Características Técnicas: o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagens: Deve estar intactas, transparentes atóxicas tipo pet, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Unidade	450	8,92	4.014,00
107	Orégano. Características Técnicas: folhas de orégano picadas e desidratadas isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: orégano. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	70	4,83	338,10
108	Ovos de galinha vermelhos. Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão resistentes tipo kraft, com capacidade de, no máximo, 10 bandejas.	Dúzia	1300	11,39	14.807,00
109	Pepino. Primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas. Com no mínimo 300g.	Kg	200	5,66	1.132,00
110	Pêssego. Características Técnicas: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma e cor próprios da espécie. Sabor doce a levemente ácido. Tamanho uniforme. Grau de maturação que permita a manipulação e o transporte sem danificar a fruta. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. Com no mínimo 130g.	Kg	300	10,43	3.129,00
111	Pera. Aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria. Com no mínimo 130g.	Kg	500	11,34	5.670,00





112	Pimenta do reino preta moída 30 gramas. Características Técnicas: deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado e, embalagem atóxica. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	50	4,99	249,50
113	Pinhão. Características Técnicas: sementes frescas, in natura e inteiras. Devem estar envoltas somente pela casca que recobre diretamente a semente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estar em perfeitas condições de conservação. Não serão aceitas sementes brotadas. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	150	12,00	1.800,00
114	Pão de Cachorro quente grande. Características Técnicas: farinha de trigo, fermento, sal, manteiga, água, leite. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalados em pacotes de 10 unidades. Cada unidade deverá ter no mínimo 100 a 150 gramas. Data de fabricação: Produto com fabricação de no máximo 36 (trinta e seis) horas no ato de entrega. Prazo de validade: no mínimo 7 (sete) dias.	Pacote	3300	10,48	34.584,00
115	Pão de forma - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal; água; fermento biológico e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; embalagem de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	Pacote	1200	13,00	15.600,00
116	Pão integral - contendo farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca e fatiado. Conter data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500g. Apresentar amostra.	Pacote	500	14,79	7.395,00





117	Pão sem glúten, sem lactose e sem açúcar - Pão fatiado sem glúten, sem açúcar e sem lactose. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 380g. Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de arroz orgânica, farinha de soja, sal, fermento, aipim ou batata doce. Prazo de Validade: 07 dias; Data de Fabricação: 1 dia da data de entrega.	Pacote	200	18,68	3.736,00
118	Mini Pão de Cachorro quente. Características Técnicas: Tamanho festa. Não apresentar amassados, fungos. Perfeitas condições de consumo. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, manteiga, água, leite. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalados em pacotes de 10 unidades. Cada unidade deverá ter no mínimo 30 a 50 gramas. Data de fabricação: Produto com fabricação de no máximo 36 (trinta e seis) horas no ato de entrega. Prazo de validade: no mínimo 7 (sete) dias.	Pacote	3150	10,31	32.476,50
119	Polvilho Azedo. Características Técnicas: Polvilho azedo tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Ingredientes: polvilho azedo de mandioca. Não contém glúten. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Pacote	200	12,28	2.456,00
120	Polvilho doce 500 gramas. Características Técnicas: Polvilho doce tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Ingredientes: polvilho doce de mandioca. Não contém glúten. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Pacote	100	8,52	852,00





121	Queijo Mussarela Fatiado 250 gramas. Características Técnicas: Produto elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado, com Selo de Inspeção Estadual (SIE). Ingredientes: fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. Embalagens: acondicionada em embalagens à vácuo de 250 g. Prazo de validade: mínimo 60 dias. Data de Fabricação: até 7 dias. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra.	Pacote	800	12,70	10.160,00
122	Queijo mussarela zero lactose - 150 gramas. Características Técnicas: Queijo Mussarela Fatiado ZERO LACTOSE, Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Embalagens: acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), em embalagens de 150 g. Prazo de validade: mínimo 60 dias. Data de Fabricação: até 7 dias.	Pacote	250	15,33	3.832,50
123	Repolho verde. Primeira qualidade, in natura, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade com no mínimo 2 kg.	Unidade	200	5,46	1.092,00
124	Rosquinha de polvilho sem glúten, sem lactose 70 g. Características Técnicas: Rosquinha de polvilho sem glúten, sem lactose. Embalagem: transparente. Prazo de validade: mínimo de 3 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	400	9,49	3.796,00
125	Sal Marinho refinado iodado. Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e impurezas inadequadas. Embalagens: polietileno leitoso ou transparente de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	200	3,36	672,00





126	Salsinha. Primeira qualidade, in natura, viçosas, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Maço com no mínimo 05 caules.	Maço	600	3,21	1.926,00
127	Sobrecoxa de frango desossada kilograma. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Apresentar amostra.	Kg	1100	27,41	30.151,00
128	Tangerina Ponkan. Primeira qualidade, in natura, tamanho uniforme, sem lesões de origem física e mecânica. Com no mínimo 140g.	Kg	600	6,00	3.600,00
129	Tomate Cereja. Primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, sem fungos. Bandeja com no mínimo de 180g.	Bandeja	1000	6,60	6.600,00
130	Tomate Salada. Primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, sem fungos. Com no mínimo 100g.	Kg	700	8,73	6.111,00
131	Uva niágara. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com no mínimo 300g. Acondicionadas em caixa com 10Kg	Kg	500	12,26	6.130,00
132	Uva passa preta.pacote 500gr. Características Técnicas: uva passa preta sem sementes, são e limpas, isenta de substâncias estranhas à sua composição, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ingredientes: uva passa sem sementes. Embalagem: plástica. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 60 dias da data de entrega	Pacote	100	13,88	1.388,00





133	Vagem. de primeira qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	200	9,92	1.984,00
134	Vinagre de álcool 900ml. Características Técnicas: fermentado acético de álcool, água. Embalagens: plásticas de polietilenos transparentes tipo pet resistentes. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Unidade	100	3,40	340,00
Total geral			R\$ 883.785,65		

Observação em relação aos itens licitados:

As carnes devem estar empacotadas em embalagem própria, congeladas, totalmente fechadas com etiqueta impressa identificando o corte da carne, quantidade, data de fabricação e prazo de validade (conforme RDC 360/2003). Deverão apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias e estar em acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-91.

Os iogurtes, bebidas lácteas e queijos devem ser transportados em caixas tampadas e próprias de armazenamento para a garantia do controle de temperatura entre 0°C e 5°C. Os pacotes de iogurte e bebida láctea devem vir embalados em sacos plásticos dentro das caixas transportadoras com o número total de unidades separadas por escola. A entrega deve estar de acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-17, que normatiza o transporte por veículos de alimentos para consumo humano

Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas individuais, separadas por dúzias, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A primeira entrega deverá ser no mesmo dia da Assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo necessário.

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação de fornecimento, conforme cronograma de data e horário, estabelecido pela Secretaria de Educação, sendo que na data estabelecida para entrega não serão aceitas quantidades parceladas, ou seja, deverá ser efetuada entrega integral dos itens solicitados.

4.3. No referido cronograma, também estarão especificados os gêneros alimentícios necessários para o cumprimento do cardápio escolar, as quantidades de cada produto e o horário de recebimento dos mesmos.

4.4. As despesas para entrega dos gêneros alimentícios nos locais indicados correrão por conta da empresa CONTRATADA, sem custos adicionais para o Município de São Pedro de Alcântara.





4.5. As embalagens deverão seguir as exigências da legislação vigente e as especificações supra estabelecidas e ainda trazer todos os dados de identificação, procedência, data de fabricação, prazo de validade, número do item, hortifrúti em geral deverão vir separados e armazenados em sacos plásticos para transporte, etc.

IMPORTANTE: Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações da proposta, em total consonância com o edital, no que tange às suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis. Ao que se refere ao transporte dos alimentos perecíveis (carnes, laticínios, hortifrúti) devem ser transportados em veículo refrigerado conforme a determinação da ANVISA. Os alimentos deverão ser entregues devidamente pesados, etiquetados e separados por unidade escolar. Os gêneros alimentos serão adquiridos semanalmente e/ou mensal (de acordo com o tipo do alimento), conforme a necessidade exigida pelo Setor de Alimentação Escolar, indicado pela Secretária Municipal de Educação. As quantidades licitadas são meramente estimativas, serão adquiridas somente as quantidades necessárias para manutenção do Programa de Alimentação Escolar.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS

5.1. O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA obriga-se a:

6.1.1. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

6.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, imediatamente, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

6.1.3. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à CONTRATANTE ou a terceiros;

6.1.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;

6.1.5. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que





adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de uniforme ou crachá;

6.1.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

6.1.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;

6.1.8. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

6.1.9. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.1.10. Manter durante toda a vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na ata de registro de preço;

6.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.1.13. Apresentar quando solicitada a especificação, relatórios de todos os itens entregues, contendo as informações requeridas, a data, local e assinatura do servidor responsável.

6.1.14. A empresa deverá realizar o fornecimento dos itens dentro do horário de funcionamento do ente municipal, realizando os ajustes necessários para adequar à demanda de trabalho, caso seja solicitado:

a) Sempre que julgar necessário, a CONTRATANTE pode solicitar à CONTRATADA que o fornecimento dos itens sejam executados em horários específicos e extraordinários, seguindo a demanda de trabalho, podendo ultrapassar ou diferir do expediente ordinário da Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara;





b) Sempre que julgar necessário, a CONTRATANTE pode solicitar à CONTRATADA que execute o fornecimento constantes neste Termo de Referência, nos finais de semana ou feriados, segundo demanda instituída pela Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara.

6.1.15. Os itens poderão ser recusados se verificadas anomalias quanto aos padrões exigidos, tais vícios serão especificados pelo responsável indicado pela Prefeitura, podendo a CONTRATANTE solicitar a avaliação de terceiros dos materiais fornecidos;

6.1.16. Todos os materiais utilizados devem respeitar as especificações técnicas contidas no termo de referência. O descumprimento de quaisquer especificações, medidas, materiais, acarretará na quebra de contrato, ficando a CONTRATADA livre para adquirir os itens com o segundo colocado no certame.

7. OBRIGACÕES DA CONTRATANTE

7.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

7.1.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar o fornecimento dos itens, de acordo com as determinações da ata de registro de preços, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

7.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

7.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização das entregas, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

7.1.4. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da entrega dos itens contidos no Edital e seus Anexos. A CONTRATANTE terá o prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis para a realização das devidas correções.

7.1.5. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da entrega dos itens, na forma da ata de registro de preços;

7.1.6. Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS





8.1. A fiscalização da contratação será exercida pelos servidores, Francisleine Kuhn Pavanati, Secretária de Educação Cultura e Desporto CPF nº 030.415.629-95, RG nº 3.957.562, matrícula 2800 e Bárbara Blauth Machado, Nutricionista, CPF nº 074.520.829-07, RG nº 4.768.707, matrícula 4207 designadas, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, e de tudo dará ciência à Administração.

8.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais e comunicando a autoridade competente, quando for o caso, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que, no decorrer da contratação:

9.1.1. Inexecução total ou parcialmente da Ata De Registro De Preços;

9.1.2. Apresentar documentação falsa;

9.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

9.1.4. Cometer fraude fiscal;

9.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

9.2. A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

9.2.2. Multa:

9.2.2.1. Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;





9.2.2.2. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata De Registro De Preços, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total da Ata De Registro De Preços.

9.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara, pelo prazo de até dois anos;

9.2.4. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal.

9.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

9.2.5.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

9.2.7. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação:

9.2.7.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

9.2.7.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

9.2.7.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.2.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

9.2.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.2.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da CONTRATANTE, ou deduzidos da garantia, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

9.2.10.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de





10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.2.11. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9.2.12. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão prevista no Edital.

10. PONTOS DE ENTREGA

10.1. As entregas dos produtos serão realizadas sempre nas terças-feiras de cada semana, nas escolas municipais, conforme abaixo:

10.1.1. Escola Básica Municipal Dr. Adalberto Tolentino de Carvalho. Rua Manoel Pedro Silveira, 507 - Santa Teresa – (48) 33780520;

10.1.2. Escola Reunida de Santa Filomena Professor Augusto Schnitzler Bairro Santa Filomena - SC 281 –(48) 998597665;

10.1.3. Centro de Educação Infantil Frei Ático R. Waldomiro Antônio da Cunha - Santa Teresa – (48)33780248;

10.1.4. Centro de Educação Infantil Professora Leonida Vieira Francener R. João Carlos Clasen S/N – Centro – São Pedro de Alcântara – (48) 3277 0439.

10.2. As entregas deverão ser feitas no período da manhã, das 08:00 às 12h.

São Pedro de Alcântara/SC 01 de dezembro de 2023.

FRANCISLEINE KUHN PAVANATI

Secretária de Educação, Cultura e Desporto





ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023

VALIDADE: **12(doze) MESES**

Aos **XX** dias do mês de **XXXXXX** do ano de **XXXX**, o MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA, com sede na administrativa na Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP 88.125-000, inscrita no CNPJ sob o nº 01.613.101/0001-09, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Charles da Cunha, CPF nº 066.071.219-93 e RG nº 5.399.905, no uso de suas atribuições legais, por meio do Pregoeiro e Equipe de Apoio, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referente ao Pregão Eletrônico **Nº121.2023**, observadas as especificações, os preços e os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata e, documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz das regras inseridas na Lei nº 10.520\2002, Lei Complementar nº 123\2006 e alterações posteriores, no Decreto 7.892\2013 e pelo Edital, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666\1993 e Diplomas Complementares.

CONSIDERANDO a classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico nº Nº121.2023**, conforme resultado homologado em **XX/XX/XXXX**;

Resolve para a contratação dos itens que correspondem aos ITENS constantes na proposta vencedora transcrita em Anexo desta Ata, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido os referidos preços propostos pela empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXXXX**, classificada em 1º lugar no certame.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto da Licitação é o de obtenção da proposta mais vantajosa para aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar da rede Municipal de Ensino de São Pedro de Alcântara/SC, durante o ano de 2023, descritas conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos, de acordo com as necessidades levantadas pela Secretaria de Municipal de Educação, Cultura e Desporto do Município de São Pedro de Alcântara SC.

1.1.1. A descrição e a especificação detalhada do serviço e das tarefas que o compõem constam do Termo de Referência.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de contratação em igualdade de condições.





2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS:

2.1. O(s) preço(s) ofertado(s) pela(s) empresa(s) signatária(s) da presente Ata de Registro de Preços é(são) o(s) especificado(s) na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Nº121.2023.

EMPRESA:
CNPJ:
ITEM
QUANT.
UNID.
ESPECIFICAÇÕES
MARCA
UNIT. (R\$)
TOTAL (R\$)
Total geral

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto.**

3.3. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Art. 22 da Lei nº 8.666, de 1993.

3.3.1. Caberá ao prestador de serviços beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da prestação dos serviços, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que esta não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

3.3.2. As contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

3.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3.3.4. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao prestador de serviços faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze)** meses, a contar da data de sua assinatura.

4.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos prestadores dos serviços.





4.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

- 4.4.1.** Convocar o prestador de serviços visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- 4.4.2.** Frustrada a negociação, o prestador dos serviços será liberado do compromisso assumido;
- 4.4.3.** Convocar os demais prestadores de serviços visando igual oportunidade de negociação.

4.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o prestador dos serviços, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- 4.5.1.** Liberar o prestador de serviços do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de prestação dos serviços; e
- 4.5.2.** Convocar os demais prestadores de serviços visando igual oportunidade de negociação.

4.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1. O prestador dos serviços terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

- 5.1.1.** Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 5.1.2.** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar a **Ata De Registro De Preços**, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 5.1.3.** Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 5.1.4.** Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- 5.1.5.** Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 5.1.6.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares, ou aquelas previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

5.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador;

5.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** por razão de interesse público;
- b)** a pedido do fornecedor.

5.4. Em qualquer das hipóteses acima enumerada, o órgão gerenciador comunicará o





cancelamento do registro do prestador dos serviços aos órgãos participantes, se houver.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

6.1. Homologado o resultado da licitação, o Município de São Pedro de Alcântara, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

6.1.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de entregas ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.1.2. As condições das entregas constam na ata de registro de preços anexo ao Edital, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

6.1.3. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.1.4. A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

6.1.5. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

6.2. O órgão convocará o fornecedor com preço registrado na Homologação, a cada contratação, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, efetuar a retirada da Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na ata de registro de preços.

6.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

6.3 É vedada a subcontratação total do objeto da ata de registro de preços.

6.3.1. É vedada a subcontratação parcial, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na ata de registro de preços.

6.4. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.5. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

6.6. A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

7.1. O prazo de vigência para fornecimento dos produtos, após a formalização de qualquer um dos compromissos previstos no artigo nº. 12 do Decreto nº. 7.892/13, com início no dia





___/___/___ e termino no dia ___/___/___.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO PREÇO

8.1. A proposta de preço deve conter a indicação da melhor oferta ofertada pela empresa licitante referente ao item ganhador.

9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES

9.1. DAS EMPRESAS REGISTRADAS:

9.1.1. Cumprir todas as cláusulas e condições do Edital, de seus anexos e da presente Ata de Registro de Preços, objetivando ao fornecimento dos itens conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta;

9.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, as entregas dos itens, em que se verificarem incoerências ou inconsistências, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

9.1.3. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Administração ou a terceiros;

9.1.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos para a execução das entregas, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.1.5. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução da entrega, os quais devem estar devidamente identificados por meio de uniforme e/ou crachá;

9.1.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

9.1.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;

9.1.8. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada quanto ao fornecimento dos itens descritos no edital;

9.1.9. Não permitir a realização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, nem mesmo na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.10. Manter durante toda a vigência da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência.

9.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº





8.666, de 1993.

9.1.13. A primeira entrega deverá ser no mesmo dia da Assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo necessário.

9.1.14. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação de fornecimento, conforme cronograma de data e horário, estabelecido pela Secretária de Educação, sendo que na data estabelecida para entrega não serão aceitas quantidades parceladas, ou seja, deverá ser efetuada entrega integral dos itens solicitados.

9.1.14. No referido cronograma, também estarão especificados os gêneros alimentícios necessários para o cumprimento do cardápio escolar, as quantidades de cada produto e o horário de recebimento dos mesmos.

9.1.16. As despesas para entrega dos gêneros alimentícios nos locais indicados, correrão por conta da empresa contratada, sem custos adicionais para o Município de São Pedro de Alcântara.

9.2. A Contratante obriga-se a:

9.2.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar as entregas e o fornecimento de acordo com as determinações da ata de registro de preços, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

9.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos itens, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas nos materiais detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

9.2.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;

9.2.5. Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento dos ITENS a serem adquiridos.

9.2.6. Zelar para que durante toda a vigência da ata de registro sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10. CLÁUSULA DEZ - DO PAGAMENTO

10.1. - O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados da entrada da NF-e decorrente, nos termos do art. 40, XIV, "a", da Lei 8.666\1993 e diplomas complementares, sendo conferido pelo Setor Responsável do Município que efetivou o pedido. Após este processo, será feito o envio da documentação para o Setor de Contabilidade e Tesouraria, que procederá o pagamento.

10.2. Somente será efetivado O PAGAMENTO mediante apresentação da nota FISCAL/FATURA, que deverá ser emitida em nome do Município de São Pedro de Alcântara, devendo constar:

a) CNPJ da empresa e do Município;

b) número da licitação;

c) número da ata de registro de preços;





d) número da AF (autorização de fornecimento);

10.2.1. Relatório dos ITENS entregues e\ou dos serviços prestado, assinado pelo servidor designado como responsável.

10.3- Os pagamentos serão efetivados depois de exame de adequação aos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de atendimento às condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, Proposta de Preços e demais documentos inerentes ao processo licitatório.

10.4. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota

Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, que conterà o detalhamento dos itens fornecidos.

10.4.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada com os ITENS FORNECIDOS.

10.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.6. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

10.7. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

10.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.9. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada na ata de registro de preços.

11. CLÁUSULA ONZE - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1 A fiscalização da contratação será exercida pelos servidores designados pela secretaria competente, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, e de tudo dará ciência à Administração.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12. CLÁUSULA DOZE - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

De acordo com as disposições da Lei nº 10.520, de 2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

12.1. Não assinar a ata de registro de preços, não retirar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

12.2. Apresentar documentação falsa;

12.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;





- 12.4.** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- 12.5.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 12.6.** Cometer fraude fiscal;
- 12.7.** Fizer declaração falsa;
- 12.8.** Ensejar o retardamento da execução do certame.
- 12.9.** A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a)** Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - b)** Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos;
- 12.9.1.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 12.10.** Comete infração administrativa, ainda, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que, no decorrer da contratação:
- 12.10.1.** Inexecução total ou parcialmente desta ata de registro de preços;
 - 12.10.2.** Apresentar documentação falsa;
 - 12.10.3.** Comportar-se de modo inidôneo;
 - 12.10.4.** Cometer fraude fiscal;
 - 12.10.5.** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na ata de registro de preços.
- 12.11.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - b)** Multa:
 - b) 1.** Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - b) 2.** Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da ata de registro de preços, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total da ata de registro de preços.
 - c)** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara, pelo prazo de até dois anos;
 - d)** Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos;
 - e)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;
- 12.11.1.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 12.12.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão da ata de registro de preços decorrente





desta licitação:

- 12.12.1.** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
 - 12.12.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 12.12.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.13.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.14.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.15.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Órgão, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.
- 12.15.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.16.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

13. CLÁUSULA TREZE – DO DIREITO DE RESERVA

13.1 O Município de São Pedro de Alcântara reserva-se ao direito, de revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 49 da Lei de Licitações;

13.2 Aceitar os produtos, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e

Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e consequente aceitação.

14. CLÁUSULA QUATORZE - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Integram esta ata de registro de preços, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico nº **Nº121.2023** e a proposta da empresa.

14.2. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

14.3. O foro para dirimir questões relativas à ata de registro de preços será o da Comarca de São José, Estado de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

São Pedro de Alcântara, **XX** de **XXXXXX** de **XXXX**.

Representante do Órgão





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA
CNPJ: 01.613.101/0001-09
Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP: 88125-000
Fone: 48-32770122 – Secretária Eletrônica: 6 – Ramal: 1922
www.pmspa.sc.gov.br licitacoes@pmspa.sc.gov.br

Representante da Empresa





ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88 (colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº. /....., DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do artigo 7 da Constituição Federal de 1988 e do Decreto nº. 4.358, de 05 de setembro de 2002, c/c o artigo 27, inciso V, da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescida pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, para participação no Pregão Eletrônico **Nº121.2023** da Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara / SC.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO – ART. 4º, INC. VII, DA LEI Nº 10.520/2002
(Colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na,
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, vem através de seu representante legal abaixo assinado, declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope de nº 02 – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no Pregão Eletrônico **Nº121.2023** da Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara / SC.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU
COOPERATIVA
ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007
(Colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023

DECLARAÇÃO

..... (Identificação da licitante) com sede na,
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante
legal abaixo assinado, DECLARA, expressamente, sob as penas da lei, que é considerada:

- microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão previstas no §4º do artigo 3º do mesmo diploma;
- OU
- cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007;

Gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, para fins de participação no Pregão Eletrônico Nº121.2023 da Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara / SC.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





ANEXO VI

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº121.2023

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Colocar em papel timbrado da licitante)

A empresa....., pessoa jurídica de direito privado, com sede na....., (Cidade/Estado), inscrita no CNPJ nº....., por meio de seu representante legal **DECLARA**, sob as penas da Lei, que está proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

- Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;
- Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;
- Impedida de licitar, de acordo com o previsto no artigo 9º da Lei Federal 8.666/93, e suas alterações.
- Estar em processo de Falência ou Concordata;

Nos termos do artigo 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93, comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e da qualificação exigidas pelo edital. Por ser a expressão da verdade, assinamos o presente.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).

