

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA**



191.2024

PREGÃO ELETRÔNICO
LEI N.14.133/21
03 de janeiro de 2025
09:00hrs

AQUISIÇÃO PARCELADA E
FUTURA DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS PARA
MANUTENÇÃO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE
MUNICIPAL DE ENSINO



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 compras@pmspa.sc.gov.br

2

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 191.2024

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO REGIDO PELA LEI 14.133/21.
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

O **MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.613.101/0001-09, com sede na Praça Leopoldo Francisco Kretzer, nº 01, Centro, São Pedro de Alcântara/SC - CEP: 88.125-000, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário indicado realizado em sessão pública, fará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. Regido pela Lei n.º 14.133/21 e por este **EDITAL**.

Data: **03 de janeiro de 2025.**

Horário início da sessão: 9h (horário de Brasília/DF)

Sítio eletrônico: www.bnc.org.br

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

E-mail para esclarecimentos: compras@pmspa.sc.gov.br

1. DO 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 2025.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

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

- a) **ANEXO I** – Termo De Referência;
- b) **ANEXO I.A** – Estudo Técnico Preliminar
- c) **ANEXO II** – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- d) **ANEXO III** – Modelo De Declaração De Cumprimento Do Art. 7º, XXXIII DA CF/88;
- e) **ANEXO IV** - Modelo de declaração cumprimento dos requisitos da habilitação;
- f) **ANEXO V** – Modelo De Declaração De Microempresa e Empresa De Pequeno Porte ou Cooperativa, Enquadrada no ART. 34 da Lei N° 11.488, DE 2007;
- g) **ANEXO VI** – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.
- h) **ANEXO VII** – Declaração de compromisso e cumprimento, à lei federal nº 12.846/13 (lei anticorrupção)
- i) **ANEXO VIII** – Declaração de indicação do responsável pela contratação

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 exigência 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:

I. Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

II. Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública nos termos da lei 14.133/2021;

III. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

IV. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

V. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, incluindo autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

VI. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários

VII. Entidades empresariais cujo sócio seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau, inclusive, com ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como com servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação;

VIII. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (ata de registro de preço), ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

IX. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

X. Entidades empresariais que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;

XI. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

XII. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio poderão participar, desde que, cumpram as exigências estabelecidas no Art. 15 da Lei 14.133/21.





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.

4.5. 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.

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

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

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

5. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.1. Para a prestação dos serviços desta licitação, a CONTRATADA deverá fornecer mão de obra especializada para execução do item contido no Termo De Referência deste Edital.

5.2. A licitante vencedora deverá executar o objeto solicitado, em estrita conformidade com as disposições e especificações contidas no Termo De Referência.

5.3. O Município reserva para si o direito de recusar os itens/serviços disponibilizados que estiverem em desacordo com a Ata de Registro de Preços, devendo estes, serem substituídos às expensas, da CONTRATADA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento de adicionais.

5.4. Permitir e facilitar a inspeção pela Fiscalização, inclusive prestar informações e esclarecimentos quando solicitados, sobre quaisquer procedimentos atinentes à execução dos serviços.

5.5. Todos materiais, ferramentas e equipamentos usados para execução do item são de responsabilidade da CONTRATADA.

5.6. O pagamento pelos serviços executados será feito à Contratada mediante nota fiscal devidamente atestada pelo setor competente, assinada pelo responsável da Contratada e pelo responsável pela fiscalização da Contratante.

6. DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME - julgamento das propostas e etapa de lances:

6.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e do valor consignados no registro de cada lance.

6.2. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último ofertado por ele próprio e registrado no sistema eletrônico, respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances (conforme consta do orçamento estimativo), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

6.3. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.





- 6.4.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.5.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.6.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 6.7.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.8.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será a reabertura para disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.
- 6.9.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.10.** Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 6.11.** Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, mas o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.12.** No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio eletrônico.

7. BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E ÀS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 7.1.** A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante apresentar declaração de observância desse limite juntamente para fins de habilitação.
- 7.2.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte apta a usufruir dos benefícios e se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, se procederá da seguinte forma:
- I.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste edital, ser adjudicatária;
 - II.** Não sendo adjudicatária a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadrem na condição prevista no caput deste item, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - III.** O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado pelo sistema eletrônico, decairá do direito previsto nos Art. 44 e 45 da Lei



Complementar n. 123/2006. Na hipótese de não adjudicação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prosseguirá com os demais licitantes.

8.NEGOCIAÇÃO

8.1. O Pregoeiro deverá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observados o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

8.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

9.1. Encerrada a etapa competitiva de lances, exercido o direito de preferência e concluída a negociação, o Pregoeiro iniciará os procedimentos necessários à aceitabilidade da proposta de melhor preço e verificará a conformidade da marca e modelo informados com as exigências contidas neste edital e a compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado para a contratação, podendo solicitar, se necessário, a planilha de composição de custos adequada ao lance equivalente à proposta de melhor preço no prazo estipulado no chat durante a sessão.

9.2. Se o mesmo licitante vencer tanto a cota reservada quanto a cota principal, a contratação ocorrerá em um único instrumento e pelo menor preço obtido.

9.3. No caso de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

9.4. No caso de não haver vencedor para a cota principal, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota reservada ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota reservada.

9.5. Se a proposta/lance de menor preço for superior à do orçamento estimativo e se houver indícios de que se encontra dentro dos valores praticados no mercado, excepcionalmente o Pregoeiro poderá suspender a sessão pública do pregão para a realização de nova pesquisa de mercado.

9.6. A nova pesquisa de mercado será submetida ao Pregoeiro, o qual decidirá fundamentadamente em:

I. Retornar à sessão mantendo-se incólumes os atos praticados, se considerar que a nova pesquisa de preços não destoou dos valores anteriormente informados na pesquisa de preços, mantendo a recusa das propostas;

II. Submeter o resultado da pesquisa ao administrativo do ente para que este decida sobre a possibilidade de aceitação de proposta(s) com base na nova pesquisa de preços efetuada, se considerar que, de fato, houve elevação superveniente dos preços.

9.7. Obtida a autorização tratada no subitem anterior, o Pregoeiro retornará à sessão pública para efetuar nova negociação com o licitante mais bem classificado.

9.8. Serão desclassificadas as propostas finais com valor superior ao estabelecido no orçamento estimativo contido neste edital.

9.9. Para a obtenção do valor unitário do item cotado, será dividido o valor total pela quantidade prevista para a contratação, quando se considerarem somente as duas primeiras casas após a vírgula, sem arredondamento.

9.10. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:





I. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

II. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

9.11. Serão desclassificadas, da mesma forma, as propostas que não atenderem às demais condições estabelecidas neste edital e anexos.

9.12. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de profissional especializado para orientar sua decisão.

9.13. Não se considerará qualquer oferta ou vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

9.14. O Pregoeiro poderá fixar prazo para reenvio do anexo com a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas quando os preços unitários que o compõem necessitem de ajuste aos valores estimados pelo ente.

10. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente numerados e na sequência exigida neste edital, deverão estar agrupados e deverão ser anexados na plataforma.

10.1.1. Somente serão aceitos documentos ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da Comissão.

10.2. A documentação para fins de habilitação pelas licitantes, é constituída de:

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; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais (CND FEDERAL) 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.

c.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).

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

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

f) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal expedida pelo Município de São Pedro de Alcântara (CND MUNICIPAL). Caso a empresa não possua cadastro no município a certidão poderá ser solicitada através do e-mail tributos@pmspa.sc.gov.br;





(Essa CND somente será exigida do licitante vencedor no ato da assinatura do contrato)

- g)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CND);
- h)** Declaração de que a empresa licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos);
- i)** Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor do foro ou cartório da sede da licitante.
- j)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CND TRABALHISTA), 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”.
- k)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União;
- l)** Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União;
- m)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça:
https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php
- n)** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU):
<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:2:::NO:2::>
- o)** Anexos: IV, V, VI, VII e anexo VIII.
- p)** Alvará Sanitário e/ou Licença de Funcionamento em vigor, emitido(a) pela Vigilância Sanitária sob a qual está jurisdicionado.
- q)** Declaração própria da empresa, informando que possui em sua frota, veículos conforme a legislação vigente para transporte de alimentos e funcionários capacitados para entrega dos itens mencionados no Termo de Referência.

r) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- s)** Apresentar CNAE compatível com o objeto licitado.

11. RECURSO

11.1. Caberá recurso em face de:

- I - Julgamento das propostas;
- II - Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- III - Anulação ou revogação da licitação.

11.2. Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:

- I - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento;
- II - A apreciação se dará em fase única.

11.3. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recurso.





- 11.4.** A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 11.5.** O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 11.6.** O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.
- 11.7.** Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
- 11.8.** As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.9.** O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1.** O objeto deste pregão será adjudicado ao licitante vencedor.
- 12.2.** O objeto deste pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
- 12.3.** A homologação do resultado deste pregão compete ao diretor-geral administrativo do ente.
- 12.3.** A homologação se dará após o análise das amostras quando for o caso.

13 DAS SANÇÕES

- 13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- I.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
 - II.** Fizer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame: a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;
 - III.** Ensejar o retardamento da execução do certame: a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
 - IV.** Não mantiver a proposta: a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
 - V.** Comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;
 - VI.** Cometer fraude de qualquer natureza: a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;
 - VII.** Não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:



a pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o ente pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias e multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do item de contratação.

13.2. Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

13.3. Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor aos cofres públicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, sob pena de cobrança judicial.

13.4. Detectada prática de condutas especificadas consideradas infrações administrativas na sessão pública, o Pregoeiro sugerirá ao setor Administrativo que inicie procedimento de apuração em processo apartado.

13.5. Em sendo aberto procedimento de apuração das condutas pelo setor Administrativo, os licitantes serão notificados formalmente para apresentação de defesa administrativa.

13.6. Para os fins deste edital, para aplicação de qualquer das penalidades previstas, considera-se:

I. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

- Não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo Pregoeiro durante o certame ou
- Entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

II. Fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame: prestar informações falsas ou apresentar documentação com informações inverídicas;

III. Retardar a execução do certame:

- Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- Não comprovar os requisitos de habilitação ou praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

IV. Não manter a proposta:

- Não enviar a proposta;
- Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- Deixar de apresentar amostra (quando for o caso);

V. Comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

- Frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório;
- Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- Realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.

13.7. Não será apurada a conduta pertinente à desclassificação ocorrida antes da fase de lances, salvo se houver indícios de má-fé.

13.8. Quando a ação ou omissão do licitante ou do adjudicatário ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais gravosa.

13.9. Quando, em um mesmo procedimento licitatório, o licitante cometer mais de uma conduta passível de punição em itens de contratação diversos, será aplicada a pena da conduta mais gravosa, podendo ser majorada até seu patamar máximo, observado o princípio da proporcionalidade.



13.10. Poderá ser afastada a majoração de que trata o item anterior caso as condutas perpetradas possuam nexos causais entre si.

13.11. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste edital será realizada mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

13.12. Caso tenha sido verificada concomitante conduta que configure ato lesivo à administração pública, o rito da apuração será aquele previsto na Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.

13.14. O licitante ficará isento das penalidades caso reconhecida força maior ou caso fortuito devidamente reconhecido pela Administração, bem como comprovado que a conduta praticada seja decorrente de vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído.

13.15. Considera-se que a decisão teve o trânsito em julgado administrativo:

- No dia útil subsequente ao término do prazo para a interposição de recurso, sem a interposição deste;
- No dia útil subsequente à ciência da decisão em sede de recurso.

14 DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

14.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, por irregularidade na aplicação de Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, mediante petição, a ser enviada exclusivamente para o endereço compras@pmspa.sc.gov.br, juntamente no sítio eletrônico www.bnc.org.br

14.2. Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública exclusivamente via internet, para o endereço compras@pmspa.sc.gov.br juntamente no sítio eletrônico www.bnc.org.br

14.3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15. DAS CONTRATAÇÕES:

15.1. O licitante vencedor estará obrigado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a celebrar o contrato (ata de registro de preço) que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

15.1.1. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assumirem a situação de vencedores.

15.2 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas na lei 14.133/2021 e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

15.3. A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem na lei 14.133/2021;

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:





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 compras@pmspa.sc.gov.br

13

16.1. As despesas oriundas da presente contratação correrão por conta do orçamento vigente da Prefeitura municipal de São Pedro de Alcântara.

17. DO VALOR MÁXIMO:

17.1. O valor máximo é de R\$ 1.330.927,05 (um milhão, trezentos e trinta mil, novecentos e vinte e sete reais com cinco centavos) obtido através orçamentos diretamente com fornecedores.

18. DO PAGAMENTO DAS DESPESAS:

18.1. O pagamento será efetivado em até 15 (quinze) dias mediante apresentação da nota fiscal/fatura perante e após conferência pelo Setor de Contabilidade do Município, que deverá ser emitida em nome do órgão requisitante, devendo constar o CNPJ, o número da licitação e da Ata de Registro de Preços;

18.2. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18.3. 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. OBS: As empresas deverão destacar na nota a retenção do imposto de renda conforme, IN N° 1234/2012, exceto as optantes pelo simples nacional.

18.4. Os valores registrados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

18.5. Transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, caso a administração opte pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, o valor registrado poderá ser reajustado, com base nos índices INPC, IGPM ou IPCA.

18.6. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133/21, salvo no caso de prorrogação.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

19.1. Ao administrativo compete anular este pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

19.2. A anulação do pregão induz à da ata de registro de preços/contrato.

19.3. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato/Ata de Registro de Preços.

19.4. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada, ressalvados os casos previstos neste edital, a inclusão posterior de informações ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

19.5. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.





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 compras@pmspa.sc.gov.br

14

- 19.6.** Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos pelos licitantes para efeitos de julgamento deste pregão.
- 19.7.** Poderá ser solicitada tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, de documentos emitidos em língua estrangeira, que também deverão ser devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 19.8.** Em caso de divergência entre normas infra legais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.
- 19.9.** Este pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do ente.
- 19.10.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, será excluído o dia do início e incluído o do vencimento, e serão considerados os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- 19.11.** Só se iniciam e vencem os prazos referidos nesta licitação em dia de expediente no ente, portanto serão prorrogados até o próximo dia útil os prazos que vencerem durante o recesso ou feriados.
- 19.12.** Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestados pelo setor de Licitações, na Praça Leopoldo Francisco Kretzer, nº 01, Centro, São Pedro de Alcântara/SC – Fone: (48) 3277-0122 – Ramal 5, de segunda à sexta-feira, durante o horário de expediente, ou através do e-mail: compras@pmspa.sc.gov.br
- 19.13.** A Administração não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.
- 19.14.** A participação na presente licitação implica na aceitação plena das condições expressas neste edital e em seus anexos.
- 19.15.** 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.

São Pedro de Alcântara/SC, 09 de dezembro de 2024.

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 compras@pmspa.sc.gov.br

15

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

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

SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA

05 DE DEZEMBRO DE 2024



@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 2025.

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	Quantidade	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
------	------------------	---------	------------	----------------------	-------------------





01	Abacate. De tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cores 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	260	15,53	4.037,80
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	750	9,59	7.192,50
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	520	5,07	2.636,40
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	390	6,54	2.550,60
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	260	4,36	1.133,60
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	975	6,88	6.708,00
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 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	325	10,65	3.461,25





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 sãos 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	520	28,66	14.903,20
09	Achocolatado em pó solúvel 70% cacau Características Técnicas: Ingredientes: Cacau (70%) e açúcar. Embalagem de 500g devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, datas de fabricação e vencimento. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	400	53,00	21.200,00
10	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	260	8,86	2.303,60
11	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	390	3,14	1.224,60
12	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. Podendo ser fracionado.	Kg	104	35,30	3.671,20
13	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 gr, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	Pacote	130	10,50	1.365,00



14	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	585	7,81	4.568,85
15	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	390	7,68	2.995,20
16	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	2600	7,03	18.278,00
17	Atum ralado em óleo 1kg. Conserva de pescado, água e sal Embalagem: em lata de aço, não podendo conter danos, estufamento, amassados e deve estar devidamente lacradas. Sem glúten e não conter conservantes. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	195	67,66	13.193,70
18	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	195	6,18	1.205,10





19	Aveia em flocos finos 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. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	Unidade	195	5,91	1.152,45
20	Azeite de Oliva extra virgem 500 ml. Características Técnicas: Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea 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	260	56,80	14.768,00
21	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 a unidade.	Kg	4550	5,58	25.389,00
22	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	1950	5,41	10.549,50
23	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 200g a unidade.	Kg	1170	6,53	7.640,10
24	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	780	6,94	5.413,20
25	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	260	5,43	1.411,80



26	Biscoito caseiro sabor coco sem glúten 200 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência decoco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não pode 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. Apresentar amostra.	Pacote	1105	15,91	17.580,55
27	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. Apresentar amostra.	Pacote	1170	36,88	43.149,60
28	Biscoito de arroz Características Técnicas: Biscoito produzido com arroz (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz e sal. Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalados em pacotes plástico de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pacotes de polietileno com no mínimo 150g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Apresentar amostra.	Pacote	800	12,23	9.784,00
29	Biscoito doce sem açúcar Características: biscoito doce sem açúcar, com zero adição de açúcar ou adoçante, apenas adoçado pelas frutas, como também zero conservantes químicos. Embalados em pacotes plástico de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pacotes de polietileno com no mínimo 150g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Apresentar amostra.	Pacote	800	10,80	8.640,00
30	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	520	10,55	5.486,00





31	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 químicobicarbonato 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	1170	7,91	9.254,70
32	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	1300	6,12	7.956,00
33	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	390	11,73	4.574,70
34	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, embalagem secundária 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	1040	23,73	24.679,20
35	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	104	4,63	481,52
36	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	65	4,33	281,45
37	Canjica de milho branca 500g. Características: grãos de milho sem umidade, sem impureza 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	130	8,71	1.132,30



38	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	390	14,67	5.721,30
39	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.	Kg	1300	43,18	56.134,00
40	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.	Kg	1300	37,70	49.010,00
41	Carne congelada coxão mole em bife. Com aproximadamente 150 g, 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	Kg	1040	50,76	52.790,40





	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.				
42	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.	Kg	650	6,22	4.043,00
43	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.	Maço	1170	3,14	3.673,80
44	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.	Kg	585	5,80	3.393,00
45	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.	Unidade	130	7,24	941,20
46	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	520	5,04	2.620,80
47	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	455	5,41	2.461,55
48	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	195	6,96	1.357,20



49	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	390	5,86	2.285,40
50	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	690	6,09	4.202,10
51	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	690	3,48	2.401,20
52	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	65	6,48	421,20
53	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. Apresentar amostra.	Unidade	200	7,63	1.526,00
54	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. Apresentar amostra.	Unidade	200	7,80	1.560,00



55	Doce de frutas 100% banana Características Técnicas: Ingredientes: banana. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção ou pote de vidro com tampa hermeticamente fechada. Pote de 400 a 500 gramas. Observação: Não deve conter açúcar, glúten, lactose, edulcorantes e corantes. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias. Apresentar amostra.	Pacote	300	20,56	6.168,00
56	Doce de goiaba cremoso Características Técnicas: Ingredientes: goiaba e açúcar. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção. Pote de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose, edulcorantes e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias. Apresentar amostra.	Pacote	200	8,30	1.660,00
57	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 e congelado entre -18 a -15°C. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	Pacote	260	14,50	3.770,00
58	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	325	4,14	1.345,50
59	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	Unidade	2600	7,56	19.656,00



60	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.	Kg	1430	23,60	33.748,00
61	Farinha de aveia Características técnicas: produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa, L.</i>), beneficiada. Não deve conter leite e traços de leite. Embalagem de 150 gramas a 200 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente. Peso líquido de 1 kg. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Kg	260	5,93	1.541,80
62	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. Apresentar amostra.	Kg	260	12,13	3.153,80
63	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. Apresentar amostra.	Unidade	910	6,98	6.351,80



64	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	260	9,36	2.433,60
65	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	195	9,41	1.834,95
66	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. Apresentar amostra.	Pacote	260	12,58	3.270,80
67	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. Apresentar amostra.	Kg	350	11,27	3.944,50
68	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. Apresentar amostra.	Kg	500	11,90	5.950,00
69	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. Apresentar amostra.	Kg	500	18,10	9.050,00





	dias.				
70	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	130	11,08	1.440,40
71	Fermento químico em pó 100 gramas. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade. Embalagem de 100 gramas a 150 gramas. Observações: Não deve conter traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Unidade	520	5,32	2.766,40
72	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	650	49,17	31.960,50
73	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	390	5,65	2.203,50
74	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	1040	12,19	12.677,60
75	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 500g. Não deve conter etiqueta sobreposta. Prazo de validade: 9 meses.	Unidade	260	23,30	6.058,00



76	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 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	130	8,65	1.124,50
77	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. Apresentar amostra.	Unidade	2600	11,43	29.718,00
78	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. Apresentar amostra.	Unidade	325	11,78	3.828,50
79	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. Apresentar amostra.	Unidade	390	13,67	5.331,30
80	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 Apresentar amostra.	Unidade	390	14,83	5.783,70
81	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	260	22,62	5.881,20
82	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	3250	6,45	20.962,50
83	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 líquido 200 ml. Validade não Inferior a 180 dias e ter sido fabricado no Máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	Litro	250	7,65	1.912,50





84	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 d 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. Apresentar amostra.	Pacote	200	22,17	4.434,00
85	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 Apresentar amostra.	Litro	1040	8,50	8.840,00
86	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. Apresentar amostra.	Litro	6500	7,62	49.530,00
87	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. Apresentar amostra.	Litro	56	24,13	1.351,28
88	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	455	11,48	5.223,40



89	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	220	9,18	2.019,60
90	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	90	4,77	429,30
91	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	300	8,10	2.430,00
92	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	350	7,97	2.789,50
93	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	1200	7,28	8.736,00
94	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	1500	7,28	10.920,00





95	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	260	7,88	2.048,80
96	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	260	7,88	2.048,80
97	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	3900	9,69	37.791,00
98	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	1300	9,79	12.727,00
99	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	2700	8,34	22.518,00
100	Manjeriço desidratado. Características Técnicas: folha de manjeriço picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: manjeriço. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	Pacote	65	4,73	307,45





101	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	910	14,03	12.767,30
102	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	400	13,99	5.596,00
103	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	520	25,09	13.046,80
104	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	500	12,04	6.020,00
105	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	260	6,98	1.814,80
106	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	6,70	3.350,00
107	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	520	15,44	8.028,80



108	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	200	17,07	3.414,00
109	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.(vai por prazo de colheita e prazo pra entregar apos a colheita)	Caixa	900	25,27	22.743,00
110	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	715	12,73	9.101,95
111	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	6,26	313,00
112	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	585	11,12	6.505,20



113	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	90	6,70	603,00
114	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	1700	10,82	18.394,00
115	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	260	5,73	1.489,80
116	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	390	12,68	4.945,20
117	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	650	10,78	7.007,00
118	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	65	5,46	354,90





119	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	200	18,40	3.680,00
120	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. Apresentar amostra.	Pacote	4300	20,17	86.731,00
121	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	1600	10,98	17.568,00
122	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	650	14,25	9.262,50
123	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. Apresentar amostra.	Pacote	260	13,30	3.458,00



124	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. Apresentar amostra.	Pacote	4000	15,97	63.880,00
125	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, compeso líquido de 1 kg. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Pacote	260	11,00	2.860,00
126	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, compeso líquido de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias.	Pacote	130	8,25	1.072,50
127	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	1040	14,30	14.872,00
128	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 250 g. Prazo de validade: mínimo 60 dias. Data de Fabricação: até 7 dias. Apresentar amostra.	Pacote	325	13,50	4.387,50



129	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	260	6,67	1.734,20
130	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	520	10,72	5.574,40
131	Sal Marinho refinado iodado. Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e isturas inadequadas. Embalagens: polietileno leitoso ou transparente de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	Pacote	260	5,47	1.422,20
132	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	3,14	1.884,00
133	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	1400	19,36	27.104,00
134	Tangerina Ponkan. Primeira qualidade, in natura, tamanho uniforme, sem lesões de origem física e mecânica. Com no mínimo 140g.	Kg	780	7,98	6.224,40
135	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	1500	8,56	12.840,00
136	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	900	6,42	5.778,00
137	Uva niágara. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	800	16,32	13.056,00





138	Uva passa preta.pacote 500gr Características Técnicas: uva passa preta sem sementes, sãs 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	130	13,83	1.797,90
139	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	300	11,83	3.549,00
140	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	130	4,08	530,40
Total geral			R\$ 1.330.927,05		

Valor estimado total: R\$ 1.330.927,05 (um milhão, trezentos e trinta mil, novecentos e vinte e sete reais com cinco centavos)

Os itens descritos abaixo deverão apresentar amostra:

26,27,28,29,39,40,41,53,54,55,56,60,62,63,66,67,68,72,77,78,79,80,84,85,86,87,120,121,122,123,124,127,128 e 133.

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.





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 compras@pmspa.sc.gov.br

41

Da exigência de amostra: Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

As amostras deverão ser entregues no endereço: Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, prédio da prefeitura de São Pedro de Alcântara/SC, CEP:88125-000, em horário comercial (08h as 12h das 13h às 17h) aos cuidados da Secretaria de Educação, no prazo limite de 5 (cinco) dias corridos após convocação divulgada no sistema, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Serão avaliados no dia marcado via mensagem do sistema, em sessão aberta, os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: se o objeto ofertado é compatível com as especificações descritas na tabela inserida no subitem 3. do presente termo de referência.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Os produtos apresentados na amostra, deverão ser os mesmos até o fim do contrato. Salvo em ocasião expressamente autorizadas que será remetido ao setor competente para avaliar a aceitabilidade da marca apresentada.

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.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A CONTRATADA obriga-se a:

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

5.1.2. 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;

5.1.3. 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;

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

5.1.5. 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;

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

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

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

5.1.9. 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;

5.1.10. 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;

5.1.11. 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;





5.1.12. 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.

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

5.1.14. 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.

5.1.15. 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;

5.1.16. 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.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

6.1.1. 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;

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

6.1.3. 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;

6.1.4. 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.

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

6.1.6. 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.

7. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A fiscalização da contratação será exercida pelos servidores, Josiani Francisco, Secretária de Educação, CPF nº 007.131.089-40 e Thayana Scaffi Alves de Souza, Nutricionista, CPF nº 003.971.412-89, 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

8. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa a CONTRATADA que, no decorrer da contratação:

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

8.1.2. Apresentar documentação falsa;

8.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

8.1.4. Cometer fraude fiscal;

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





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

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

8.2.2. Multa:

8.2.2.1. 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;

8.2.2.2. 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.

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

8.2.4. 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.

8.2.5. 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;

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

8.2.7. 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:

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

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

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

8.2.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.





8.2.9. 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.

8.2.10. 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.

8.2.10.1. 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.

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

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

9. PONTOS DE ENTREGA

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

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

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

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

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

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

São Pedro de Alcântara/SC 05 de dezembro de 202.

JOSIANI FRANCISCO

Secretária de Educação





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 compras@pmspa.sc.gov.br

47

ANEXO I-A

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR “AQUISIÇÃO PARCELADA E FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO”.

SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA

05 DE DEZEMBRO DE 2024



@prefeiturasaopedrodealcantara



Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara



1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios é essencial para a manutenção da alimentação escolar da rede municipal de ensino, garantindo a oferta de refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas a todos os alunos. Essa ação é fundamentada nas exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determina a obrigatoriedade de prover alimentação saudável e de qualidade como suporte ao aprendizado e ao desenvolvimento integral das crianças e adolescentes matriculados.

O fornecimento dos gêneros alimentícios será planejado de forma parcelada, considerando as demandas das unidades escolares ao longo do ano letivo, respeitando os cardápios elaborados por nutricionistas, que atendem aos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PNAE. A modalidade de aquisição futura assegura eficiência na gestão dos recursos públicos, permitindo o ajuste contínuo às necessidades e evitando desperdícios.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição parcelada e futura de gêneros alimentícios deve atender às normas do PNAE. É essencial garantir a qualidade dos alimentos, com produtos frescos, certificados e transportados em condições adequadas. As entregas devem seguir um cronograma planejado, alinhado às demandas das escolas, e os alimentos precisam atender às especificações nutricionais definidas por profissionais qualificados.

Os fornecedores devem apresentar toda a documentação obrigatória, como certidões negativas e alvarás sanitários, além de priorizar práticas sustentáveis e o desenvolvimento local, em alinhamento aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). A seleção será realizada por licitação transparente, com propostas claras e detalhadas. Por fim, o fornecedor deve garantir a reposição de itens não conformes, oferecer suporte técnico quando necessário e estar disponível para auditorias e inspeções periódicas que assegurem a qualidade dos produtos entregues.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi baseado em orçamentos do objeto licitado e também de contratações similares por outros órgãos, este revelou diferenças significativas entre as soluções disponíveis. Ao analisar conveniência, economicidade e eficiência, a comparação destaca a solução mais vantajosa para a Administração. Além disso, a análise de custos, incluindo não apenas a aquisição inicial, mas também garantia, suporte técnico e eventuais custos de manutenção,





demonstrou que o processo licitatório pode se tornar mais econômico ao longo do ciclo de vida do objeto.

Em resumo, a solução mais vantajosa para a Administração é aquela que equilibra eficiência, sustentabilidade e custos do objeto licitado, assegurando benefícios duradouros para o Município de São Pedro de Alcântara.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução que se mostrou mais vantajosa para a contratação é feita através do processo licitatório e julgada pelo menor valor por item. O serviço deverá atender aos padrões de qualidade e segurança necessário, além de práticas sustentáveis.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa e quantidades estão descritas no item 3 do Termo de Referência

OBS: as memórias de cálculo e as quantidades designadas para cada item foram estimadas em função do consumo anterior ou da provável utilização.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estimativa preliminar do preço para a futura contratação será de **R\$ 1.330.927,05 (um milhão, trezentos e trinta mil, novecentos e vinte e sete reais com cinco centavos)**

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto é aplicável, pois o mesmo é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Os pedidos são gerados em parcelas e os pagamentos também são realizados em parcelas, conforme autorizações de fornecimento.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foi identificada nenhuma contratação correlata ou interdependente que permite uma abordagem mais integrada e eficaz, assim evitando possíveis conflitos, atrasos ou lacunas no atendimento às necessidades da Administração, o que contribui para um planejamento mais robusto e uma execução mais fluida da futura contratação.

9. ALINHAMENTO COM PAC





A contratação desse objeto está alinhada com o Plano Anual de Contratações (PAC), pois trata-se de uma necessidade previamente identificada e planejada para garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar da rede municipal de ensino.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Os resultados pretendidos visam garantir a regularidade e qualidade do fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, promovendo segurança alimentar, saúde e desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. Espera-se melhorar o rendimento escolar e assegurar a concentração dos estudantes. Além disso, a ação cumpre as normas legais, fomentando o desenvolvimento local e práticas sustentáveis. Também visa à eficiência no uso dos recursos públicos, evitando desperdícios, e à satisfação da comunidade escolar, com refeições nutritivas e saborosas. Por fim, a contratação permitirá o monitoramento contínuo da qualidade dos alimentos, fortalecendo a confiança no sistema educacional.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Garantir uma contratação eficaz e sustentável requer as seguintes ações antes da celebração do contrato:

1. Elaboração de Edital:

- Edital detalhado com requisitos técnicos, sustentáveis e operacionais.
- Cláusulas específicas sobre eficiência energética, sustentabilidade, logística e responsabilidade ambiental.

2. Estudo de Viabilidade Orçamentária:

- Estudo financeiro considerando custos totais, incluindo aquisição, logística, garantia e contingências.

3. Definição de Critérios de Avaliação:

- Critérios claros para avaliação das propostas, considerando preço, requisitos técnicos e sustentáveis.

4. Planejamento Logístico:

- Plano logístico eficiente para distribuição, minimizando impactos ambientais e custos operacionais.

5. Avaliação de Fornecedores:





- Análise criteriosa considerando preço, certificações ambientais, histórico de sustentabilidade e capacidade operacional.

6. Elaboração de Termo de Referência:

- Termo de Referência detalhado com especificações técnicas, operacionais e sustentáveis.

7. Adequação Legal:

- Garantia de conformidade com legislação vigente, incluindo normas ambientais e regulamentações setoriais.

8. Estabelecimento de Indicadores de Desempenho:

- Definição de indicadores para avaliação contínua do cumprimento de requisitos ao longo do contrato.

9. Publicação do Edital e Convocação:

- Publicação do edital e convocação dos interessados conforme trâmites legais.

10. Acompanhamento e Avaliação Contínua:

- Mecanismos para acompanhamento e avaliação contínua durante e após a celebração do contrato, assegurando conformidade com diretrizes estabelecidas.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

A contratação pode gerar impactos ambientais, como produção de resíduos, emissões de gases pelo transporte e consumo excessivo de recursos naturais na produção de alimentos. No entanto, esses impactos podem ser mitigados ao priorizar fornecedores locais, reduzir distâncias de transporte, adotar embalagens biodegradáveis, implementar compostagem para resíduos orgânicos e planejar entregas alinhadas ao consumo para evitar desperdícios.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A viabilidade da contratação para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é alta, considerando diversos fatores. Primeiramente, há uma demanda clara e contínua para garantir a alimentação dos alunos, conforme estabelecido pela legislação e os programas de assistência alimentar, como o PNAE. A contratação atende a um serviço essencial para o funcionamento da rede pública de ensino e à melhoria da qualidade de vida dos estudantes.

Além disso, a modalidade de aquisição parcelada oferece flexibilidade na gestão dos recursos, permitindo adequação às necessidades das escolas ao longo do ano letivo e evitando desperdícios. A contratação também é viável economicamente, pois pode ser realizada por meio de licitação, garantindo que a oferta seja feita de forma competitiva e com o melhor custo-benefício.





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 compras@pmspa.sc.gov.br

Do ponto de vista legal e administrativo, a contratação está alinhada ao Plano Anual de Contratações (PAC) e às normas estabelecidas para a alimentação escolar. A viabilidade também se reforça pela possibilidade de priorizar fornecedores locais e sustentáveis, o que pode gerar benefícios econômicos e ambientais. Portanto, a contratação é viável, com bom alinhamento às necessidades da comunidade escolar, ao cumprimento das normas legais e ao uso eficiente dos recursos públicos.

JOSIANI FRANCISCO

Secretária de Educação





ANEXO II
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX.202x

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX.2024
VALIDADE: XX/XX/XXXX

Aos XX dias do mês de XXXXXXXXX do ano de XXXX, a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA, com sede na administrativa no endereço Praça Leopoldo Francisco Kretzer, 01, Centro, CEP 88,125-000, inscrito no CNPJ sob o nº 01.613.101/0001-09, neste ato representado por seu Prefeito, xxxxxx, CPF nº xxxxxx e RG nº xxxxxx, no uso de suas atribuições legais;

Nos termos da Lei nº 14.133/21, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, aplicando-se, e as demais normas legais correlatas, conforme resultado homologado em **XX/XX/202X**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a contratação dos serviços constantes na proposta vencedora transcrita em Anexo desta Ata, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, o referido preço, oferecido pela empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, XX, XXXXXXXXX, CEP XX.XXX-XXX, no Município de XXXX/XX, neste ato representada pelo(a) Sr(a). XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXX e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é um registro de preços xxxxx, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A descrição e a especificação detalhada do serviço e das tarefas que o compõem constam do Termo de Referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS:

- 2.1. O preço ofertado pela empresa contratada é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão **Nº xxxx.202x**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 3.1. Os órgãos participantes desta licitação serão a **Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara e suas secretarias**. Poderá utilizar-se desta Ata, 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 na lei 14.133/21.

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

- 4.1. A ata terá vigência de 12 (doze) meses podendo ser prorrogada.
- 4.2. A ata poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na lei 14.133/21;
- 4.3. O preço contratado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou que de fato que eleve o custo dos serviços ou bens, cabendo ao





órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos prestadores dos serviços.

4.4. Quando o preço inicialmente contratado, 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;

5. CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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, 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 desta ata;

5.1.6. Sofrer sanção prevista na lei 14.133/21 e Diplomas Complementares;

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

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

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor.

5.4. Em qualquer das hipóteses acima enumeradas, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento da Ata de Registro de Preços 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 convocará o vencedor para assinatura da ata, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso nas condições estabelecidas;

6.1.1. A contratação será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de entregas ou outro instrumento similar, conforme lei 14.133/21.

6.1.2. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata 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.

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

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

6.3. 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.





6.4. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

7.1 A vigência da Ata é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme Art. 84 da Lei 14.133/21.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO PREÇO

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

9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES

9.1. DA EMPRESA CONTRATADA:

9.1.1. Cumprir todas as cláusulas e condições do Edital, de seus anexos e da presente ata de registro de preços, objetivando a prestação do serviço 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/serviços, 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 dos serviços, 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/serviços 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, 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;

9.1.13. Imediatamente após a entrega dos itens/serviços objetos desta Licitação, os mesmos serão devidamente inspecionados pelo Setor Responsável. No caso de se constatar qualquer irregularidade ou incompatibilidade nos itens/serviços fornecidos em relação à proposta comercial da contratada ou em relação às condições expressas neste Edital, será notificada a contratada para devidas correções.

9.1.14. A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, refazer ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ata em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

9.1.15. Comunicar ao Fiscal da Ata, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.16. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos serviços, bem como aos documentos relativos à execução da Ata.

9.1.17. Informar à contratante quaisquer irregularidades que não possam ser sanadas nos termos da Ata de Registro de Preços;

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/serviços, 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;

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;

10. CLÁUSULA DEZ - DO PAGAMENTO

10.1. - O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da entrada da NF-e decorrente, nos termos do art. 145 da lei 14.133/21 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, 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/serviços fornecidos.
- 10.4.1.** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.
- 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.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.8.** 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.
- 10.9.** 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. OBS: As empresas deverão destacar na nota a retenção do imposto de renda conforme, IN N° 1234/2012, exceto as optantes pelo simples nacional.

11. CLÁUSULA ONZE - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 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. 117 da lei 14.133/21;

12. CLÁUSULA DOZE - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

De acordo com as disposições da Lei nº 14.133/21, 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 mantiver 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, no art. 155 nos termos da Lei nº 14.133/21, e dá 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 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 14.133/21

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.

13.2 Aceitar os produtos, nos termos dispostos da Lei 14.133/21 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 Nº xxxxx e a proposta da empresa.

14.2. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 14.133/21, 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.

Assinatura das partes





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 compras@pmspa.sc.gov.br

60

ANEXO III

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX.2024

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, e na lei 14.133/21, 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 **Nº XX.2024** 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).





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 compras@pmspa.sc.gov.br

61

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

(Colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX.2024 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, para participação no Pregão Eletrônico **Nº XX.2024** da Prefeitura Municipal de São
Pedro de Alcântara / SC.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





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 compras@pmspa.sc.gov.br

62

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 Nº XX.2024

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 Nº XX.2024 da Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara / SC.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





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 compras@pmspa.sc.gov.br

63

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX.2024

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 na lei 14.133/21, e suas alterações.

Estar em processo de Falência ou Concordata;

Nos termos da Lei 14.133/21, 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).





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 compras@pmspa.sc.gov.br

64

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX.2024

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E CUMPRIMENTO, À LEI FEDERAL Nº 12.846/13 (LEI ANTICORRUPÇÃO)

Eu, _____, representante legal da empresa _____, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº _____, declaro, para os devidos fins, que a empresa ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846 de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção. Igualmente, declaro que a empresa envida os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.

Reconheço que o que subscrevo é verdade, sob as penas da lei.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).





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 compras@pmspa.sc.gov.br

65

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX.2024

DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA CONTRATAÇÃO

A Empresa [NOME DA EMPRESA], por seu representante legal, **DECLARA**, para todos os fins de direito e sob as penas da lei, caso esta empresa logre vencer a presente licitação, que o(a) Sr. (a) [NOME DO RESPONSÁVEL/CONTATO], portador do documento [IDENTIFICAR O DOCUMENTO E NUMERO], será o responsável pela assinatura do contrato junto ao Município de XXXXXXXX.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data

(Identificação e assinatura do representante legal da empresa).

