

Solicitação de abertura de licitação

Ao Sr. Exmo. Senhor **Prefeito Municipal**

No uso das atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que Vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas a seguir.

Na realização deste termo, foram observados e considerados todos os levantamentos realizados através do **ETP - Estudo Técnico Preliminar** correspondente.

O departamento de contabilidade confirmou a existência de recursos orçamentários aptos a serem utilizados de acordo com a legislação em vigor e emitirá parecer assim que o processo for autuado constando as rubricas citadas neste termo, sendo que esta secretaria realizou toda a adequação orçamentária.

Nos valores estimados constantes no parecer contábil foram considerados para efeito de cálculo apenas o previsto para orçamento do exercício atual, o restante será utilizado no próximo exercício. Ao início do próximo exercício será realizado apostilamento, adequando as dotações orçamentárias do próximo exercício ao respectivo saldo de cada contrato.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. **Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de diversos produtos e para a prestação de serviços parcelados de ministrarção de oficinas, utilizando recursos do CRAS e de outros programas sociais, destinados a esta municipalidade**, conforme especificações e condições deste Termo de Referência.

1.2. Contratação por um **período de 12 (doze) meses** com previsão de renovação utilizando-se o **INPC/IBGE ou IPCA/IBGE** acumulado no período (o de menor variação).

1.3. Caracterização do tipo de Objeto: **Bens e Serviço comuns.**

1.4. O limite total da contratação será de até **120 (cento e vinte) meses**, uma vez que o fornecimento/serviço é de natureza contínua, de acordo com o previsto nos **arts. 105, 106 e 107 da lei 14.133/2021**. Cada renovação terá vigência de no máximo de **12 (doze) meses**, desde que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. A Assistência Social é uma política pública vinculada à Secretaria Nacional de Assistência Social (SNAS) e constitui um direito de todo cidadão que dela necessitar. Está organizada por meio do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), presente em todo o Brasil, com o objetivo de garantir proteção social à população. Isso se dá por meio de apoio a indivíduos, famílias e comunidades no enfrentamento de suas dificuldades, através da oferta de serviços, benefícios, programas e projetos.

2.2. Com um modelo de gestão participativa, o SUAS articula esforços e recursos dos municípios, estados e União para a execução e o financiamento da Política Nacional de Assistência Social. Nesse contexto, há uma necessidade fundamental do fornecimento de produtos e da prestação de serviços essenciais para o funcionamento da Secretaria Municipal de Assistência Social, do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV).

2.3. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) atende crianças, adolescentes e idosos por meio de atividades organizadas em grupos, considerando o ciclo de vida de cada público. Esse serviço busca complementar o trabalho social com as famílias e prevenir situações de risco social, fortalecendo os vínculos familiares e comunitários, além de promover a integração e a troca de experiências entre os participantes, valorizando o senso de coletividade.

2.4. As atividades do SCFV são realizadas no âmbito do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI). Para garantir a efetividade dessas ações, é essencial a oferta de oficinas temáticas e socioeducativas que estimulem a inclusão social, a autonomia e o desenvolvimento das habilidades dos participantes.

2.5. Além das oficinas, torna-se indispensável a contratação de serviços especializados para o fornecimento de alimentação e gêneros alimentícios. A oferta de refeições e lanches adequados é fundamental

para garantir a participação efetiva dos usuários nas atividades socioassistenciais, especialmente para aqueles em situação de vulnerabilidade social.

2.6. A disponibilização de gêneros alimentícios contribui diretamente para o fortalecimento das ações do CRAS e do SCFV, promovendo maior segurança alimentar e incentivando a permanência dos participantes nos programas sociais. Dessa forma, a aquisição desses itens se faz necessária para assegurar a qualidade dos serviços prestados e o bem-estar dos beneficiários.

2.7. Além dos serviços ofertados pelo CRAS e pelo SCFV, a Secretaria Municipal de Assistência Social atende grupos específicos de idosos e mulheres, que participam de atividades voltadas ao fortalecimento de vínculos, à promoção da cidadania e à melhoria da qualidade de vida. Esses grupos desempenham um papel fundamental na inclusão social e no desenvolvimento de ações de empoderamento, saúde, bem-estar e convivência comunitária.

2.8. Para garantir a continuidade e a qualidade dessas iniciativas, é essencial o fornecimento de materiais, oficinas socioeducativas e atividades complementares, além da oferta de alimentação e lanches adequados, contribuindo para a participação efetiva dos usuários e a promoção de um ambiente acolhedor e estruturado.

2.9. Diante do exposto, justifica-se a contratação de serviços especializados para a ministração de oficinas, a aquisição de materiais necessários e o fornecimento de gêneros alimentícios, visando atender às demandas do CRAS, do SCFV e dos grupos de idosos e mulheres atendidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social. Essas medidas são essenciais para fortalecer a rede de proteção social e garantir o desenvolvimento de ações que promovam inclusão, cidadania e bem-estar aos usuários dos serviços socioassistenciais.

3. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas do presente edital serão acobertadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

Rubrica Orçamentária	Cód.	Tipo	Valor Previsto (R\$)	
			Até 31/12	Total
10.01.2.070.3.3.90.00.00.00.00.01.0661	14	Materiais de consumo	135.000,00	180.000,00
10.01.2.070.3.3.90.00.00.00.00.01.0500	13	Materiais de consumo	75.099,98	100.133,31
10.01.2.070.3.3.90.00.00.00.00.01.0660	12	Serviços	27.000,00	36.000,00
10.01.2.073.3.3.90.00.00.00.00.01.0660	22	Serviços	33.610,31	44.813,74
10.01.2.074.3.3.90.00.00.00.00.01.0660	1	Serviços	46.500,00	62.000,00
10.01.2.075.3.3.90.00.00.00.00.01.0500	2	Serviços	24.210,20	32.280,26
10.01.2.075.3.3.90.00.00.00.00.01.0500	2	Materiais de consumo	41.113,55	54.818,06

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, REQUISITOS E VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores estimados do objeto foram calculados com base em pesquisa de mercado, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	UN	Qtde	P. Unit (R\$)	P. Total (R\$)
1	ABÓBORA Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente, pesados e etiquetado.	KG	100	R\$ 4,99	R\$ 499,00
2	ABACAXI Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, Fruto in natura, maduro, de polpa suculenta e sabor agridoce. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente.	UN	100	R\$ 11,49	R\$ 1.149,00
3	ACHOCOLADO Características Técnicas: Açúcar cristal, cacau em pó, ferro, malto-dextrina, estabilizante (lecitina de soja) e aromatizante. Composição Química Aproximada (porção 20g): Valor energético=80kcal/ carboidratos=19g/ ferro=4,2mg Embalagem:	UN	168	R\$ 11,24	R\$ 1.888,32



	400 gramas ou mais. Prazo de Validade: mín.12 meses. Data de Fabricação: máx. 45 dias.				
4	AÇÚCAR DEMERARA Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Embalagem: atóxicas, 1kg. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.	KG	30	R\$ 7,49	R\$ 224,70
5	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Deve conter no rótulo açúcar refinado especial. Embalagem: atóxicas, saco de polietileno leitoso, pacotes de 5kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	PCT	60	R\$ 20,16	R\$ 1.209,60
6	ÁGUA MINERAL Características Técnicas: Água mineral natural sem gás, fluoreto litinada, radioativa e isothermal na fonte. Embalagem: galão de 500 ML.	UN	220	R\$ 2,49	R\$ 547,80
7	ÁGUA SANITÁRIA Características Técnicas: Alvejante e desinfetante de uso geral. Embalagem: galão de 5 litros.	UN	50	R\$ 16,89	R\$ 844,50
8	AMENDOIM Características Técnicas: Amendoim cru ou torrado, sem adição de sal ou temperos. Embalagem: pacote de 200 gramas ou mais.	UN	400	R\$ 8,19	R\$ 3.276,00
9	AMENDOIM SALGADO JAPONÊS Características Técnicas: Amendoim torrado e salgado, com cobertura de farinha de arroz e temperos. Embalagem: pacote de 200 gramas ou mais.	UN	100	R\$ 11,74	R\$ 1.174,00
10	AIPIM DESCASCADO CONGELADO Características Técnicas: Aipim tipo amarelo ou branco, descascado, cortado em pedaços e congelado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	KG	100	R\$ 9,13	R\$ 913,00
11	ÁLCOOL 70% LÍQUIDO (05 LITRO) FRASCO Álcool 70% líquido, acondicionado em frasco de 5 litro. Validade mínima 2 anos. Deverá possuir registro na ANVISA.	FR	100	R\$ 39,90	R\$ 3.990,00
12	ALFACE Características Técnicas: Frescas, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração; Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica que afeta sua aparência, sem ressecamento ou queimaduras. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas. Entrega: semanal ou quinzenal.	UN	300	R\$ 4,50	R\$ 1.350,00
13	ALHO IN NATURA Característica Técnicas: Produto de 1ª qualidade. Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	KG	40	R\$ 40,70	R\$ 1.628,00
14	AMACIANTE DE ROUPAS Características Técnicas: Aspecto físico líquido viscoso, fragrâncias variadas, solúvel em água. Embalagem: 5 litros .	UN	60	R\$ 19,20	R\$ 1.152,00
15	AMIDO DE MILHO Características Técnicas: Extraído do milho. Produto para preparar mingaus, cremes, molhos e outras receitas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg ou mais.	KG	20	R\$ 15,34	R\$ 306,80
16	ARROZ PARBOLIZADO AMARELO TIPO 1	PCT	400	R\$ 7,79	R\$ 3.116,00



	Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses.				
17	BALAS SORTIDAS Características Técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulantes, ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácido graxos e lecitina de soja, aromatizante natural e corante artificial. Não contém glúten, informação sobre alergênicos, pode conter traços de amendoim, leite e corante artificial amarelo tartrazina. Embalagem: pacote com 600 gramas ou mais.	PCT	200	R\$ 24,18	R\$ 4.836,00
18	BANANA BRANCA Características Técnicas: Tipo prata, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	600	R\$ 6,49	R\$ 3.894,00
19	BANHA DE PORCO Características Técnicas: Gordura suína. Embalagem: pacote ou lata mínimo de 1kg.	KG	40	R\$ 17,95	R\$ 718,00
20	BATATA INGLESA Características Técnicas: Batata de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme solicitação. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	KG	150	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
21	BETERRABA Características Técnicas: Beterraba de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	KG	50	R\$ 7,49	R\$ 374,50
22	BICARBONATO DE SÓDIO Características Técnicas: Bicarbonato de sódio. Embalagem: pacote com 500 gramas ou maior.	PCT	20	R\$ 9,59	R\$ 191,80
23	BARRA DE CHOCOLATE Características Técnicas: Chocolate ao leite em barra. Embalagem: 100 gramas ou mais. Data de validade: mínimo 6 meses.	UN	200	R\$ 10,49	R\$ 2.098,00
24	BISCOITO CHOCOLATE Características Técnicas: Biscoito chocolate, com recheio de chocolate, baunilha ou morango. Embalagem: pacote de 100 gramas ou mais. Data de validade: mínimo 6 meses.	UN	200	R\$ 6,94	R\$ 1.388,00
25	BISCOITO DE LEITE Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, soro de leite, gordura vegetal, sal, fermento químico, lecitina de soja, melhorador de farinha. Embalagem: pacote de polietileno (com dupla embalagem) peso de 360 gramas ou mais. Data de validade: mínimo 6 meses.	PCT	200	R\$ 7,84	R\$ 1.568,00
26	BISCOITO SALGADO AGUA E SAL Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, fermento biológico, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, aromatizante.	PCT	200	R\$ 8,09	R\$ 1.618,00



	Embalagem: pacote de polietileno (com dupla embalagem) peso de 360 gramas ou mais. Data de validade: mínimo 6 meses.				
27	BOMBOM Características Técnicas: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó desnatado, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja e poliglicerol polirricianoleato, fermento químico: bicarbonato de sódio e aromatizante informação sobre alergênicos. Embalagem: pacote com 1kg ou mais.	PCT	200	R\$ 65,00	R\$ 13.000,00
28	BOM AR Características Técnicas: Aromatizante de ambientes em spray. Embalagem: frasco de 300 ml ou mais. Prazo de Validade: 12 meses.	UN	50	R\$ 19,49	R\$ 974,50
29	BOMBONA COM ÁGUA Características Técnicas: Feito de termoplástico com capacidade para 20 litros. Preenchido com água.	UN	150	R\$ 19,40	R\$ 2.910,00
30	CANELA EM PÓ Características Técnicas: Canela moída. Produto de 1ª qualidade. Embalagem: pacote de 50 gramas ou mais.	UN	30	R\$ 8,84	R\$ 265,20
31	CAFÉ EM PÓ Características Técnicas: Café torrado e moído. Produto de 1ª qualidade. Embalagem: polietileno aluminizada com peso líquido de 500 gramas ou maior, a vácuo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses; Data de fabricação: máximo de 60 dias.	PCT	200	R\$ 30,96	R\$ 6.192,00
32	CALDO DE GALINHA Características Técnicas: Sal, intensificadores de sabor, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, extrato de levedura, amido modificado, gordura de galinha, vegetais (cebola, salsa), carne de galinha (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja (contém glúten), corante (E 150c), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico). Embalagem: caixa com 16 tabletes, 152 gramas. Ou maior	UN	50	R\$ 5,84	R\$ 292,00
33	CAIXA DE BOMBOM Características Técnicas: Caixa contendo bombons sortidos de primeira qualidade. Embalagem: caixa com 250 gramas ou maior.	UN	200	R\$ 16,09	R\$ 3.218,00
34	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (ACÉM) DE 1ª QUALIDADE COM INSPEÇÃO Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 12 meses.	KG	200	R\$ 38,57	R\$ 7.714,00
35	CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM) DE 1ª QUALIDADE COM INSPEÇÃO Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 12 meses.	KG	260	R\$ 35,43	R\$ 9.211,80
36	CEBOLA DE CABEÇA Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade. Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica. Deve ser de tamanho médio. De tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: embalado em sacos ou caixas resistentes e limpas,	KG	150	R\$ 6,49	R\$ 973,50



	pesado e etiquetado. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.				
37	CENOURA Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: embalado em sacos ou caixas resistentes e limpas, pesado e etiquetado. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	KG	100	R\$ 7,49	R\$ 749,00
38	CHANTILLY Características Técnicas: Creme aerado, adoçado, à base de creme de leite, podendo conter estabilizantes e aromatizantes. Embalagem: Pote ou bisnaga de 1 litro .	UN	100	R\$ 24,44	R\$ 2.444,00
39	CHOCOLATE FRACIONADO Características Técnicas: Chocolate elaborado com gordura vegetal, disponível em diferentes variações de sabor (ao leite, meio amargo, branco), ideal para banhos, coberturas e recheios. Embalagem: Tablete ou pacote de 1 Kg .	KG	100	R\$ 61,75	R\$ 6.175,00
40	CHOCOLATE GRANULADO Características Técnicas: Açúcar, amido de milho, gordura vegetal, glicose em pó, maltodextrn, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: pacote contendo 130 gramas .	PCT	50	R\$ 10,19	R\$ 509,50
41	CLORO Características Técnicas: Desinfetante e bactericida. Embalagem: acondicionado em galão de 5 litros ou mais.	UN	100	R\$ 19,69	R\$ 1.969,00
42	COLORAU Características Técnicas: Colorau em pó para tempero. Embalagem: pacote com 100 gramas ou mais.	UN	100	R\$ 6,49	R\$ 649,00
43	COLHER DESCARTAVEL Características Técnicas: Colher descartável de plástico, resistente e de uso único. Embalagem: pacote com 100 unidades .	PCT	80	R\$ 10,99	R\$ 879,20
44	COCO RALADO Características Técnicas: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Embalagem: pacote com 100 gramas ou mais.	PCT	150	R\$ 7,49	R\$ 1.123,50
45	COUVE-FLOR Características Técnicas: In natura. Qualidade exigida: 1ª qualidade. Tamanho e coloração: Uniformes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas. Entrega: mensal, quinzenal ou semanal.	UN	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
46	CREME DE LEITE Características Técnicas: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Não Contém Glúten. Embalagem: 200 gramas .	UN	200	R\$ 4,39	R\$ 878,00
47	DOCE DE FRUTA CASEIRO Características Técnicas: Polpa de fruta e açúcar. Sem conservantes. Embalagem: deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400 gramas ou maior. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e data de fabricação, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: mensal.	UN	100	R\$ 7,49	R\$ 749,00
48	DOCE DE GELATINA COM COBERTURA DE CHOCOLATE Características Técnicas: Doce de gelatina com cobertura de chocolate. Sabor tradicional. Embalagem: caixa com 700 gramas contendo 50 unidades (ou mais).	UN	40	R\$ 45,00	R\$ 1.800,00
49	DETERGENTE CLORADO Características Técnicas: Detergente com cloro para limpeza	UN	100	R\$ 23,49	R\$ 2.349,00



	pesada. Embalagem: frasco de 5 litros.				
50	DETERGENTE NEUTRO Características Técnicas: Detergente neutro para limpeza geral. Embalagem: frasco de 5 litros .	UN	100	R\$ 21,70	R\$ 2.170,00
51	DOCE DE LEITE Características Técnicas: Leite pasteurizado, leite em pó integral, açúcar, proteínas lácteas. Embalagem: potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 350 gramas ou mais.	UN	100	R\$ 9,16	R\$ 916,00
52	EMBALAGEM PET Características Técnicas: Indicada para armazenar bolos e tortas. Embalagem: pacote com 10 unidades .	PCT	50	R\$ 29,90	R\$ 1.495,00
53	EMBALAGEM PET Características Técnicas: Indicada para armazenar sobremesas, de aproximadamente 300ml . Embalagem: pacote com 10 unidades ou mais.	PCT	100	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
54	ERVILHA Características Técnicas: Ervilha, água e sal. Embalagem: 170 gramas ou mais.	UN	130	R\$ 4,74	R\$ 616,20
55	ESPONJA DE AÇO Características Técnicas: Esponja de aço para limpeza pesada. Embalagem: pacote com 5 unidades ou mais.	PCT	40	R\$ 4,09	R\$ 163,60
56	ESPONJA Características Técnicas: Esponja para lavar louça. Embalagem: pacote com 4 unidades ou mais.	PCT	60	R\$ 5,39	R\$ 323,40
57	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: Tomate, açúcar e sal. Contém glúten. Alérgicos: pode conter ovo e derivados de leite, soja, cevada e trigo. Embalagem: com 340 gramas ou mais.	UN	150	R\$ 6,26	R\$ 939,00
58	FARINHA DE MANDIOCA Características Técnicas: Farinha de mandioca, crua, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 Kg ou maior. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	KG	100	R\$ 7,49	R\$ 749,00
59	FARINHA DE MILHO Características Técnicas: Farinha de milho, de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados com peso líquido de 1kg ou maior. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	KG	50	R\$ 6,56	R\$ 328,00
60	FARINHA DE TRIGO BRANCA Características Técnicas: Farinha de trigo tipo 1. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico ,5 kg. Embalagem: deve estar acondicionada em saco de papel de 1 kg . Prazo de Validade: mínimo de 6 meses.	PCT	400	R\$ 5,83	R\$ 2.332,00



61	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: Produto tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: deve estar acondicionada em embalagem plástica de 1 kg.	KG	150	R\$ 9,36	R\$ 1.404,00
62	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 Características Técnicas: Produto tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: deve estar acondicionada em embalagem plástica de 1 kg.	KG	100	R\$ 12,49	R\$ 1.249,00
63	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: Produto tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: deve estar acondicionada em embalagem plástica de 1 kg.	KG	100	R\$ 14,23	R\$ 1.423,00
64	FERMENTO BIOLÓGICO Características Técnicas: Fermento para confecção de pães. Ingredientes: sarccharomys cerevisae. Embalagem: 500 gramas. Prazo de Validade: 6 meses.	UN	150	R\$ 17,09	R\$ 2.563,50
65	FERMENTO QUÍMICO Características Técnicas: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: deve estar em latas de 250 gramas ou mais. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.	UN	100	R\$ 6,59	R\$ 659,00
66	FOSFORO Características Técnicas: Fósforo, clorato de potássio e aglutinantes. Embalagem: pacote contendo 10 caixas de fósforo, com 40 palitos em cada caixa ou mais.	PCT	15	R\$ 4,49	R\$ 67,35
67	GAS DE COZINHA Características Técnicas: Gás líquido pressurizado, capacidade de 13 kg.	UN	120	R\$ 135,00	R\$ 16.200,00
68	GARFO DESCARTAVEL Características Técnicas: Garfo descartável de plástico, uso único. Embalagem: pacote com 100 unidades ou mais.	PCT	100	R\$ 10,99	R\$ 1.099,00
69	GELATINA Características Técnicas: Açúcar, gelatina em pó, acidulante ácido fumárico, regulador de acidez citrato de sódio, edulcorantes artificiais, sal, aromatizantes e corantes artificiais, de diversos sabores. Embalagem: 30 gramas ou mais.	UN	400	R\$ 2,77	R\$ 1.108,00
70	GUARDANAPO PEQUENO Características Técnicas: Folha Simples 100% fibras naturais, macio medindo 33 x 30. Embalagem: pacote com 50 guardanapos ou mais.	PCT	600	R\$ 5,09	R\$ 3.054,00
71	LARANJA PERA Características Técnicas: Fruto arredondado, de casca espessa, facilmente removível, suco abundante, doce. Deve estar rígida, sem amolecimentos, perfurações ou mofo. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, pesados e etiquetados. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	600	R\$ 7,49	R\$ 4.494,00
72	LEITE DE COCO Características Técnicas: Líquido extraído da polpa do coco, de consistência cremosa, utilizado como ingrediente em preparações culinárias e bebidas. Embalagem: Lata ou caixa de 1 litro ou mais.	UN	150	R\$ 23,90	R\$ 3.585,00
73	LEITE CONDENSADO Características Técnicas: Produto de alta qualidade, não possui amido nem soro de leite. Textura macia não granulosa. Validade 9 meses. Embalagem: 395 gramas ou mais.	UN	500	R\$ 7,23	R\$ 3.615,00
74	LEITE EM PÓ Características Técnicas: Leite em pó integral. Embalagem: pacote de 500gramas ou mais.	PCT	150	R\$ 20,63	R\$ 3.094,50



75	LEITE UHT Características Técnicas: Leite integral e estabilizante citrato de sódio. Embalagem: 1 L cada (metalizado). Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.	UN	1100	R\$ 6,32	R\$ 6.952,00
76	MAÇA Características Técnicas: Tipo Fuji ou gala, tamanho, cor uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	600	R\$ 11,99	R\$ 7.194,00
77	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante cúrcuma e urucum. Embalagem: polietileno de 500 gramas ou maior. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses.	UN	150	R\$ 6,59	R\$ 988,50
78	MAIONESE Características Técnicas: Maionese cremosa. Embalagem: pote de 500 gramas ou mais.	UN	100	R\$ 10,29	R\$ 1.029,00
79	MAMÃO Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente, pesados e etiquetado. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	500	R\$ 11,25	R\$ 5.625,00
80	MARGARINA VEGETAL Características Técnicas: Margarina cremosa vegetal, livre de gorduras trans, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Apresentando 70% de lipídio. Embalagem: potes de 500 gramas ou mais de polipropileno com lacre. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto. Prazo de validade: 06 (seis) meses, com data de fabricação e validade.	UN	200	R\$ 10,29	R\$ 2.058,00
81	MASSA DE PASTEL Características Técnicas: Deve conter ovo, farinha de trigo, óleo, sal, água, vinagre. Prazo de validade: mínimo 45 dias. Embalagem: pacote com 400 gramas ou mais.	UN	150	R\$ 7,66	R\$ 1.149,00
82	MELÂNCIA Características Técnicas: Deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte. No tamanho de 6 a 10 quilos. Embalagem: o produto deve ser armazenado em caixas, pesado. Entrega: mensal ou quinzenal.	KG	500	R\$ 3,95	R\$ 1.975,00
83	MILHO DE PIPOCA Características Técnicas: Milho de pipoca. Embalagem: polietileno transparente de 400 gramas ou mais. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses.	UN	90	R\$ 5,39	R\$ 485,10
84	MILHO VERDE Característica Técnica: Milho verde, água e sal. Embalagem: 170 gramas ou mais.	UN	200	R\$ 4,09	R\$ 818,00
85	MANTEIGA Características Técnicas: Produto derivado do leite, obtido pelo batimento da nata, com textura cremosa e sabor característico. Pode conter sal ou ser sem sal. Embalagem: Pote ou tablete de 200 gramas ou mais.	KG	100	R\$ 25,06	R\$ 2.506,00
86	MELADO Características Técnicas: Substância líquida ou pastosa, de coloração escura, obtida a partir do cozimento do caldo de cana-	UN	50	R\$ 13,99	R\$ 699,50



	de-açúcar, com sabor adocicado e intenso. Embalagem: Frasco ou pote de 200 gramas ou mais.				
87	MORANGO Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e pesados e etiquetado. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	160	R\$ 25,50	R\$ 4.080,00
88	NATA Características Técnicas: Creme de leite pasteurizado, de consistência espessa e sabor suave, com teor elevado de gordura. Embalagem: Pote de 200 gramas ou mais.	UN	100	R\$ 11,06	R\$ 1.106,00
89	ÓLEO DE SOJA REFINADO Características Técnicas: Óleo de soja refinado, e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico. Embalagem: deve estar intacta, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet, apresentando conteúdo mínimo de 900 ml. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.	UN	300	R\$ 9,36	R\$ 2.808,00
90	ORÉGANO Características Técnicas: Orégano. Embalagem: pacote com 20 gramas ou mais.	UN	20	R\$ 6,74	R\$ 134,80
91	OFICINA DE CAPOEIRA Características Técnicas: Contratação de pessoa jurídica para a execução de oficina de capoeira, com formação e experiência na área, para atuar com crianças e adolescentes. As despesas de transporte, alimentação, hospedagem dos profissionais, correrão por conta da licitante vencedora. Carga horária: Conforme necessidade do serviço.	HRS	400	R\$ 100,73	R\$ 40.292,00
92	OFICINA DE DANÇA Características Técnicas: Contratação de pessoa jurídica para a execução de oficinas de dança, com formação/conhecimento e experiência na área de dança, para atuar com crianças e adolescentes, para execução de trabalho social com usuários atendidos pelo centro de referência de assistência social CRAS. As despesas de transporte, alimentação, hospedagem dos profissionais, correrão por conta da licitante vencedora. Carga horária: Conforme necessidade do serviço.	HRS	400	R\$ 103,38	R\$ 41.352,00
93	OFICINA DE JIU JITSU Características Técnicas: Contratação de pessoa jurídica para a execução de oficinas de artes marciais – jiu jitsu - com formação/conhecimento e experiência na área, para trabalho social com usuários atendidos pelo centro de referência de assistência social CRAS. Carga horária: Conforme necessidade do serviço.	HRS	400	R\$ 103,00	R\$ 41.200,00
94	OFICINA VISITAÇÃO IDOSOS Características Técnicas: Contratação de pessoa jurídica na área de Educação Física Bacharelado, comprovação de experiência de trabalho com idosos, no âmbito do sistema único de assistência social. Experiências em visitas domiciliares. Conhecimento em programas, projetos e ações sociais voltadas a prevenção das violações de direitos e das vulnerabilidades sociais que possam favorecer atividades, constituindo-se num espaço e numa ação que realizam dinâmicas de grupo e que favoreçam a diversidade permitindo a construção da cidadania através da vivência, dos aprendizados, dos conflitos, dos questionamentos e da ludicidade em diferentes momentos, buscando através do corpo e do movimento, ir além da prática de Educação Física. O serviço será prestado no núcleo do Cras e/ou de acordo com o planejamento do cras 2023, para atendimento dos idosos e das famílias PAIF. Carga horária: Conforme necessidade do serviço.	HRS	500	R\$ 104,50	R\$ 52.250,00
95	OVO DE GALINHA Características Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com	UN	600	R\$ 27,95	R\$ 16.770,00



	inspeção oficial municipal e estadual. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandeja contendo 30 unidades com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Entrega: quinzenal ou semanal.				
96	PÃO DE CACHORRO QUENTE Características Técnicas: Ovo, sal, margarina, trigo, leite, fermento. Cada pão deve conter aproximadamente 50 gramas.	KG	200	R\$ 15,30	R\$ 3.060,00
97	PÃO DOCE Características Técnicas: Trigo, açúcar, água, fermento. Cada pão deve conter aproximadamente 55 gramas.	KG	150	R\$ 20,90	R\$ 3.135,00
98	PÃO FATIADO Características Técnicas: Pão salgado fatiado contendo farinha de trigo, fermento fresco biológico e água. Embalagem: pacotes com 500 gramas ou mais.	UN	150	R\$ 9,39	R\$ 1.408,50
99	PÃO FRANCÊS Características Técnicas: Trigo, sal, água, fermento. Cada pão deve conter aproximadamente 50 gramas.	KG	200	R\$ 17,95	R\$ 3.590,00
100	PAPEL MANTEIGA Características Técnicas: Papel manteiga para uso culinário. Embalagem: rolo de 10 metros ou mais.	RL	150	R\$ 6,49	R\$ 973,50
101	PAPEL HIGIÊNICO Características Técnicas: Papel higiênico branco, macio. Embalagem: pacote com 12 rolos ou mais.	PCT	300	R\$ 15,79	R\$ 4.737,00
102	PALHA DE AÇO Características Técnicas: Palha de aço para limpeza. Embalagem: pacote com 10 unidades ou mais.	PCT	30	R\$ 5,99	R\$ 179,70
103	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Características Técnicas: Peito de frango sem osso e sem pele, congelado com inspeção. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, de coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem: produto condicionado em sacos de polietileno transparente. Pesado, etiquetado, externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade: min 90 dias.	KG	250	R\$ 22,60	R\$ 5.650,00
104	PÊSSEGO EM CALDA Característica Técnica: Pêssego em calda, em lata. Embalagem: lata de 400 gramas ou mais.	UN	150	R\$ 14,59	R\$ 2.188,50
105	PEDRA SANITÁRIA Característica Técnica: Pedra sanitária para higienização de vasos sanitários. Embalagem: Embalagem devidamente lacrada e individual.	UN	150	R\$ 3,75	R\$ 562,50
106	PINHÃO Característica Técnica: Pinhão de boa qualidade, por quilo. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente, pesados e etiquetados.	KG	150	R\$ 17,95	R\$ 2.692,50
107	PIRULITO Característica Técnica: Com sabor artificial de fruta, no formato redondo. Embalagem: pacote com 50 unidades ou mais.	PCT	100	R\$ 15,40	R\$ 1.540,00
108	POLVILHO Característica Técnica: Polvilho Azedo. Embalagem: polietileno transparente de 1kg ou mais. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	KG	80	R\$ 12,34	R\$ 987,20
109	PRATO DESCARTÁVEL Características Técnicas: Prato descartável de plástico. Embalagem: pacote com 100 unidades ou mais.	PCT	150	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
110	PRESUNTO Características Técnicas: Carne suína pernil/ água, sal, proteína isolada especiarias naturais, açúcar, estabilizantes	KG	150	R\$ 34,50	R\$ 5.175,00



	polifosfato de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio realçador de sabor. Contém glúten. Embalagem: 1 kg ou mais.				
111	QUEIJO FATIADO Características Técnicas: Queijo mussarela fatiado de tiras finas. Embalagem: 1 kg ou mais.	KG	150	R\$ 52,80	R\$ 7.920,00
112	REFRIGERANTE Características Técnicas: Água gasificada, suco concentrado, açúcar, acidulante, conservante aroma natural de diversos sabores, antioxidante, corante artificial amarelo tartrazina, não fermentado, não alcoólico. Embalagem: 2 litros ou maior.	UN	600	R\$ 7,99	R\$ 4.794,00
113	ROLO PLÁSTICO Características Técnicas: Rolo de plástico com capacidade de 3 litros, com marcas picotadas pra dividir. Embalagem: rolo contendo 100 saquinhos ou mais.	UN	100	R\$ 5,22	R\$ 522,00
114	SAL Características Técnicas: Sal refinado e iodado. Embalagem: polietileno transparente de 1kg. Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo 60 dias.	KG	100	R\$ 3,63	R\$ 363,00
115	SALGADO Características Técnicas: Salgado de festa de boa qualidade, sendo misturado como coxinha, risoles, pastel, salsicha, bolinha de queijo e kibi. Sendo já frito e quente. Entrega no local solicitado. Quantidade conforme solicitada. Peso médio: 50 gramas ou mais.	UN	30000	R\$ 1,25	R\$ 37.500,00
116	SALSICHA Características Técnicas: Carne mecanicamente separada de ave bovina e suína, água, gordura de ave, proteína de soja, gordura suína, vendido por quilo. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente, pesados e etiquetados.	KG	100	R\$ 18,33	R\$ 1.833,00
117	SABÃO EM BARRA Características Técnicas: Sabão em barra para limpeza em geral. Embalagem: pacote com 5 unidades ou mais.	PCT	30	R\$ 11,99	R\$ 359,70
118	SABÃO EM PÓ Características Técnicas: Sabão em pó para lavagem de roupas. Embalagem: pacote de 1 kg ou mais.	KG	250	R\$ 22,20	R\$ 5.550,00
119	SABONETE Características Técnicas: Produto de higiene pessoal, em barra ou líquido, formulado à base de agentes de limpeza e substâncias hidratantes, podendo conter fragrâncias e ingredientes específicos para diferentes tipos de pele. Embalagem: Unidade	UN	100	R\$ 3,24	R\$ 324,00
120	SABONETE LÍQUIDO Características Técnicas: Sabonete líquido para higiene pessoal. Embalagem: embalagens de 5 litros ou mais.	UN	40	R\$ 18,99	R\$ 759,60
121	SARDINHA Características Técnicas: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo. Embalagem: latas com peso líquido de 125 gramas ou mais.	UN	200	R\$ 6,69	R\$ 1.338,00
122	SOBRECOXA DE FRANGO Características Técnicas: Congelado com inspeção. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, de coloração amarelo-rosado. Embalagem: produto acondicionado em sacos de polietileno. Identificado, pesado e etiquetado, externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade: min 90 dias.	KG	150	R\$ 16,93	R\$ 2.539,50
123	SUCO INTEGRAL DE LARANJA Características Técnicas: Suco natural integral de laranja. Embalagem: 5 litros ou maior.	UN	150	R\$ 53,56	R\$ 8.034,00



124	SUCO INTEGRAL DE UVA Características Técnicas: Suco natural integral de uva. Embalagem: 1 litro e meio ou maior.	UN	200	R\$ 24,66	R\$ 4.932,00
125	TEMPERO MISTO Características Técnicas: Mistura de especiarias e ervas ideal para temperar todos os tipos de carnes. Ingredientes: sal, pimenta do reino, cebola em pó, cominho em pó, louro em pó, orégano, alho em pó, canela em pó e cravo em pó. Embalagem: 30 gramas ou mais.	UN	50	R\$ 6,34	R\$ 317,00
126	TOMATE Características Técnicas: Tamanho e coloração uniforme. Isento de parte amassada, batida, de mancha, bolores, sujidades e ferrugem. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	200	R\$ 7,49	R\$ 1.498,00
127	VINAGRE Características Técnicas: Vinagre simples, fermentado acético de álcool hidratado, água potável e conservante ins 224, acidez	UN	50	R\$ 3,71	R\$ 185,50
TOTAL					R\$ 510.045,37

4.2. Toda e qualquer despesa decorrente da entrega do objeto, inclusive todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto correrão por conta da CONTRATADA.

4.3. A cotação de preços deverá ser feita com no máximo de **02 (duas) casas decimais** em seus valores unitários.

4.4. A validade da proposta será de no mínimo **90 (noventa) dias**, contados a partir da data limite para recebimento das propostas.

4.5. O fornecimento do objeto será efetivado conforme a **necessidade da secretaria solicitante**, de **forma parcelada**, não vinculando o município a quantidades mínimas em cada pedido, sendo que os licitantes precisam levar isso em consideração quando da formulação de suas propostas, principalmente por questões de logística envolvendo grandes distâncias.

4.5.1. Por exemplo, nas entregas **não serão aceitas** justificativas do tipo "A política de minha empresa só permite pedidos com valor mínimo de XXXX reais" não importando se a empresa se situa a 10, a 100 ou a 1000 km de Treze de Maio / SC, o município fará os pedidos **conforme sua necessidade**.

4.6. Não será permitido fornecimento que não for acompanhado da Autorização de Fornecimento e a Administração Municipal não se responsabilizará por despesas que não atenderem esta exigência.

4.7. O fornecimento do objeto em desacordo com a autorização de fornecimento e com a proposta não será aceito e deverá substituí-los e repará-los, imediatamente e sem qualquer custo adicional.

5. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Da planilha orçamentária, os seguintes itens são reservados para:

a) **Ampla participação** (sem restrição de participação): **Nenhum**.

b) **Exclusivos ME/EPP** (participam apenas ME/EPP): **Todos**.

5.2. A modalidade licitatória para seleção do fornecedor será: **Pregão**, na forma **Presencial**.

5.3. A forma de julgamento será: **Menor Preço por Item**.

5.3.1. Somente serão aceitos valores ofertados iguais ou abaixo do **valor estimado da contratação**, constantes no início deste termo, por item/lote ou global (conforme o caso).

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

6.1. Os pedidos serão realizados pelo Município através da secretaria responsável por meio de **Autorização de Fornecimento - AF**, cuja emissão se dará conforme a necessidade, **encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor**.

6.2. A entrega dos produtos, objeto desta contratação deverá ser realizada no **prazo máximo de 10 (dez) dias** a partir da data de recebimento da autorização de fornecimento, **Centro de Referência de Assistência Social - CRAS**



6.3. A entrega dos serviços deverá ser realizada de acordo com o cronograma da secretaria, sendo a solicitação feita sempre no **prazo mínimo de 7 (sete) dias** a partir da data de recebimento da autorização de fornecimento, no **Centro Esportivo Municipal, sito a Rua Celso, S/N, Centro, Três de Maio, SC, CEP: 88.710-000 ou outro local cfe. cronograma da Secretaria, sempre no bairro Centro.**

6.4. Todos os materiais/serviços deverão ser entregues/realizados **DURANTE A SEMANA, DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA**, durante o período de expediente do órgão, salvo quando autorizado pela secretaria solicitante entrega em horário distinto.

6.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital ou com as amostras apresentadas, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** deverão ser reparadas as incorreções. Após o tempo referido e continuando a apresentar objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, gerando rescisão da contratação com a consequente aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.

6.6. Na hipótese do **Item 6.5** deste termo, é facultada à administração convocar o licitante classificado em segundo lugar para, se quiser, fornecer os bens pelo preço do primeiro colocado.

6.7. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituí-lo, se a qualquer tempo se verificarem incorreções.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após a entrega, por crédito bancário, devendo a CONTRATADA constar na nota fiscal correspondente, **número da autorização de fornecimento**, o **número do banco, da agência e da conta corrente** onde deseja receber seu crédito.

7.2. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se no prazo fixado no **item 7.1 deste termo**, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

7.3. Se o objeto não for entregue conforme especificações e quantidades estabelecidas na autorização de fornecimento, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

7.4. A CONTRADA deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

7.5. O Contratado deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação, e caso for amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Caso haja alteração de seu enquadramento Tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

7.5.1. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, cfme IN 1234/2012 e 2145/23.

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Fica designado o servidor **Keite dos Santos Fernandes Borges, Secretário Municipal de Assistência Social**, pela gestão do contrato e o servidor **Maria Aparecida dos Santos Bosquete Dominicano** pela fiscalização do fornecimento do objeto e observância das cláusulas contratuais e exigências do edital e seus anexos.

8.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, assim como todo o constante no instrumento convocatório (edital) e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.3. O fiscal do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

9.1. Proceder a entrega do objeto dentro das condições e preços ajustados e nos prazos previstos;

9.2. Encaminhar a Nota Fiscal no ato da entrega do objeto a fim de efetivação do pagamento devido;

9.3. Prestar esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;



9.4. Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências do Município de Treze de Maio;

9.5. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente o objeto (subcontratar), sem a devida anuência do Município de Treze de Maio / SC.

9.6. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente instrumento.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. Convocar a CONTRATADA para assinar termo de contrato ou documento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;

10.2. Fornecer a CONTRATADA, bem como aos responsáveis pela entrega do objeto, todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados relativamente ao objeto da contratação;

10.3. Efetuar o pagamento a CONTRATADA nas condições de preço e prazo estabelecidos;

10.4. Notificar por escrito, a CONTRATADA, toda e qualquer irregularidade constatada no recebimento do objeto;

10.5. Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

10.6. Providenciar as publicações legais exigidas em lei para todos os atos referentes ao processo.

***** ***FIM DO TERMO DE REFERÊNCIA*** *****

Informações Complementares ao Termo de referência acima:

Documentação para qualificação técnica a ser exigida no edital:

1. Participantes das oficinas deverão apresentar atestado de capacidade técnica, em original ou cópia autenticada, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, sem exigência de quantidade mínima.

2. Referente aos itens 91, 92 e 93 – Apresentar comprovante de formação na área e comprovação de experiência no âmbito do sistema único de assistência social (SUAS).

3. Referente ao Item 94 – Apresentar comprovante de formação na área de Educação Física “Bacharelado” ou superior e comprovação de experiência de trabalho com idosos, no âmbito do sistema único de assistência social (SUAS). Comprovação de experiências com visitas domiciliares.

4. Como condição de participação para o item gás liquefeito de petróleo (GLP) (gás de cozinha 13kg), o licitante deverá apresentar Certificado de Autorização de Revendedor de GLP, emitida pela ANP - Agência Nacional de Petróleo.

Os preços constantes na planilha foram obtidos através da metodologia descrita no Estudo Técnico Preliminar e deverão ser utilizados como sendo os **preços máximos para cotação por parte dos licitantes**.

Declaro ser o responsável por toda a descrição constante em cada item e pelas exigências para entrega do objeto/participação na licitação constantes neste termo, incluindo a documentação exigida para qualificação técnica, estando ciente que exigências que frustrem o caráter competitivo como direcionamento através da descrição de itens, exigências abusivas, dentre outros, não são permitidas em processos licitatórios. Enfim, esta secretaria admite a responsabilidade pelo presente Termo de Referência.

JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE PRESEMNIAL:



Em atendimento ao § 2º do Art. 17º da Lei 14.133/2021, a motivação da opção pela modalidade de licitação na sua forma presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços, sem prejuízo à competitividade e dos demais princípios norteadores dos processos licitatórios. Dentre as alegações mais comuns para a utilização da forma presencial, pode-se apontar:

1) O certame quando presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasaram os procedimentos da modalidade eletrônica e até aumentariam seus custos.

1a) Neste ponto em específico se destacam as licitações com entrega parcelada de vários itens onde há a participação de empresas de muito longe, que por sua vez acabam vencendo apenas um ou outro item, ou uma quantidade muito pequena de itens de baixo valor. Então, pelo fato da entrega do objeto ser parcelada durante um longo período, geralmente por 12 meses, os valores dos empenhos acabam sendo pequenos e as empresas que se sagraram vencedoras simplesmente não entregam o objeto, prejudicando a Administração que acaba ficando sem o material ou serviço. Isto já foi observado em licitações do tipo realizadas anteriormente sob a forma eletrônica, tanto neste Município como nos de mesmo porte na região, e acredita-se ser inclusive um problema recorrente nos municípios menores.

2) Há diversas vantagens da forma presencial da licitação sobre a eletrônica, dentre as quais: a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão presencial e facilidade na negociação de preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

3) A opção pela forma presencial decorre de prerrogativa de escolha da Administração fixada pela Lei nº 14.133/2021, desde que motivada como está sendo feito neste momento e não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, pode permitir maior redução de preços em vista da interação do agente/pregoeiro com os licitantes.

4) Ainda, a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão na forma presencial, verificação imediata das condições de habilitação e execução da proposta, manifestações recursais, proporcionando maior celeridade aos procedimentos, visto em regra, ocorrerem na própria sessão pública, sem prejuízo da competição de preços, também justificam a decisão da adoção da forma Presencial.

Forçoso salientar que o **§ 2º do art. 1º da IN SEGES/ME Nº 73/2022**, traz a obrigatoriedade da adoção da forma eletrônica apenas nos casos de recursos da União decorrentes de transferências voluntárias. Tratando-se de outros recursos admite-se a adoção da forma presencial.

Doutro norte, a adoção da forma presencial fortalece o desenvolvimento do comércio local deste Município, que conta com uma estimativa de **7.104 habitantes**, segundo dados do **IBGE do ano de 2021**, sendo que a realização de licitação na forma eletrônica acarretaria na ausência de participação do comércio local e de grande parte até do comércio regional como já se observou em diversas ocasiões, aqui e nas cidades vizinhas de mesmo porte.

Sendo assim, a licitação na forma presencial é a que melhor se adequa a contratação do objeto do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir acerca da escolha da forma de realização da licitação presencial em detrimento da forma eletrônica, de acordo com sua necessidade e conveniência, desde que motivadas.

Anote-se ainda, que a realização da sessão presencial que é uma das preocupações bastante diligente dos Tribunais de Contas e Ministério Público que são a impossibilidade de conferência de todos os atos ocorridos nas sessões, será sanada com a gravação em áudio e vídeo de cada sessão, não passando assim nenhum detalhe em branco.

Treze de Maio / SC, **19 de março de 2025**.

Keite Fernandes Borges
Secretaria Municipal de Assistência Social