

MUNICÍPIO DE ITAPOÁ/SC

ERRATA AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2026 – REGISTRO DE PREÇO Nº 15/2026 – PROCESSO Nº 84/2026

AVISO DE ALTERAÇÃO DE EDITAL E REABERTURA DE PRAZO

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, visando ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e Assistência Social de Itapoá/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

Em cumprimento ao disposto no §1º do artigo 55 da Lei nº 14.133/2021, o Município de Itapoá torna público as alterações promovidas no edital do Pregão Eletrônico nº 25/2026 – Registro de Preços nº 15/2026 - Processo nº 84/2026.

Em razão da impugnação interposta pela empresa **ÁGAPE DISTRIBUIDORA LTDA** enviada através do portal de compras publica (fls. 165 a 170); resposta técnica e CI 1153/2026/SME (fls.177 a 187) que culminaram na presente errata:

ONDE CONSTA:

No Termo de Referência

3.1. A empresa deve estar habilitada, capacitada e **legalmente autorizada pelos órgãos competentes, com as licenças exigidas para comercializar o objeto.**

3.11. Para este certame serão exigidas 2 (duas) amostras para **os seguintes itens:**

3.11 b) Uma das amostras será utilizada pela equipe de nutricionistas do Centro de Preparo da Alimentação Escolar para **avaliação do item (prova e contraprova);**

3.11.4. A análise das amostras será realizada, de acordo com as especificações de cada item, pelas nutricionistas (nomeadas pela PORTARIA Nº 007/2023) da Secretaria de Educação em até 7 (sete) dias corridos.

ANEXO II – REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento, descritas no quadro que seguem abaixo: Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006; Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO; Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC; Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, FNDE/MEC; (...)

Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011; Resolução- RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS; Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA; Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MA; Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA."

ANEXO IV – ROTULAGEM

2) O termo rotulagem conforme legislação é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação

4) Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade

5.3. Rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

5.8. Declaração da presença de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015

5.11. Número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a Resolução nº 278 de 22 de setembro de 2005 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

8) Para produtos de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade;"

PASSA A VIGORAR:

No Termo de Referência:

3.1. A empresa deve estar habilitada, capacitada e **autorizada a comercializar os produtos objeto da contratação, devendo apresentar, quando exigidos pela legislação aplicável, os documentos comprobatórios da regularização sanitária correspondente. Para os produtos de origem animal, deverão ser observadas as exigências relativas à inspeção sanitária e à regularização perante o serviço de inspeção competente, de acordo com a natureza do produto e a legislação vigente.**

3.11. Para este certame serão exigidas 2 (duas) amostras para os seguintes itens, sendo uma destinada à análise inicial e a segunda mantida para eventual contraprova, caso solicitada pela empresa, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

b) Uma das amostras será utilizada para a avaliação inicial do item pela Comissão Avaliadora. A segunda amostra permanecerá disponível para eventual realização de contraprova, quando solicitada pela empresa e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.11.4 A análise das amostras será realizada observando as especificações técnicas constantes do item 1 deste Termo de Referência, as referências técnicas para análise de amostras, as disposições relativas à rotulagem e as exigências previstas no item 3.11, considerando, conforme aplicável a cada categoria de alimento, a ficha técnica, a avaliação sensorial, a integridade da embalagem, a composição, a rotulagem, o peso ou volume, o lote, a validade, a identificação do produto e os demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e na legislação vigente.

ANEXO II – REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

Todos os itens deverão atender à legislação vigente e aplicável à respectiva categoria de alimento, observadas, conforme o caso, as normas sanitárias, os padrões de identidade e qualidade, as normas relativas à rotulagem e informação nutricional, os requisitos metroológicos e demais regulamentações técnicas pertinentes.

Serão observadas, especialmente, a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações vigentes, a legislação sanitária da ANVISA aplicável a cada categoria de alimento, a legislação do MAPA para os produtos sob sua competência, a legislação metroológica e as normas vigentes relativas à rotulagem, informação nutricional e declaração de alergênicos.

As normas deverão ser consideradas em sua redação vigente na data da análise das amostras, do recebimento e da entrega dos produtos, conforme aplicável. Eventual alteração, substituição, revogação ou consolidação de norma mencionada neste Termo de Referência não afastará a obrigação de observância da legislação vigente e aplicável ao respectivo produto.

ANEXO IV – ROTULAGEM

2) Os produtos deverão apresentar rotulagem em conformidade com a legislação sanitária vigente e aplicável à respectiva categoria de alimento, observando-se, quando pertinentes, as informações obrigatórias relativas à denominação de venda, marca, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, fabricante, conteúdo líquido, condições de conservação, instruções de uso ou preparo e declaração de alergênicos.

4) Os produtos deverão estar regularmente registrados, notificados, comunicados ou licenciados perante os órgãos competentes, quando tais procedimentos forem exigidos pela legislação específica aplicável à respectiva categoria de alimento, observadas as disposições sanitárias, de rotulagem e de padrões de identidade e qualidade vigentes.

5.3. Rotulagem nutricional em conformidade com a legislação vigente e aplicável ao produto.

5.8. Declaração de alergênicos em conformidade com a legislação vigente e aplicável ao produto.

5.11. Quando exigido pela legislação específica aplicável à categoria do produto, deverá constar a identificação do registro, notificação, comunicação ou outro mecanismo de regularização perante o órgão competente, conforme o caso

8) Para produtos de origem animal, deverão ser observadas as exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis, inclusive quanto à identificação do serviço de inspeção competente, quando exigida pela legislação aplicável à respectiva categoria de produto.

Acresce:

NO EDITAL:

10.1. Será convocado pelo Pregoeiro o proponente classificado para apresentar 2 (duas) amostras e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento para os itens: 05, 09, 10, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 para efeito de controle de qualidade e aprovação, sendo uma destinada à análise inicial e a segunda mantida para eventual contraprova, quando solicitada pela empresa, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.1. A ficha técnica poderá ser emitida pelo fabricante, responsável técnico ou titular da marca, considerando a natureza da empresa participante, desde que contenha informações suficientes para comprovar a conformidade do produto ofertado com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.1.2. As informações técnicas apresentadas deverão permanecer compatíveis com a composição e as características declaradas na rotulagem do produto, não substituindo as informações obrigatórias de rotulagem previstas na legislação sanitária vigente.

10.5. O resultado da análise das amostras será registrado em relatório elaborado e assinado pela Comissão Avaliadora, com posterior publicação do resultado. Caso a empresa não concorde com o resultado obtido, poderá solicitar a utilização da segunda amostra apresentada para fins de contraprova, possibilitando nova análise do produto, observados os critérios e procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

Onde consta a DATA E HORÁRIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E ABERTURA DA SESSÃO passa a vigorar da seguinte forma:

Data e horário para início de cadastro de propostas: **13/10/2026 às 08h30min.**

Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: **29/10/2026 até às 08h30min.**

Ficam ratificadas todas as demais condições estabelecidas no Edital.

Itapoá, 06 de outubro de 2026.

LAYRA DE
OLIVEIRA:09
755541900

Assinado de forma
digital por LAYRA DE
OLIVEIRA:09755541900
Dados: 2026.10.06
13:21:41 -03'00'

LAYRA DE OLIVEIRA
GERENTE DE COMPRAS, LICITAÇÕES, CONTRATOS E
ALMOXARIFADO
PORTARIA Nº 14.785/2026

Documento assinado digitalmente
ANDRESSA DAMBROS
Data: 06/10/2026 13:08:30-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANDRESSA DAMBROS
Secretária de Educação