Aviso de
DISPENSA ELETRÔNICA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 113/2026
DISPENSA Nº 031/2026

TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

CONTRATANTE
MUNICIPIO DE JATAIZINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS
04 – Secretaria Municipal de Assistência Social
001 – Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social
08.244.0005.2027 – Atividades da Secretaria Assistência Social
3.3.90.32.00.00 – Material, Bem ou Serviço de distribuição gratuita.
Fonte – Livre 000

OBJETO

Dispensa eletrônica para aquisição de kits natalinos, para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social.

EDITAL E SEUS ANEXOS
https://bll.org.br/, Portal de transparência Município de Jataizinho, Portal Nacional de Compras Públicas "PNCP"

VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO
R$: 36.694,00 (trinta e seis mil seiscentos e noventa e quatro reais).

PERÍODO DE PROPOSTAS
De 10/11/2026 às **8h** Até 17/11/2026 às **8h30m**

PERÍODO DE LANCES
De 17/11/2026 às **9h** Até 17/11/2026 às **15h**

EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

Sumário

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA 3
2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA. 13
3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL 15
4. FASE DE LANCES 17
5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO 17
6. HABILITAÇÃO 20
7. CONTRATAÇÃO 22
8. SANÇÕES 23
9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 26

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 031/2026
Processo Administrativo n.º113/2026

Torna-se público que a Prefeitura do Município de Jataizinho-Paraná, por meio da Secretaria Municipal de assistência social, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75*, inciso* ***II*** nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 098/2023 Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável.

Data da sessão: 17/11/2026
Horário da Fase de Lances: 9h às 15h

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA
O objeto da presente dispensa eletrônica para aquisição de kits natalinos, para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

LOTE 01					
ITEM	QTD	UNID	**DESCRIÇÃO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	280	UN	**FRANGO INTEIRO CONGELADO, SEM TEMPERO E SEM MIÚDOS – PESO ENTRE 2,5 KG E 3 KG POR UNIDADE** Produto de origem animal, proveniente de ave sadia, abatida, processada e congelada em estabelecimento devidamente registrado junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser apresentado inteiro, limpo, eviscerado e sem miúdos, próprio para consumo humano, sem adição de temperos, marinadas, molhos, salmouras ou outros preparados destinados a conferir sabor ao produto. A carcaça deverá apresentar conformação característica, pele íntegra e limpa, musculatura firme e coloração própria da espécie, não sendo admitido produto com alterações anormais de cor, odor, textura ou aparência. Não deverá apresentar penas ou resíduos de penas em quantidade inadequada, sujidades, matérias estranhas, hematomas excessivos, áreas esverdeadas,	**37,74**	**10.567,20**

			queimaduras pelo frio em grau acentuado, rompimentos significativos da pele ou quaisquer alterações que comprometam a qualidade e a segurança do alimento. Cada unidade deverá possuir peso líquido entre **2,5 kg e 3 kg**, correspondente exclusivamente ao frango inteiro, eviscerado e sem miúdos, excluído o peso da embalagem. O produto deverá ser acondicionado individualmente em saco plástico de polietileno atóxico ou outro material apropriado para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente fechado ou selado, capaz de impedir vazamentos e proteger o alimento contra contaminações durante o armazenamento, o transporte e a entrega. A embalagem deverá apresentar rotulagem completa, original e legível, contendo, no mínimo: I – denominação do produto; II – peso líquido; III – identificação do fabricante ou frigorífico; IV – número do lote; V – data de fabricação, processamento ou embalagem; VI – prazo de validade; VII – condições e temperatura de conservação; VIII – instruções para descongelamento, quando aplicáveis; e IX – identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente. O frango deverá ser fornecido **congelado**, mantido permanentemente nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária vigente, com preservação integral da cadeia de congelamento durante o armazenamento, o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos descongelados, parcialmente descongelados, recongelados ou que apresentem evidências de variação inadequada de temperatura, incluindo excesso anormal de líquido ou exsudato na embalagem, deformações incompatíveis com o congelamento regular ou acúmulo excessivo de gelo que indique falha de conservação. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega definitiva, devendo a validade constar de forma clara, legível e original na embalagem do fabricante.** Não serão aceitos produtos: a) contendo miúdos; b) com peso líquido inferior a 2,5 kg ou superior a 3 kg; c) com adição de temperos, marinadas, molhos ou salmouras; d) descongelados, parcialmente descongelados ou recongelados; e) com embalagem rasgada, perfurada, aberta, violada ou vazando; f) com excesso anormal de líquido ou gelo decorrente de conservação inadequada; g) com odor estranho, aspecto viscoso, coloração anormal ou sinais de deterioração; h) com prazo de validade inferior ao estabelecido; i) com data de validade ilegível, rasurada, adulterada		

			ou sobreposta por etiqueta não original; ou j) sem identificação do lote, do fabricante ou do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de inspeção de produtos de origem animal vigentes. **Apresentação:** unidade de frango inteiro congelado, sem tempero e sem miúdos, com peso líquido entre 2,5 kg e 3 kg, acondicionada individualmente em embalagem original, íntegra, lacrada, rotulada e própria para conservação sob congelamento.		
02	280	UN	**PANETTONE COM GOTAS DE CHOCOLATE – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 G** Produto de panificação doce típico natalino, elaborado com massa fermentada, macia, leve, aerada e úmida na medida adequada, contendo **gotas de chocolate distribuídas pela massa**, destinado à composição de kit natalino. A massa deverá ser elaborada predominantemente com **farinha de trigo, açúcar, ovos e/ou derivados, gorduras próprias para uso alimentício e demais ingredientes característicos do produto**, submetida a processo de fermentação adequado, proporcionando textura macia, aerada, homogênea e característica de panettone de boa qualidade. Deverá apresentar **massa de coloração dourada a castanho-clara, bem assada, macia, úmida e fibrosa**, com estrutura leve e adequada, não sendo admitido produto excessivamente seco, duro, compacto, embatumado, quebradiço, cru ou queimado. O produto deverá conter **gotas de chocolate efetivamente incorporadas à massa**, distribuídas de maneira relativamente uniforme e em quantidade suficiente para que sua presença seja claramente perceptível durante o consumo. As gotas deverão conter **cacau e/ou seus derivados entre os ingredientes característicos**, podendo ser de chocolate ao leite, chocolate, chocolate meio amargo ou preparação equivalente própria para utilização em produtos de panificação. Não será admitido produto cuja característica de chocolate decorra **exclusivamente de aromatizantes**, sem presença efetiva de gotas contendo cacau e/ou derivados de cacau. O produto deverá apresentar **aroma agradável, sabor característico de massa de panettone e chocolate**, equilíbrio adequado de doçura e textura, sem gosto excessivamente artificial, rançoso, fermentado de forma anormal, queimado ou estranho. As gotas de chocolate deverão estar incorporadas ao produto sem apresentar **quantidade excessivamente reduzida, concentração apenas em determinada região da massa ou ausência perceptível em grande parte do produto**. O panettone deverá possuir **peso líquido mínimo de 400 g (quatrocentos gramas)** por unidade, admitindo-se apresentações comerciais de peso superior. Cada unidade deverá ser acondicionada em **embalagem primária própria para contato com alimentos, íntegra, resistente e devidamente selada**,	**16,46**	**4.608,80**

			destinada à preservação do frescor, aroma, textura e condições higiênico-sanitárias do produto. A embalagem primária deverá estar acondicionada individualmente em **CAIXA CARTONADA**, resistente e em adequado estado de conservação, com **apresentação visual característica de produto natalino**, apropriada para composição de kits e ações comemorativas de final de ano. A caixa deverá apresentar acabamento adequado e boa apresentação, sem **rasgos, amassamentos acentuados, manchas, umidade, deformações ou quaisquer danos que comprometam sua apresentação**, considerando que o produto será destinado à distribuição direta à população em kit natalino. A rotulagem deverá conter, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, glúten e lactose conforme aplicável, identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade**. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, **sem sinais de violação, infestação, mofo, umidade, ressecamento, deformação ou deterioração**, e devidamente acondicionado para transporte e armazenamento. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 400 g; sem gotas de chocolate efetivamente incorporadas à massa; com quantidade meramente simbólica de gotas; massa excessivamente seca, dura, compacta, crua, queimada ou embatumada; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem primária violada; caixa cartonada rasgada, molhada, excessivamente amassada ou danificada; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 04 (quatro) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à **legislação sanitária, de rotulagem, de produtos de panificação e de segurança dos alimentos vigente**. **Apresentação: unidade com peso líquido mínimo de 400 g, acondicionada individualmente em caixa cartonada com apresentação natalina.**		
03	280	UN	**LEITE CONDENSADO INTEGRAL – EMBALAGEM DE 395 G** Produto lácteo obtido pela concentração parcial do leite integral, com adição de açúcar, apresentando consistência cremosa, homogênea e característica, destinado ao consumo direto e ao preparo de sobremesas e demais preparações culinárias. O produto deverá possuir denominação de venda **"Leite Condensado Integral"**, elaborado predominantemente a partir de **leite integral e açúcar**, podendo conter lactose e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente para a categoria. **Não será admitida a substituição por mistura láctea**	**6,82**	**1.909,60**

			condensada, composto lácteo, preparado lácteo, produto sabor leite condensado, leite condensado semidesnatado ou qualquer outra categoria distinta do leite condensado integral. Deverá apresentar **textura cremosa, lisa, uniforme e homogênea**, sem presença de grumos, cristalização excessiva de açúcar, separação de fases, excesso de líquido ou aspecto anormal. A coloração deverá ser **branca a levemente amarelada**, característica do produto, apresentando sabor **doce, lácteo e agradável**, sem gosto ou odor rançoso, excessivamente caramelizado, fermentado, azedo ou estranho. A embalagem deverá conter **395 g**, ser original do fabricante, resistente, íntegra e devidamente fechada, podendo ser cartonada ou metálica, desde que própria para alimentos e adequada à conservação do produto. A rotulagem deverá conter todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, inclusive **denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente**, quando aplicável. **Não serão aceitos** produtos que não sejam classificados como leite condensado integral; misturas lácteas ou produtos similares; embalagens violadas, estufadas, vazando, perfuradas ou danificadas; produto com textura anormal, separação de fases, odor ou sabor estranho; ou peso inferior ao especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: embalagem de 395 g – Leite Condensado Integral.**		
04	280	UN	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI), SEM OVOS – EMBALAGEM DE 1 KG** Massa alimentícia seca, não recheada, elaborada predominantemente com **sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico**, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, **sem adição de ovos ou derivados de ovos em sua formulação**. O produto deverá apresentar formato característico **tipo parafuso/fusilli**, com peças relativamente uniformes, íntegras e bem formadas, adequadas ao preparo culinário. A massa deverá apresentar **coloração uniforme e característica**, textura firme após o cozimento e boa resistência ao preparo, não devendo apresentar desmanche excessivo, pegajosidade acentuada ou formação de massa pastosa quando preparada de acordo com as instruções do fabricante. O produto deverá estar **seco, limpo e livre de umidade excessiva**, não sendo admitida presença de insetos, larvas, teias, mofo, sujidades, matérias estranhas, odor ou sabor anormal ou quaisquer sinais de infestação ou deterioração. Não deverá apresentar quantidade excessiva de unidades **quebradas, deformadas ou pulverizadas**,	**8,49**	**2.377,20**

			devendo manter padrão adequado de integridade dentro da embalagem. A embalagem deverá conter **1 kg (um quilograma)** de produto, ser original do fabricante, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra e devidamente selada, protegendo o produto contra umidade, contaminação e danos durante armazenamento e transporte. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, instruções de preparo e declarações de alergênicos e glúten**. Deverá constar na rotulagem a informação correspondente à presença de **trigo e glúten**, bem como demais declarações obrigatórias de alergênicos conforme a composição efetiva do produto. **Não serão aceitos** produtos contendo ovos ou derivados de ovos na formulação; de formato diferente do tipo parafuso/fusilli; com peso líquido inferior a 1 kg; excessivamente quebrados; com sinais de umidade, mofo ou infestação; embalagem aberta, rasgada, perfurada ou mal selada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: pacote de 1 kg – Macarrão Tipo Parafuso (Fusilli), sem ovos.**		
05	280	UN	**EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM DE 340 G** produto obtido a partir da concentração da polpa de tomates maduros, sãos e selecionados, destinado ao uso culinário. Deverá apresentar **tomate como ingrediente predominante**, podendo conter açúcar, sal e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente para a categoria, desde que não descaracterizem o produto. O produto deverá possuir **consistência espessa, concentrada e homogênea**, característica de extrato de tomate, não sendo admitido produto excessivamente líquido, aguado ou com características próprias de molho de tomate. Deverá apresentar **coloração vermelha característica, uniforme e natural**, aroma e sabor próprios de tomate concentrado, sem gosto excessivamente ácido, fermentado, queimado, metálico, rançoso ou estranho. O produto deverá apresentar-se **livre de peles, sementes em quantidade perceptível, talos, fragmentos grosseiros, sujidades, matérias estranhas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração**. Não será admitida a substituição por **molho de tomate, polpa de tomate, preparado culinário à base de tomate ou produto de categoria distinta do extrato**	**3,70**	**1.036,00**

			de tomate. A embalagem deverá conter **340 g (trezentos e quarenta gramas)** de produto, ser original do fabricante, confeccionada em material apropriado para contato com alimentos, resistente, íntegra e **hermeticamente fechada ou devidamente selada**, de modo a preservar a qualidade e a segurança do produto. Não serão aceitas embalagens **abertas, perfuradas, vazando, estufadas, rasgadas, enferrujadas, com falha de vedação ou quaisquer danos que comprometam sua integridade**, conforme o tipo de acondicionamento utilizado. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, identificação e procedência do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação**. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 340 g; classificados como molho ou produto diferente de extrato de tomate; excessivamente líquidos; com presença anormal de peles, sementes ou matérias estranhas; com alteração de cor, odor ou sabor; sinais de fermentação ou deterioração; ou embalagem danificada ou violada. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: embalagem de 340 g – Extrato de Tomate.**		
06	280	UN	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ – GARRAFA PET DE 3 LITROS** Bebida gaseificada, não alcoólica, própria para consumo, acondicionada em embalagem original do fabricante. O produto deverá apresentar **sabor, aroma, coloração e gaseificação característicos de refrigerante sabor guaraná**, com aspecto homogêneo e agradável, sem alterações de odor, sabor ou aparência que indiquem deterioração ou conservação inadequada. Deverá ser elaborado com água potável, açúcar, extrato e/ou aroma característico de guaraná, acidulantes, conservadores e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente para a categoria. O refrigerante deverá apresentar **gaseificação adequada**, não sendo admitido produto sem gás, com perda acentuada de carbonatação, vazamento ou sinais de abertura prévia. A embalagem deverá ser do tipo **garrafa PET com capacidade de 3 litros**, resistente, íntegra, própria para contato com alimentos, devidamente fechada com tampa rosqueável e sistema que evidencie eventual violação. Não serão aceitas embalagens **perfuradas, vazando, excessivamente deformadas, com tampa danificada, lacre rompido ou quaisquer condições que comprometam a integridade e a conservação**	**10,27**	**2.875,60**

			do produto. A rotulagem deverá apresentar todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, sabor, marca, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação**. **Não serão aceitos** produtos com conteúdo inferior a 3 litros; sabor diferente de guaraná; com perda significativa de gaseificação; embalagem aberta, violada, vazando ou danificada; com odor, sabor ou aspecto estranho; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: garrafa PET de 3 litros –** **Refrigerante sabor Guaraná.**		
07	280	UN	**SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – PESO LÍQUIDO DE 250 G E PESO DRENADO MÍNIMO DE 165 G** Produto elaborado com sardinhas próprias para consumo humano, limpas, evisceradas e submetidas a processamento térmico adequado, acondicionadas em meio de cobertura à base de óleo comestível. O produto deverá apresentar **peixes em pedaços ou unidades íntegras, de tamanho relativamente uniforme**, com textura firme e característica, não sendo admitida quantidade excessiva de fragmentos, resíduos ou material desfeito. A sardinha deverá apresentar **coloração, aroma, sabor e textura característicos**, sem odor rançoso, fermentado, metálico de forma anormal, sabor estranho ou quaisquer sinais de deterioração. O meio de cobertura deverá ser composto por **óleo comestível próprio para consumo humano**, podendo conter sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto. O produto deverá estar isento de **escamas em excesso, vísceras, matérias estranhas, sujidades ou quaisquer elementos impróprios ao consumo**. A embalagem deverá ser **lata metálica própria para alimentos**, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto. Não serão aceitas latas **estufadas, enferrujadas, perfuradas, vazando, com sinais de violação, corrosão acentuada ou amassamentos que comprometam a vedação ou a integridade da embalagem**. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente**, quando aplicável. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a	**12,08**	**3.382,40**

			250 g ou peso drenado inferior a 165 g; com excesso de fragmentos; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem estufada, enferrujada, perfurada, vazando ou violada; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: lata de 250 g, com peso drenado mínimo de 165 g – Sardinha em óleo comestível.**		
08	280	UN	**PÊSSEGO EM CALDA – METADES – PESO LÍQUIDO DE 850 G E PESO DRENADO MÍNIMO DE 450 G** Produto elaborado com pêssegos maduros, sãos e selecionados, descascados, descaroçados e acondicionados em calda de açúcar, próprio para consumo direto e utilização em sobremesas. Os pêssegos deverão ser apresentados **preferencialmente em metades inteiras e relativamente uniformes**, com boa aparência, textura firme e macia, mantendo a estrutura característica da fruta após o processamento. Não será admitido produto constituído predominantemente por **pedaços quebrados, fragmentos pequenos, polpa desfeita ou unidades excessivamente danificadas**, devendo a maior parte do conteúdo apresentar-se em metades íntegras. A fruta deverá apresentar **coloração amarela a amarelo-alaranjada característica**, relativamente uniforme, aroma e sabor agradáveis e próprios de pêssego em calda, sem gosto fermentado, azedo de forma anormal, metálico, rançoso ou estranho. A textura deverá ser **macia, porém firme**, não sendo admitido produto excessivamente mole, desmanchando, fibroso, endurecido ou com aspecto de fruta deteriorada. A calda deverá apresentar-se **límpida a levemente característica do produto**, composta predominantemente por água e açúcar, podendo conter acidulante e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente. O produto deverá possuir **pêssego como ingrediente principal**, não sendo admitido produto composto por mistura de frutas ou fruta de categoria distinta. Deverá estar isento de **caroços ou fragmentos de caroço em quantidade inadequada, cascas em excesso, folhas, talos, matérias estranhas, sujidades, mofo ou quaisquer sinais de deterioração**. A embalagem deverá conter **peso líquido de 850 g**, com **peso drenado mínimo de 450 g**, acondicionada em **lata metálica própria para alimentos**, íntegra, resistente e hermeticamente fechada. Não serão aceitas latas **estufadas, enferrujadas, perfuradas, vazando, com sinais de corrosão, violação ou amassamentos acentuados que comprometam a vedação ou a integridade da embalagem**. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do**	**19,05**	**5.334,00**

			produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade e condições de conservação. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 850 g ou peso drenado inferior a 450 g; apresentados predominantemente em pedaços ou fragmentos em substituição às metades; com frutas excessivamente moles, desfeitas, escurecidas ou deterioradas; com odor ou sabor estranho; calda com aspecto anormal; presença de matérias estranhas; ou embalagem estufada, enferrujada, perfurada, vazando ou violada. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: lata de 850 g, com peso drenado mínimo de 450 g – Pêssego em Calda, em Metades.**		
09	280	UN	**CAIXA DE BOMBONS E CHOCOLATES SORTIDOS – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 250 G** Contendo variedade de bombons e chocolates embalados individualmente, destinados ao consumo direto e à composição de kit natalino. A caixa deverá conter **no mínimo 05 (cinco) variedades distintas** de bombons e/ou chocolates, contemplando diferentes sabores, recheios e/ou texturas. O sortimento deverá incluir produtos à base de **chocolate ao leite e/ou chocolate branco**, podendo conter bombons recheados, chocolates crocantes, chocolates com flocos, wafer, castanhas, amendoim, caramelo, cremes ou outras combinações próprias da categoria. Não será admitida caixa composta predominantemente por **um único tipo ou sabor**, devendo haver variedade efetiva entre os produtos fornecidos. Os bombons e chocolates deverão apresentar **sabor, aroma, textura e coloração característicos**, com cobertura e/ou massa de chocolate em adequado estado de conservação, sem gosto rançoso, odor estranho, ressecamento excessivo ou alterações de qualidade. Cada unidade interna deverá estar **embalada individualmente**, em embalagem própria para contato com alimentos, íntegra e devidamente fechada, preservando as características do produto. A embalagem externa deverá ser **caixa cartonada**, original do fabricante, resistente, íntegra e adequada para apresentação em kit natalino, contendo peso líquido mínimo de **250 g**. Não serão aceitas caixas **rasgadas, amassadas de forma acentuada, molhadas, abertas, violadas ou com sinais de armazenamento inadequado**. A rotulagem deverá apresentar todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten conforme aplicável, número do lote e prazo de validade**. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 250 g; caixas com variedade insuficiente; chocolates	**16,44**	**4.603,20**

			com sinais de derretimento seguido de solidificação inadequada, cobertura excessivamente esbranquiçada por conservação imprópria, odor ou sabor estranho; unidades internas abertas ou violadas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: caixa cartonada contendo bombons e chocolates sortidos, com peso líquido mínimo de 250 g e no mínimo 05 variedades distintas.**		
				TOTAL	**36.694,00**

1.1. *A contratação será dividida em LOTE , conforme tabela constante abaixo:*

1.1.1. Havendo mais de um item ou lote faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

1.2. O critério de julgamento adotado será o *menor preço,* observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema BLL (Bolsa de Licitações e Leilões), disponível no endereço eletrônico “www.bllcompras.org.br”

2.1.1. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.2.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) 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, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente

comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

2.2.5. *sociedades cooperativas.*

3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

3.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

3.4.1. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o *Termo de Referência*, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores **NÃO** poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la;

3.9. **No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, apresentar as seguintes declarações:**

3.9.1. **que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;**

3.9.2. **que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.**

3.9.3. **que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;**

3.9.4. **que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;**

3.9.5. **que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.**

3.9.6. **que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14**

anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.9.7. **Declaração item 3.2.1**

4. FASE DE LANCES

4.1. A partir das 9:00h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso, o modo de disputa será ABERTO.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.2.1. ***O lance deverá ser ofertado pelo valor total do LOTE***

4.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

4.4. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

4.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

4.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

4.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**,** a contar da data de sua apresentação.

5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.5.1. contiver vícios insanáveis;

5.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

5.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

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

5.6.1. 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 dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

5.6.2. 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.

5.7. *Em contratação de obras ou serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:*

5.7.1. *para efeito de avaliação da exequibilidade e de sobrepreço, serão considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, observado o critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado neste Aviso de Contratação Direta, conforme as especificidades do mercado correspondente;*

5.7.2. *serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração para bens e serviços comuns e de 70% (setenta por cento) para obras e serviços de engenharia, sendo que a deverá empresa apresentar planilha de custos que comprove o lance ofertado.*

5.7.3. *será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo a Lei.*

5.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

5.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

5.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

5.9.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

5.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

5.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.12. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

5.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.

6.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

6.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/)

6.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o agente de contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

6.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

6.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

6.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

6.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

6.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

6.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

6.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma

proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

6.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitada

7. CONTRATAÇÃO

7.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

7.2. O adjudicatário terá o prazo de 03(três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

7.2.1. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7.3. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:*

7.3.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

7.3.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;*

7.3.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

7.4. O prazo de vigência da contratação é de 90 dias prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.

7.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8. SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

8.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

8.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

8.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

8.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

8.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

8.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

8.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

8.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

8.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

8.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

8.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

8.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

8.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O procedimento será divulgado na plataforma da BLL (Bolsa de Licitações e Leilões) e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e no diário oficial eletrônico do Município de Jataizinho-Paraná.

9.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

9.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

9.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

9.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)

9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

9.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

9.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

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

9.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

9.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

9.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

9.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

9.13.1. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação

9.13.2. ANEXO II - Termo de Referência;

9.13.3. *ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;*

9.13.4. *ANEXO IV – modelo de declaração contendo informações para fins de assinatura do contrato*

9.13.5. *ANEXO V - modelo de declaração contendo informações para fins de assinatura do contrato*

Jataizinho, 23 de outubro de 2026.

Wilson Fernandes
Prefeito Municipal

ANNA LUCIA AZEVEDO
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1 **Habilitação jurídica:**

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

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

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

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

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

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

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

2 **Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

2.2 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

2.3 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

2.4 prova de inscrição no cadastro de contribuintes *estadual e/ou municipal*, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

2.5 prova de regularidade com a Fazenda federal *mediante apresentação de certidão conjunta negativa de débitos relativos à tributos federais e à dívida ativa da união;*

2.6 *Prova de regularidade para com a fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão de regularidade fiscal, expedida pela secretaria de estado da fazenda, do domicilio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei.*

2.7 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão de regularidade fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicilio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei. Caso não conste prazo de validade, essa será de, no máximo, 60 (sessenta) dias contados da data da sua emissão;

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

3 **Qualificação Econômico-Financeira:**

3.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

3.2 Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

3.3 Na falta de validade expressa na certidão negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60(sessenta) dias de sua emissão

4 Qualificação Técnica

4.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta dispensa, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.1.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

4.1.1.2 O fornecedor disponibilizará, em eventual diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

4.1.1.3 Licença Sanitária da empresa licitante, dentro de seu prazo de validade, conforme a Lei Estadual 13.331/2001 e decreto estadual 5711/2002;

4.1.1.4 Autorização de Funcionamento da empresa licitante, emitido pela ANVISA (agência nacional de vigilância sanitária), dentro do prazo de validade, de acordo Resolução DC 16/2014 do Ministério da Saúde da ANVISA;

4.1.1.5 Certificado de Registro de Produtos (para medicamentos ofertado pela licitante), emitido pela ANVISA, dentro de seu prazo de validade, de acordo com a Lei Federal 6360/1976;

4.1.1.6 Autorização Especial de medicamentos controlados, emitido pela ANVISA, dentro do seu prazo de validade (nesse caso é necessário a apresentação da autorização da empresa licitante e da fabricante do medicamento), de acordo Resolução RDC 16/2014 do Ministério da Saúde/ANVISA.

4.1.1.7 Apresentar registro ou inscrição no conselho regional de farmácia – CRF

4.1.1.8 Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou autenticado por qualquer servidor da administração pública. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis, podendo valer-se das disposições da Lei Federal 13.726/2018.

ANEXO II - Termo de Referência;

LOTE 01					
ITEM	QTD	UNID	**DESCRIÇÃO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	280	UN	**FRANGO INTEIRO CONGELADO, SEM TEMPERO E SEM MIÚDOS – PESO ENTRE 2,5 KG E 3 KG POR UNIDADE** Produto de origem animal, proveniente de ave sadia, abatida, processada e congelada em estabelecimento devidamente registrado junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá ser apresentado inteiro, limpo, eviscerado e sem miúdos, próprio para consumo humano, sem adição de temperos, marinadas, molhos, salmouras ou outros preparados destinados a conferir sabor ao produto. A carcaça deverá apresentar conformação característica, pele íntegra e limpa, musculatura firme e coloração própria da espécie, não sendo admitido produto com alterações anormais de cor, odor, textura ou aparência. Não deverá apresentar penas ou resíduos de penas em quantidade inadequada, sujidades, matérias estranhas, hematomas excessivos, áreas esverdeadas, queimaduras pelo frio em grau acentuado, rompimentos significativos da pele ou quaisquer alterações que comprometam a qualidade e a segurança do alimento. Cada unidade deverá possuir peso líquido entre **2,5 kg e 3 kg**, correspondente exclusivamente ao frango inteiro, eviscerado e sem miúdos, excluído o peso da embalagem. O produto deverá ser acondicionado individualmente em saco plástico de polietileno atóxico ou outro material apropriado para contato com alimentos, resistente, íntegro e devidamente fechado ou selado, capaz de impedir vazamentos e proteger o alimento contra contaminações durante o armazenamento, o transporte e a entrega. A embalagem deverá apresentar rotulagem completa, original e legível, contendo, no mínimo: I – denominação do produto; II – peso líquido; III – identificação do fabricante ou frigorífico; IV – número do lote; V – data de fabricação, processamento ou embalagem; VI – prazo de validade; VII – condições e temperatura de conservação; VIII – instruções para descongelamento, quando aplicáveis; e IX – identificação do Serviço de Inspeção Oficial	**37,74**	**10.567,20**

			competente. O frango deverá ser fornecido **congelado**, mantido permanentemente nas condições de temperatura indicadas pelo fabricante e exigidas pela legislação sanitária vigente, com preservação integral da cadeia de congelamento durante o armazenamento, o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos descongelados, parcialmente descongelados, recongelados ou que apresentem evidências de variação inadequada de temperatura, incluindo excesso anormal de líquido ou exsudato na embalagem, deformações incompatíveis com o congelamento regular ou acúmulo excessivo de gelo que indique falha de conservação. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes, contados da data da entrega definitiva, devendo a validade constar de forma clara, legível e original na embalagem do fabricante.** Não serão aceitos produtos: a) contendo miúdos; b) com peso líquido inferior a 2,5 kg ou superior a 3 kg; c) com adição de temperos, marinadas, molhos ou salmouras; d) descongelados, parcialmente descongelados ou recongelados; e) com embalagem rasgada, perfurada, aberta, violada ou vazando; f) com excesso anormal de líquido ou gelo decorrente de conservação inadequada; g) com odor estranho, aspecto viscoso, coloração anormal ou sinais de deterioração; h) com prazo de validade inferior ao estabelecido; i) com data de validade ilegível, rasurada, adulterada ou sobreposta por etiqueta não original; ou j) sem identificação do lote, do fabricante ou do Serviço de Inspeção Oficial competente. O produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de inspeção de produtos de origem animal vigentes. **Apresentação:** unidade de frango inteiro congelado, sem tempero e sem miúdos, com peso líquido entre 2,5 kg e 3 kg, acondicionada individualmente em embalagem original, íntegra, lacrada, rotulada e própria para conservação sob congelamento.		
02	280	UN	**PANETTONE COM GOTAS DE CHOCOLATE – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 G** Produto de panificação doce típico natalino, elaborado com massa fermentada, macia, leve, aerada e úmida na medida adequada, contendo **gotas de chocolate distribuídas pela massa**, destinado à composição de kit natalino. A massa deverá ser elaborada predominantemente com **farinha de trigo, açúcar, ovos e/ou derivados, gorduras próprias para uso alimentício e demais ingredientes característicos do produto**, submetida a processo de fermentação adequado, proporcionando textura macia, aerada, homogênea e característica de panettone de boa qualidade. Deverá apresentar **massa de coloração dourada a castanho-clara, bem assada, macia, úmida e**	**16,46**	**4.608,80**

			fibrosa, com estrutura leve e adequada, não sendo admitido produto excessivamente seco, duro, compacto, embatumado, quebradiço, cru ou queimado. O produto deverá conter **gotas de chocolate efetivamente incorporadas à massa**, distribuídas de maneira relativamente uniforme e em quantidade suficiente para que sua presença seja claramente perceptível durante o consumo. As gotas deverão conter **cacau e/ou seus derivados entre os ingredientes característicos**, podendo ser de chocolate ao leite, chocolate, chocolate meio amargo ou preparação equivalente própria para utilização em produtos de panificação. Não será admitido produto cuja característica de chocolate decorra **exclusivamente de aromatizantes**, sem presença efetiva de gotas contendo cacau e/ou derivados de cacau. O produto deverá apresentar **aroma agradável, sabor característico de massa de panettone e chocolate**, equilíbrio adequado de doçura e textura, sem gosto excessivamente artificial, rançoso, fermentado de forma anormal, queimado ou estranho. As gotas de chocolate deverão estar incorporadas ao produto sem apresentar **quantidade excessivamente reduzida, concentração apenas em determinada região da massa ou ausência perceptível em grande parte do produto**. O panettone deverá possuir **peso líquido mínimo de 400 g (quatrocentos gramas)** por unidade, admitindo-se apresentações comerciais de peso superior. Cada unidade deverá ser acondicionada em **embalagem primária própria para contato com alimentos, íntegra, resistente e devidamente selada**, destinada à preservação do frescor, aroma, textura e condições higiênico-sanitárias do produto. A embalagem primária deverá estar acondicionada individualmente em **CAIXA CARTONADA**, resistente e em adequado estado de conservação, com **apresentação visual característica de produto natalino**, apropriada para composição de kits e ações comemorativas de final de ano. A caixa deverá apresentar acabamento adequado e boa apresentação, sem **rasgos, amassamentos acentuados, manchas, umidade, deformações ou quaisquer danos que comprometam sua apresentação**, considerando que o produto será destinado à distribuição direta à população em kit natalino. A rotulagem deverá conter, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, glúten e lactose conforme aplicável, identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade**. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, **sem sinais de violação, infestação, mofo, umidade, ressecamento, deformação ou deterioração**, e devidamente		

			acondicionado para transporte e armazenamento. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 400 g; sem gotas de chocolate efetivamente incorporadas à massa; com quantidade meramente simbólica de gotas; massa excessivamente seca, dura, compacta, crua, queimada ou embatumada; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem primária violada; caixa cartonada rasgada, molhada, excessivamente amassada ou danificada; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 04 (quatro) meses remanescentes a partir da data da entrega.** O produto deverá atender integralmente à **legislação sanitária, de rotulagem, de produtos de panificação e de segurança dos alimentos vigente**. **Apresentação: unidade com peso líquido mínimo de 400 g, acondicionada individualmente em caixa cartonada com apresentação natalina.**		
03	280	UN	**LEITE CONDENSADO INTEGRAL – EMBALAGEM DE 395 G** Produto lácteo obtido pela concentração parcial do leite integral, com adição de açúcar, apresentando consistência cremosa, homogênea e característica, destinado ao consumo direto e ao preparo de sobremesas e demais preparações culinárias. O produto deverá possuir denominação de venda **"Leite Condensado Integral"**, elaborado predominantemente a partir de **leite integral e açúcar**, podendo conter lactose e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente para a categoria. **Não será admitida a substituição por mistura láctea condensada, composto lácteo, preparado lácteo, produto sabor leite condensado, leite condensado semidesnatado ou qualquer outra categoria distinta do leite condensado integral.** Deverá apresentar **textura cremosa, lisa, uniforme e homogênea**, sem presença de grumos, cristalização excessiva de açúcar, separação de fases, excesso de líquido ou aspecto anormal. A coloração deverá ser **branca a levemente amarelada**, característica do produto, apresentando sabor **doce, lácteo e agradável**, sem gosto ou odor rançoso, excessivamente caramelizado, fermentado, azedo ou estranho. A embalagem deverá conter **395 g**, ser original do fabricante, resistente, íntegra e devidamente fechada, podendo ser cartonada ou metálica, desde que própria para alimentos e adequada à conservação do produto. A rotulagem deverá conter todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, inclusive **denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente**, quando aplicável. **Não serão aceitos** produtos que não sejam classificados como leite condensado integral; misturas	**6,82**	**1.909,60**

			lácteas ou produtos similares; embalagens violadas, estufadas, vazando, perfuradas ou danificadas; produto com textura anormal, separação de fases, odor ou sabor estranho; ou peso inferior ao especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: embalagem de 395 g – Leite Condensado Integral.**		
04	280	UN	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI), SEM OVOS – EMBALAGEM DE 1 KG** Massa alimentícia seca, não recheada, elaborada predominantemente com **sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico**, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, **sem adição de ovos ou derivados de ovos em sua formulação**. O produto deverá apresentar formato característico **tipo parafuso/fusilli**, com peças relativamente uniformes, íntegras e bem formadas, adequadas ao preparo culinário. A massa deverá apresentar **coloração uniforme e característica**, textura firme após o cozimento e boa resistência ao preparo, não devendo apresentar desmanche excessivo, pegajosidade acentuada ou formação de massa pastosa quando preparada de acordo com as instruções do fabricante. O produto deverá estar **seco, limpo e livre de umidade excessiva**, não sendo admitida presença de insetos, larvas, teias, mofo, sujidades, matérias estranhas, odor ou sabor anormal ou quaisquer sinais de infestação ou deterioração. Não deverá apresentar quantidade excessiva de unidades **quebradas, deformadas ou pulverizadas**, devendo manter padrão adequado de integridade dentro da embalagem. A embalagem deverá conter **1 kg (um quilograma)** de produto, ser original do fabricante, confeccionada em material próprio para contato com alimentos, resistente, íntegra e devidamente selada, protegendo o produto contra umidade, contaminação e danos durante armazenamento e transporte. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, instruções de preparo e declarações de alergênicos e glúten**. Deverá constar na rotulagem a informação correspondente à presença de **trigo e glúten**, bem como demais declarações obrigatórias de alergênicos conforme a composição efetiva do produto. **Não serão aceitos** produtos contendo ovos ou derivados de ovos na formulação; de formato diferente do tipo parafuso/fusilli; com peso líquido inferior a 1 kg; excessivamente quebrados; com sinais de umidade, mofo ou infestação; embalagem aberta, rasgada, perfurada ou mal selada; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de	**8,49**	**2.377,20**

			qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: pacote de 1 kg – Macarrão Tipo Parafuso (Fusilli), sem ovos.**		
05	280	UN	**EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM DE 340 G** produto obtido a partir da concentração da polpa de tomates maduros, sãos e selecionados, destinado ao uso culinário. Deverá apresentar **tomate como ingrediente predominante**, podendo conter açúcar, sal e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente para a categoria, desde que não descaracterizem o produto. O produto deverá possuir **consistência espessa, concentrada e homogênea**, característica de extrato de tomate, não sendo admitido produto excessivamente líquido, aguado ou com características próprias de molho de tomate. Deverá apresentar **coloração vermelha característica, uniforme e natural**, aroma e sabor próprios de tomate concentrado, sem gosto excessivamente ácido, fermentado, queimado, metálico, rançoso ou estranho. O produto deverá apresentar-se **livre de peles, sementes em quantidade perceptível, talos, fragmentos grosseiros, sujidades, matérias estranhas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração**. Não será admitida a substituição por **molho de tomate, polpa de tomate, preparado culinário à base de tomate ou produto de categoria distinta do extrato de tomate**. A embalagem deverá conter **340 g (trezentos e quarenta gramas)** de produto, ser original do fabricante, confeccionada em material apropriado para contato com alimentos, resistente, íntegra e **hermeticamente fechada ou devidamente selada**, de modo a preservar a qualidade e a segurança do produto. Não serão aceitas embalagens **abertas, perfuradas, vazando, estufadas, rasgadas, enferrujadas, com falha de vedação ou quaisquer danos que comprometam sua integridade**, conforme o tipo de acondicionamento utilizado. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, identificação e procedência do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação**. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 340 g; classificados como molho ou produto diferente de extrato de tomate; excessivamente líquidos; com	**3,70**	**1.036,00**

			presença anormal de peles, sementes ou matérias estranhas; com alteração de cor, odor ou sabor; sinais de fermentação ou deterioração; ou embalagem danificada ou violada. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: embalagem de 340 g – Extrato de Tomate.**		
06	280	UN	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ – GARRAFA PET DE 3 LITROS** Bebida gaseificada, não alcoólica, própria para consumo, acondicionada em embalagem original do fabricante. O produto deverá apresentar **sabor, aroma, coloração e gaseificação característicos de refrigerante sabor guaraná**, com aspecto homogêneo e agradável, sem alterações de odor, sabor ou aparência que indiquem deterioração ou conservação inadequada. Deverá ser elaborado com água potável, açúcar, extrato e/ou aroma característico de guaraná, acidulantes, conservadores e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente para a categoria. O refrigerante deverá apresentar **gaseificação adequada**, não sendo admitido produto sem gás, com perda acentuada de carbonatação, vazamento ou sinais de abertura prévia. A embalagem deverá ser do tipo **garrafa PET com capacidade de 3 litros**, resistente, íntegra, própria para contato com alimentos, devidamente fechada com tampa rosqueável e sistema que evidencie eventual violação. Não serão aceitas embalagens **perfuradas, vazando, excessivamente deformadas, com tampa danificada, lacre rompido ou quaisquer condições que comprometam a integridade e a conservação do produto**. A rotulagem deverá apresentar todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, sabor, marca, identificação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação**. **Não serão aceitos** produtos com conteúdo inferior a 3 litros; sabor diferente de guaraná; com perda significativa de gaseificação; embalagem aberta, violada, vazando ou danificada; com odor, sabor ou aspecto estranho; ou com quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: garrafa PET de 3 litros – Refrigerante sabor Guaraná.**	**10,27**	**2.875,60**

07	280	UN	**SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – PESO LÍQUIDO DE 250 G E PESO DRENADO MÍNIMO DE 165 G** Produto elaborado com sardinhas próprias para consumo humano, limpas, evisceradas e submetidas a processamento térmico adequado, acondicionadas em meio de cobertura à base de óleo comestível. O produto deverá apresentar **peixes em pedaços ou unidades íntegras, de tamanho relativamente uniforme**, com textura firme e característica, não sendo admitida quantidade excessiva de fragmentos, resíduos ou material desfeito. A sardinha deverá apresentar **coloração, aroma, sabor e textura característicos**, sem odor rançoso, fermentado, metálico de forma anormal, sabor estranho ou quaisquer sinais de deterioração. O meio de cobertura deverá ser composto por **óleo comestível próprio para consumo humano**, podendo conter sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto. O produto deverá estar isento de **escamas em excesso, vísceras, matérias estranhas, sujidades ou quaisquer elementos impróprios ao consumo**. A embalagem deverá ser **lata metálica própria para alimentos**, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto. Não serão aceitas latas **estufadas, enferrujadas, perfuradas, vazando, com sinais de violação, corrosão acentuada ou amassamentos que comprometam a vedação ou a integridade da embalagem**. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade, condições de conservação e identificação do Serviço de Inspeção Oficial competente**, quando aplicável. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 250 g ou peso drenado inferior a 165 g; com excesso de fragmentos; odor ou sabor estranho; sinais de deterioração; embalagem estufada, enferrujada, perfurada, vazando ou violada; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: lata de 250 g, com peso drenado mínimo de 165 g – Sardinha em óleo comestível.**	**12,08**	**3.382,40**
08	280	UN	**PÊSSEGO EM CALDA – METADES – PESO LÍQUIDO DE 850 G E PESO DRENADO MÍNIMO DE 450 G** Produto elaborado com pêssegos maduros, sãos e selecionados, descascados, descaroçados e acondicionados em calda de açúcar, próprio para consumo direto e utilização em sobremesas. Os pêssegos deverão ser apresentados **preferencialmente em metades inteiras e**	**19,05**	**5.334,00**

			relativamente uniformes, com boa aparência, textura firme e macia, mantendo a estrutura característica da fruta após o processamento. Não será admitido produto constituído predominantemente por **pedaços quebrados, fragmentos pequenos, polpa desfeita ou unidades excessivamente danificadas**, devendo a maior parte do conteúdo apresentar-se em metades íntegras. A fruta deverá apresentar **coloração amarela a amarelo-alaranjada característica**, relativamente uniforme, aroma e sabor agradáveis e próprios de pêssego em calda, sem gosto fermentado, azedo de forma anormal, metálico, rançoso ou estranho. A textura deverá ser **macia, porém firme**, não sendo admitido produto excessivamente mole, desmanchando, fibroso, endurecido ou com aspecto de fruta deteriorada. A calda deverá apresentar-se **límpida a levemente característica do produto**, composta predominantemente por água e açúcar, podendo conter acidulante e demais ingredientes ou aditivos expressamente permitidos pela legislação vigente. O produto deverá possuir **pêssego como ingrediente principal**, não sendo admitido produto composto por mistura de frutas ou fruta de categoria distinta. Deverá estar isento de **caroços ou fragmentos de caroço em quantidade inadequada, cascas em excesso, folhas, talos, matérias estranhas, sujidades, mofo ou quaisquer sinais de deterioração**. A embalagem deverá conter **peso líquido de 850 g**, com **peso drenado mínimo de 450 g**, acondicionada em **lata metálica própria para alimentos**, íntegra, resistente e hermeticamente fechada. Não serão aceitas latas **estufadas, enferrujadas, perfuradas, vazando, com sinais de corrosão, violação ou amassamentos acentuados que comprometam a vedação ou a integridade da embalagem**. A rotulagem deverá apresentar, de forma clara e legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade e condições de conservação**. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 850 g ou peso drenado inferior a 450 g; apresentados predominantemente em pedaços ou fragmentos em substituição às metades; com frutas excessivamente moles, desfeitas, escurecidas ou deterioradas; com odor ou sabor estranho; calda com aspecto anormal; presença de matérias estranhas; ou embalagem estufada, enferrujada, perfurada, vazando ou violada. **Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: lata de 850 g, com peso drenado mínimo de 450 g – Pêssego em Calda, em Metades.**		

09	280	UN	**CAIXA DE BOMBONS E CHOCOLATES SORTIDOS – PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 250 G** Contendo variedade de bombons e chocolates embalados individualmente, destinados ao consumo direto e à composição de kit natalino. A caixa deverá conter **no mínimo 05 (cinco) variedades distintas** de bombons e/ou chocolates, contemplando diferentes sabores, recheios e/ou texturas. O sortimento deverá incluir produtos à base de **chocolate ao leite e/ou chocolate branco**, podendo conter bombons recheados, chocolates crocantes, chocolates com flocos, wafer, castanhas, amendoim, caramelo, cremes ou outras combinações próprias da categoria. Não será admitida caixa composta predominantemente por **um único tipo ou sabor**, devendo haver variedade efetiva entre os produtos fornecidos. Os bombons e chocolates deverão apresentar **sabor, aroma, textura e coloração característicos**, com cobertura e/ou massa de chocolate em adequado estado de conservação, sem gosto rançoso, odor estranho, ressecamento excessivo ou alterações de qualidade. Cada unidade interna deverá estar **embalada individualmente**, em embalagem própria para contato com alimentos, íntegra e devidamente fechada, preservando as características do produto. A embalagem externa deverá ser **caixa cartonada**, original do fabricante, resistente, íntegra e adequada para apresentação em kit natalino, contendo peso líquido mínimo de **250 g**. Não serão aceitas caixas **rasgadas, amassadas de forma acentuada, molhadas, abertas, violadas ou com sinais de armazenamento inadequado**. A rotulagem deverá apresentar todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, incluindo **denominação do produto, marca, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, declaração de alergênicos, lactose e glúten conforme aplicável, número do lote e prazo de validade**. **Não serão aceitos** produtos com peso líquido inferior a 250 g; caixas com variedade insuficiente; chocolates com sinais de derretimento seguido de solidificação inadequada, cobertura excessivamente esbranquiçada por conservação imprópria, odor ou sabor estranho; unidades internas abertas ou violadas; ou quaisquer características incompatíveis com o padrão de qualidade especificado. **Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses remanescentes a partir da data da entrega.** **Apresentação: caixa cartonada contendo bombons e chocolates sortidos, com peso líquido mínimo de 250 g e no mínimo 05 variedades distintas.**	**16,44**	**4.603,20**
				TOTAL	**36.694,00**

TERMO DE REFERENCIA 039/2026

Município de Jataizinho - Paraná
Secretaria Municipal de Assistência Social

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, NATUREZA, QUANTITATIVOS, PRAZO DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

1.1. Objeto

Contratação de empresa do ramo para o fornecimento integral de **280 kits natalinos de gêneros alimentícios**, completos e padronizados, destinados à ação socioassistencial promovida pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Jataizinho.

O fornecimento será executado sob responsabilidade integral de uma única contratada, compreendendo a organização e a montagem dos gêneros não perecíveis em caixas temáticas natalinas obrigatórias, o acondicionamento separado dos frangos congelados e a realização de duas etapas complementares de entrega, conforme o modelo de execução estabelecido neste Termo de Referência.

1.2. Natureza do objeto

O objeto caracteriza-se como aquisição de bens comuns de consumo, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos mediante especificações usuais de mercado.

Trata-se de fornecimento programado, de natureza não continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra e sem geração de obrigação de manutenção ou assistência técnica continuada.

A execução ocorrerá em duas etapas complementares, em razão das diferentes condições de conservação dos componentes e da capacidade de armazenamento da Administração, sem que essa organização altere a unidade econômica e funcional do objeto.

A unidade de fornecimento será o **kit natalino completo**, não sendo admitidas proposta, adjudicação, contratação, faturamento ou pagamento autônomos de seus componentes.

1.3. Quantitativo e especificações

LOTE 01 – KIT NATALINO COMPLETO

Unidade de fornecimento: kit completo.
Quantidade total: 280 kits.

Cada kit deverá ser composto obrigatoriamente por uma unidade de cada um dos nove componentes descritos na tabela abaixo:

Os produtos relacionados na tabela constituem componentes obrigatórios do kit natalino completo e **não representam itens autônomos** para fins de proposta, adjudicação, contratação, faturamento ou pagamento.

A proposta deverá abranger obrigatoriamente todos os componentes, não sendo admitida proposta parcial, exclusão de produtos, redução de quantidades, substituição por categoria inferior ou fornecimento isolado.

A execução física e a conferência dos componentes observarão as duas etapas complementares estabelecidas no modelo de execução, sem descaracterizar o kit completo como unidade de fornecimento.

A ausência, a insuficiência ou a desconformidade de qualquer componente caracterizará o respectivo kit como incompleto, devendo a contratada promover sua complementação, correção ou substituição na forma estabelecida nos itens relativos à execução, ao recebimento e à medição.

1.4. Embalagem e montagem

O FORNECIMENTO DA CAIXA TEMÁTICA NATALINA É OBRIGATÓRIO E INTEGRA A COMPOSIÇÃO DE CADA KIT.

A contratada deverá fornecer 280 caixas temáticas natalinas, correspondentes à quantidade total de kits contratados.

Cada caixa deverá ser entregue devidamente montada e contendo os oito gêneros alimentícios não perecíveis previstos na composição.

A caixa deverá ser nova, limpa, íntegra, resistente, possuir apresentação visual característica do período natalino e apresentar dimensões e capacidade compatíveis com o peso e o volume dos oito componentes nela acondicionados.

A caixa temática não se confunde com as embalagens originais ou secundárias dos produtos, inclusive com a caixa cartonada individual do panettone ou dos chocolates. Sua finalidade será reunir, organizar, proteger e apresentar os gêneros não perecíveis que compõem o kit.

Não serão admitidas caixas rasgadas, amassadas, úmidas, sujas, perfuradas, deformadas, sem temática natalina ou sem resistência suficiente para suportar o conteúdo durante o transporte, a descarga, o recebimento, o armazenamento temporário e a movimentação interna.

A ausência da caixa temática, sua entrega em quantidade insuficiente ou sua apresentação em desacordo com as especificações caracterizará o respectivo kit como incompleto.

O frango congelado **não deverá ser colocado no interior da caixa temática**. Deverá ser entregue separadamente, mantido em sua embalagem original e acondicionado em embalagem externa resistente, íntegra, devidamente fechada e apropriada para contato indireto com alimentos, de modo a evitar vazamentos, contaminações ou danos.

A caixa temática natalina, sua montagem, os materiais auxiliares, a mão de obra e todos os custos de acondicionamento deverão estar integralmente incluídos no valor do kit, sendo vedada qualquer cobrança adicional.

1.5. Estrutura da contratação

A contratação será realizada em **lote único**, tendo como unidade de fornecimento o kit natalino completo.

Os nove componentes possuem função integrada e deverão ser fornecidos pela mesma contratada como partes de uma única solução, ainda que sua entrega física ocorra em duas etapas complementares, conforme estabelecido no modelo de execução do objeto.

A contratação em lote único não implica indicação ou padronização de marca. Poderão ser fornecidos produtos de fabricantes distintos, desde que atendam integralmente às especificações e aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

1.6. Quantidade global

O quantitativo total da contratação será de **280 kits natalinos completos**, correspondentes a:

a) 280 caixas temáticas, cada uma contendo os oito gêneros alimentícios não perecíveis especificados; e

b) 280 unidades de frango inteiro congelado, correspondendo a uma unidade para cada caixa temática.

A unidade destinada à apresentação prévia como amostra não integrará o quantitativo de 280 kits contratados. As demais condições relativas à apresentação, avaliação e tratamento da amostra serão estabelecidas nos itens específicos deste Termo de Referência.

1.7. Prazo de vigência

O prazo de vigência da contratação será de **90 (noventa) dias**, contado da assinatura do contrato, da emissão da nota de empenho ou de outro instrumento equivalente que formalize a contratação.

O período de vigência abrangerá a execução das duas etapas de entrega, os respectivos procedimentos de recebimento, a correção de eventuais desconformidades e as demais providências necessárias ao encerramento das obrigações contratuais.

A apresentação e a avaliação da amostra ocorrerão durante o procedimento de seleção do fornecedor e antes da formalização da contratação, não integrando o período de execução contratual.

O prazo de vigência não altera as datas específicas estabelecidas para as duas etapas de entrega, que serão disciplinadas no modelo de execução do objeto.

1.8. Possibilidade de prorrogação

Por se tratar de fornecimento programado, de natureza não continuada e vinculado a período determinado, não se prevê prorrogação ordinária da vigência.

Eventual alteração do prazo de vigência somente poderá ocorrer em hipótese legalmente admitida, mediante justificativa formal, demonstração do interesse público e autorização da

autoridade competente, sem prejuízo da apuração de responsabilidade quando o atraso for imputável à contratada.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Referência ao Estudo Técnico Preliminar

A presente contratação encontra-se fundamentada no **Estudo Técnico Preliminar nº 039/2026**, elaborado em 05 de outubro de 2026 pela Secretaria Municipal de Assistência Social, o qual integra o processo administrativo correspondente.

O referido estudo foi elaborado em observância à Lei nº 14.133/2021 e à Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, contemplando a identificação da necessidade pública, os requisitos da contratação, o levantamento das alternativas disponíveis no mercado, a descrição da solução escolhida, a estimativa das quantidades, a análise do parcelamento, os resultados pretendidos e os demais elementos relevantes ao planejamento.

2.2. Necessidade identificada

O Estudo Técnico Preliminar identificou a necessidade de promover atendimento socioassistencial complementar às famílias residentes no Município de Jataizinho que se encontrem em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, especialmente durante o período de encerramento do ano.

A demanda está relacionada às competências da Secretaria Municipal de Assistência Social e aos atendimentos realizados pelo CRAS/PAIF, pela equipe da Proteção Social Especial/PAEFI, pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, por meio do CCA e do CCI, pelo Cadastro Único e pelos demais serviços integrantes da rede socioassistencial municipal.

A ação pretendida não possui finalidade meramente comemorativa ou promocional, estando vinculada à proteção social, à promoção da dignidade e ao enfrentamento das situações de privação identificadas no território.

2.3. Solução definida

O levantamento de mercado avaliou, entre outras possibilidades, a concessão de auxílio financeiro, a utilização de cartões ou vales, a aquisição separada dos componentes, a obtenção de doações e o fornecimento de composição completa, padronizada e previamente organizada.

Após a análise técnica, econômica e operacional, concluiu-se que o fornecimento dos kits completos, sob responsabilidade de um único fornecedor, constitui a solução mais adequada, por proporcionar:

a) padronização do atendimento;

b) centralização da responsabilidade pelo resultado final;

c) redução dos riscos de ausência de componentes;

d) maior facilidade de conferência;

e) redução das atividades internas de separação e montagem;

f) melhor organização logística;

g) maior controle sobre a conservação do produto congelado;

h) compatibilidade da execução com a capacidade de armazenamento da Administração; e

i) maior segurança quanto ao cumprimento do período programado.

A solução compreende o fornecimento das caixas temáticas montadas com os oito gêneros alimentícios não perecíveis e dos respectivos frangos congelados, que serão acondicionados e entregues separadamente.

Em razão das diferentes condições de conservação dos componentes e da limitação da capacidade municipal para armazenamento de grande quantidade de produtos congelados, a execução será organizada em duas etapas complementares, permanecendo a mesma contratada integralmente responsável pela composição dos 280 kits.

A organização das entregas em etapas possui natureza exclusivamente operacional e não caracteriza parcelamento do objeto, divisão do lote ou contratação autônoma de seus componentes.

A contratação será estruturada em **lote único**, tendo como unidade de fornecimento o kit natalino completo, conforme a justificativa para o não parcelamento registrada no Estudo Técnico Preliminar.

2.4. Fundamentação do quantitativo

O quantitativo de 280 kits foi definido com base no histórico da contratação realizada em 2025, na qual foram previstos 220 kits, e na atualização da demanda socioassistencial estimada para o exercício de 2026.

A diferença corresponde ao acréscimo de 60 kits e ao crescimento de 27,27% em relação ao exercício anterior, justificado pela atualização das informações administrativas, pela abrangência atual da rede socioassistencial e pela necessidade de adequar a capacidade de atendimento às condições existentes no período de planejamento.

A memória de cálculo encontra-se registrada no inciso V do Estudo Técnico Preliminar.

Para fins de dimensionamento, os 280 kits correspondem a 280 caixas temáticas, cada uma contendo os oito gêneros alimentícios não perecíveis especificados, e a 280 unidades de frango inteiro congelado.

A entrega em etapas não altera o quantitativo global da contratação, não representa duplicação da demanda e não transforma as caixas ou os frangos em unidades autônomas de fornecimento.

2.5. Interesse público e resultados esperados

A contratação busca viabilizar atendimento organizado, padronizado e tempestivo, com observância da qualidade, da segurança dos alimentos e da adequada aplicação dos recursos públicos.

Espera-se obter maior eficiência administrativa, redução dos custos indiretos relacionados à aquisição fragmentada e à montagem interna dos kits, melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais, controle mais eficiente da execução e redução dos riscos operacionais.

A entrega posterior dos frangos congelados deverá reduzir a necessidade de armazenamento municipal prolongado desses produtos, contribuir para a preservação da cadeia de congelamento e diminuir os riscos de deterioração, perda ou comprometimento da segurança alimentar.

A economicidade deverá ser considerada sob a perspectiva do custo global da solução, abrangendo os produtos, a caixa temática, a montagem dos gêneros não perecíveis, o acondicionamento do produto congelado, a amostra, o transporte e as duas etapas de entrega.

2.6. Viabilidade da contratação

O Estudo Técnico Preliminar concluiu pela viabilidade técnica, operacional e ambiental da solução, não tendo sido identificados impedimentos à continuidade do processo.

A solução encontra-se disponível no mercado e poderá ser executada por fornecedores do ramo que possuam capacidade para reunir todos os componentes, montar as caixas, conservar os produtos congelados e cumprir integralmente as duas etapas programadas.

A viabilidade econômica definitiva permanecerá condicionada à conclusão da pesquisa de preços, à compatibilidade dos valores com o mercado, à disponibilidade orçamentária e ao adequado enquadramento jurídico do procedimento de contratação.

2.7. Publicidade do Estudo Técnico Preliminar

O Estudo Técnico Preliminar nº 039/2026 não contém informações que impeçam sua divulgação e deverá permanecer juntado ao processo administrativo para consulta pelos setores competentes e pelos órgãos de controle.

Eventuais documentos auxiliares que contenham dados pessoais ou informações socioeconômicas individualizadas deverão permanecer nos registros próprios da Secretaria, com acesso restrito às pessoas autorizadas, não integrando a versão destinada à divulgação pública.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. Caracterização da solução

A solução consiste no fornecimento integral de 280 kits natalinos de gêneros alimentícios, compostos pelos produtos detalhados no item 1 deste Termo de Referência, devidamente padronizados, organizados, acondicionados e entregues em condições adequadas de conservação e consumo.

Os oito gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser organizados em caixas temáticas natalinas obrigatórias. Os frangos congelados deverão ser mantidos fora das caixas, acondicionados separadamente e entregues em etapa posterior, com preservação da cadeia de congelamento.

A execução física da solução ocorrerá em duas etapas complementares, permanecendo a mesma contratada responsável pela composição integral dos 280 kits e pelo cumprimento de todas as obrigações estabelecidas.

A contratação compreenderá todos os materiais, atividades e custos necessários à obtenção do resultado pretendido, incluindo:

a) aquisição dos gêneros alimentícios;

b) fornecimento das caixas temáticas natalinas;

c) conferência prévia da integridade, peso, volume, rotulagem e validade dos produtos;

d) organização e montagem dos componentes não perecíveis nas caixas temáticas;

e) acondicionamento separado dos frangos congelados;

f) armazenamento dos produtos sob responsabilidade do fornecedor até as respectivas entregas;

g) preservação da cadeia de congelamento;

h) realização das duas etapas de transporte, carga, descarga e entrega;

i) apresentação da amostra completa durante o procedimento de seleção;

j) correção, complementação ou substituição dos produtos que apresentarem desconformidades; e

k) responsabilidade pela procedência, qualidade, integridade e segurança dos produtos durante todas as etapas que estiverem sob responsabilidade do fornecedor.

3.2. Apresentação e avaliação da amostra

Antes da seleção definitiva do fornecedor e da formalização da contratação, o proponente provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar uma amostra completa do kit, mediante convocação do agente de contratação ou do setor responsável pelo procedimento.

A amostra deverá compreender a caixa temática devidamente montada com os oito gêneros não perecíveis e uma unidade de frango congelado apresentada separadamente, reproduzindo fielmente o padrão proposto para o fornecimento.

A avaliação terá a finalidade de verificar, de maneira objetiva, a composição, a apresentação, o acondicionamento, a qualidade, as condições de conservação e a compatibilidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência.

A apresentação da amostra integra o procedimento de seleção do fornecedor e **não caracteriza início da execução contratual nem assegura direito à contratação**.

A análise técnica será realizada pela Secretaria Municipal de Assistência Social, cabendo ao agente de contratação ou ao setor responsável pelo procedimento decidir sobre a aceitação ou rejeição da amostra, eventual diligência, classificação ou desclassificação da proposta e demais providências cabíveis.

A aprovação da amostra não afastará a responsabilidade da futura contratada pela conformidade de todos os produtos entregues, nem impedirá a rejeição de unidades que apresentem defeitos, avarias, alterações ou irregularidades posteriormente constatadas.

Os requisitos, os critérios de avaliação e os procedimentos relativos à apresentação da amostra serão detalhados nos itens específicos deste Termo de Referência.

3.3. Montagem e acondicionamento

Após a aprovação da amostra, a conclusão do procedimento de seleção e a formalização da contratação, a contratada deverá providenciar a organização e a montagem das 280 caixas temáticas natalinas.

Cada caixa deverá conter os oito gêneros alimentícios não perecíveis previstos na composição, organizados de maneira a evitar danos, esmagamentos, rompimentos ou deformações durante o transporte, a descarga, o armazenamento temporário e a movimentação interna.

As caixas deverão apresentar composição uniforme, mantendo o mesmo padrão de produtos, marcas, pesos, volumes, apresentações, embalagens e qualidade aprovado na avaliação da amostra, ressalvadas somente as substituições previamente autorizadas pela Administração.

Os frangos congelados deverão permanecer fora das caixas temáticas, mantidos em suas embalagens originais e acondicionados adicionalmente em embalagens externas adequadas, resistentes e devidamente fechadas.

O acondicionamento deverá impedir vazamentos, contaminações e danos, preservando as condições sanitárias e térmicas necessárias à segurança dos produtos.

3.4. Armazenamento e transporte

Até o momento de cada entrega, a contratada será responsável pelo armazenamento adequado dos produtos correspondentes, observando as orientações dos fabricantes e as normas sanitárias aplicáveis.

Os gêneros não perecíveis deverão ser protegidos contra umidade, exposição solar, calor excessivo, pragas, contaminações e demais condições capazes de comprometer sua qualidade ou integridade.

Os frangos deverão permanecer congelados durante todo o período em que estiverem sob responsabilidade da contratada, inclusive durante o armazenamento, o carregamento, o transporte e a descarga.

O transporte deverá ser realizado em veículos limpos, higienizados, em adequado estado de conservação e compatíveis com a natureza da carga transportada.

Na etapa correspondente aos frangos congelados, deverão ser utilizados veículos, equipamentos ou recipientes capazes de preservar a temperatura indicada pelo fabricante e exigida pela legislação sanitária.

Os produtos não poderão ser transportados juntamente com substâncias tóxicas, contaminantes, produtos de limpeza ou quaisquer outros materiais capazes de comprometer sua integridade e segurança.

3.5. Entregas e recebimento

A execução contratual compreenderá duas etapas complementares:

a) entrega das 280 caixas temáticas, cada uma devidamente montada e contendo os oito gêneros alimentícios não perecíveis; e

b) entrega posterior dos 280 frangos inteiros congelados, separadamente das caixas e com preservação integral da cadeia de congelamento.

A divisão operacional das entregas decorre das diferentes condições de conservação dos componentes e da limitação da capacidade municipal para armazenamento de grande quantidade de produtos congelados.

A realização das entregas em etapas distintas não caracteriza parcelamento do objeto e não transforma as caixas ou os frangos em itens autônomos. A solução somente será considerada integralmente executada após a conclusão das duas etapas e a confirmação da composição completa dos 280 kits.

Em cada etapa, a Administração verificará os quantitativos, a integridade das embalagens, a rotulagem, os prazos de validade, as condições de conservação e a correspondência dos produtos com as especificações e com o padrão aprovado.

Na etapa correspondente às caixas, também serão verificadas a presença dos oito componentes não perecíveis, a montagem, a resistência e a adequação das embalagens temáticas.

Na etapa correspondente aos frangos, serão verificadas, entre outros aspectos, a faixa de peso, a procedência, a inspeção sanitária, as condições das embalagens e a preservação da cadeia de congelamento.

Os componentes incompletos ou em desacordo deverão ser complementados, corrigidos ou substituídos pela contratada, sem custos adicionais para a Administração.

As datas, os horários, o local, os procedimentos de recebimento, os prazos para conferência e as medidas aplicáveis às desconformidades serão disciplinados no modelo de execução do objeto.

3.6. Guarda temporária e distribuição

Após o recebimento da primeira etapa, a Administração ficará responsável pela guarda temporária das caixas e dos gêneros não perecíveis em ambiente limpo, seco, organizado e protegido contra fatores capazes de comprometer sua integridade.

A entrega dos frangos congelados deverá ser coordenada com a logística de distribuição, de modo a reduzir ao mínimo necessário o período de permanência desses produtos sob a guarda da Administração.

A organização e a realização da distribuição às famílias serão de responsabilidade exclusiva da Secretaria Municipal de Assistência Social e não integrarão as obrigações da contratada.

A responsabilidade da Administração pela guarda dos produtos após seu recebimento não afastará a obrigação da contratada quanto aos vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades cuja origem seja anterior à entrega.

3.7. Destinação de embalagens e resíduos

As embalagens auxiliares, paletes, separadores, filmes plásticos e demais materiais utilizados exclusivamente no transporte deverão ser retirados pela contratada após cada descarga, quando sua permanência não for necessária à Administração.

Os materiais que permanecerem no local deverão ser separados conforme sua natureza e encaminhados à coleta seletiva ou a outra forma de destinação ambientalmente adequada disponível no Município.

Os produtos rejeitados, deteriorados ou impróprios para consumo deverão ser retirados pela contratada, que ficará responsável por sua destinação em conformidade com as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

3.8. Manutenção e assistência técnica

Por se tratar de bens de consumo, não se aplicam exigências de manutenção preventiva, manutenção corretiva ou assistência técnica continuada.

A inexistência dessas obrigações não afasta a responsabilidade da contratada pela procedência, qualidade, integridade, validade, conservação, complementação e substituição dos produtos fornecidos em desacordo com este Termo de Referência.

3.9. Encerramento do ciclo

O ciclo da solução será encerrado com:

a) a conclusão das duas etapas de entrega;

b) a confirmação da correspondência entre as 280 caixas temáticas e os 280 frangos congelados;

c) a conclusão das conferências quantitativa e qualitativa;

d) a correção das eventuais desconformidades;

e) o recebimento definitivo dos 280 kits completos pela Administração;

f) a distribuição realizada pela Secretaria Municipal de Assistência Social; e

g) a destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos gerados.

A solução será considerada satisfatoriamente executada quando todos os componentes tiverem sido entregues nas respectivas etapas, os 280 kits estiverem integralmente compostos e os produtos atenderem ao padrão aprovado e às condições de qualidade, conservação e segurança estabelecidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos gerais

A contratação deverá assegurar o fornecimento integral de 280 kits natalinos completos, em conformidade com as especificações técnicas, os quantitativos, os padrões mínimos de qualidade, as condições de acondicionamento e as demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística suficiente para reunir todos os componentes, montar as caixas temáticas, conservar adequadamente os produtos, preservar a cadeia de congelamento e realizar as duas etapas programadas de entrega.

Os produtos integrantes dos kits deverão:

a) ser novos, de primeiro uso, próprios para consumo humano e estar em perfeito estado de conservação;

b) apresentar características, composição, peso, volume e demais especificações compatíveis com o descritivo técnico;

c) possuir procedência regular e atender às normas sanitárias, de produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização aplicáveis;

d) ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, devidamente lacradas e sem sinais de violação, vazamento, umidade, contaminação, deterioração ou avarias;

e) possuir identificação legível do fabricante, denominação do produto, composição, peso ou volume, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação;

f) apresentar prazo de validade compatível com o estabelecido no descritivo técnico, contado da data da respectiva entrega à Administração;

g) não apresentar sinais de deterioração, alteração de cor, odor ou consistência, infestação, presença de corpos estranhos ou qualquer condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo;

h) corresponder às marcas, apresentações e características aprovadas na avaliação da amostra; e

i) manter padrão uniforme entre todas as unidades fornecidas.

Não será admitida substituição unilateral de produto, marca, apresentação, embalagem, peso, volume ou outra característica aprovada na amostra. Qualquer substituição excepcional dependerá de justificativa formal, comprovação de qualidade igual ou superior e autorização prévia da Administração.

4.2. Requisitos específicos do produto congelado

O frango inteiro deverá ser fornecido congelado, sem tempero e sem miúdos, dentro da faixa de peso estabelecida no descritivo técnico.

Cada unidade deverá permanecer em sua embalagem original, íntegra, resistente, devidamente lacrada, rotulada e adequada à conservação sob congelamento.

O produto deverá apresentar identificação do estabelecimento produtor, registro ou selo do Serviço de Inspeção Oficial competente, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações legalmente exigidas.

O frango deverá ser acondicionado adicionalmente em embalagem externa resistente, íntegra e devidamente fechada, de modo a impedir vazamentos, contaminações ou danos durante o transporte, a descarga e o recebimento.

Durante o armazenamento sob responsabilidade do fornecedor, a apresentação da amostra, o carregamento, o transporte, a descarga e a entrega dos frangos à Administração, deverá ser preservada integralmente a cadeia de congelamento, observando-se a temperatura indicada pelo fabricante e exigida pela legislação sanitária aplicável.

Não serão aceitos produtos descongelados, parcialmente descongelados, recongelados ou que apresentem formação excessiva de gelo, excesso anormal de líquido ou exsudato, embalagem rompida, perfurada ou vazando, alteração de aparência ou qualquer outro indício de conservação inadequada.

A contratada deverá utilizar veículo, equipamento ou recipiente compatível com o transporte de produtos congelados e com o quantitativo total correspondente à segunda etapa da entrega.

4.3. Acondicionamento dos kits

A CAIXA TEMÁTICA NATALINA INTEGRANTE DO KIT É OBRIGATÓRIA.

A contratada deverá fornecer 280 caixas temáticas natalinas, novas, limpas, íntegras, resistentes e com apresentação visual característica do período natalino.

Cada caixa deverá possuir dimensões e resistência compatíveis com o peso e o volume dos oito gêneros alimentícios não perecíveis, garantindo segurança durante o transporte, a descarga, o armazenamento temporário, o manuseio e a distribuição.

Os oito gêneros não perecíveis deverão ser entregues em suas embalagens originais e organizados dentro das respectivas caixas temáticas, de maneira a evitar esmagamentos, rompimentos, vazamentos, amassamentos ou outras avarias.

Não será admitida a entrega dos gêneros não perecíveis de forma avulsa, em sacolas, caixas reutilizadas, embalagens improvisadas ou em acondicionamento diferente daquele estabelecido neste Termo de Referência.

O frango congelado **não deverá ser colocado dentro da caixa temática**. O produto será apresentado e entregue separadamente, nas condições de acondicionamento e conservação estabelecidas.

Todas as caixas deverão apresentar composição uniforme, contendo os mesmos oito produtos não perecíveis, nas marcas, pesos, volumes, apresentações e padrões aprovados pela Administração.

Cada kit somente será considerado integralmente composto quando estiver constituído por:

a) uma caixa temática natalina contendo os oito gêneros alimentícios não perecíveis especificados; e

b) uma unidade de frango inteiro congelado, apresentada separadamente nas condições exigidas.

A separação física e temporal do frango não transforma os componentes em objetos autônomos nem afasta a responsabilidade da contratada pela composição integral dos 280 kits.

4.4. Exigência de apresentação de amostra

Como requisito para a aceitação da proposta, o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar uma amostra completa do kit natalino, mediante convocação do agente de contratação ou do setor responsável pela condução do procedimento.

A exigência da amostra fundamenta-se na necessidade de verificar previamente e de maneira concreta:

a) a correspondência dos produtos com as especificações técnicas;

b) os pesos, os volumes, as apresentações e as quantidades;

c) a integridade e a adequação das embalagens;

d) as informações constantes dos rótulos;

e) os prazos de validade;

f) as condições de conservação do produto congelado;

g) a composição integral do kit;

h) a resistência, as dimensões e a qualidade da caixa temática; e

i) o padrão de montagem e acondicionamento dos gêneros não perecíveis.

A amostra deverá representar fielmente o padrão proposto para o fornecimento e conter todos os nove componentes especificados.

Os oito gêneros não perecíveis deverão ser apresentados dentro da caixa temática natalina obrigatória, devidamente montada. O frango congelado deverá ser apresentado separadamente, em sua embalagem original e em embalagem externa adequada, com preservação da cadeia de congelamento.

A amostra será submetida à avaliação técnica objetiva da Secretaria Municipal de Assistência Social. A manifestação técnica será registrada em documento próprio e encaminhada ao agente de contratação ou ao setor responsável pelo procedimento, a quem caberá decidir sobre a aceitação ou rejeição da amostra e da proposta, bem como adotar as demais providências administrativas cabíveis.

A aprovação da amostra não afastará a responsabilidade da futura contratada pela qualidade, pela segurança, pela regularidade sanitária e pela conformidade da totalidade dos produtos posteriormente entregues.

Os produtos, as marcas, as apresentações, os pesos, os volumes, as embalagens e as demais características aprovadas deverão ser mantidos nas respectivas etapas do fornecimento, ressalvadas somente as substituições excepcionalmente autorizadas pela Administração.

Os prazos, a forma de convocação, os critérios de avaliação, o registro técnico, as diligências eventualmente admitidas e as consequências da aprovação ou rejeição da amostra serão disciplinados nos itens específicos deste Termo de Referência.

4.5. Regularidade sanitária e responsabilidade do fornecedor

A contratada deverá observar integralmente as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária, inspeção de produtos de origem animal, defesa do consumidor e demais autoridades competentes.

Quando solicitado pela Administração, o fornecedor deverá apresentar documentos, registros, certificados ou informações necessários à comprovação da procedência, da segurança e da regularidade dos produtos.

A contratada será responsável pela adequada conservação dos produtos durante todas as etapas que estiverem sob sua responsabilidade, inclusive armazenamento, montagem, carregamento, transporte, descarga e entrega.

A contratada responderá pelas perdas, contaminações, avarias, descongelamento, recongelamento ou demais inadequações decorrentes do descumprimento das condições exigidas.

O recebimento dos produtos pela Administração não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias ou desconformidades cuja origem seja anterior à entrega ou que somente possam ser identificadas posteriormente.

4.6. Sustentabilidade

Sempre que compatível com as condições do mercado e sem prejuízo da segurança alimentar, deverão ser adotadas as seguintes práticas:

a) utilização de embalagens com dimensões adequadas, evitando excesso desnecessário de materiais;

b) preferência por materiais recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;

c) acondicionamento planejado de modo a reduzir avarias, perdas e desperdícios;

d) planejamento da rota e consolidação do quantitativo correspondente a cada etapa, evitando deslocamentos desnecessários;

e) retirada das embalagens e dos materiais auxiliares utilizados exclusivamente no transporte, quando sua permanência não for necessária à Administração;

f) destinação ambientalmente adequada dos resíduos decorrentes da montagem e do transporte; e

g) observância da legislação ambiental e sanitária aplicável.

As práticas de sustentabilidade não poderão comprometer a resistência das embalagens, a conservação dos alimentos, a cadeia de congelamento ou a segurança sanitária dos produtos.

4.7. Subcontratação

Não será admitida a transferência integral da responsabilidade pelo fornecimento.

A eventual utilização de terceiros para o transporte ou para outras atividades acessórias não afastará a responsabilidade exclusiva da contratada pela procedência, qualidade, conservação, composição, montagem, acondicionamento e cumprimento integral das duas etapas de entrega.

A contratada responderá perante a Administração por todos os atos praticados pelos terceiros utilizados na execução, inclusive por atrasos, avarias, perdas, contaminações e falhas na preservação da cadeia de congelamento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Estrutura da execução

O procedimento será desenvolvido em duas fases distintas:

a) **fase pré-contratual**, destinada à apresentação e à avaliação da amostra pela licitante ou proponente provisoriamente classificada em primeiro lugar; e

b) **fase contratual**, destinada ao fornecimento definitivo dos 280 kits, mediante duas etapas de entrega, conforme as datas e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A apresentação da amostra não caracteriza início da execução contratual, não substitui a contratação formal e não gera direito à contratação ou ao pagamento.

5.2. Convocação e local para apresentação da amostra

Após a análise e a classificação preliminar das propostas, a licitante ou proponente provisoriamente classificada em primeiro lugar será convocada pelo Agente de Contratação ou pelo setor competente para apresentar amostra completa da solução ofertada.

A convocação será realizada por meio oficial e indicará, no mínimo:

a) a identificação da empresa convocada;

b) o objeto a ser apresentado;

c) a data e o horário para apresentação;

d) o prazo aplicável; e

e) a referência às especificações deste Termo de Referência.

A empresa deverá apresentar a amostra no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, contado do primeiro dia útil subsequente ao recebimento da convocação, salvo prazo diverso devidamente estabelecido e motivado pelo setor responsável pelo procedimento.

A amostra deverá ser entregue na **Sede da Secretaria Municipal de Assistência Social**, situada na **Rua Joaquim Francisco Lopes, nº 223, Centro, Jataizinho/PR, CEP 86210-048**, em data e horário previamente definidos e comunicados pelo Agente de Contratação ou pelo setor competente.

O não recebimento da comunicação por desatualização dos dados fornecidos pela própria empresa não afastará sua responsabilidade pelo acompanhamento do procedimento.

5.3. Composição e apresentação da amostra

A amostra deverá reproduzir fielmente a solução ofertada e ser apresentada da seguinte forma:

a) **os oito gêneros alimentícios não perecíveis deverão estar organizados no interior da caixa temática natalina, devidamente montada; e**

b) **o frango inteiro congelado deverá ser apresentado separadamente da caixa, em sua embalagem original e acondicionado em embalagem externa resistente, devidamente fechada e apropriada à conservação do produto.**

A amostra deverá conter produtos da mesma marca, composição, apresentação, peso, volume, qualidade e demais características indicadas na proposta, quando tais informações tiverem sido exigidas ou declaradas.

A CAIXA TEMÁTICA NATALINA CONSTITUI COMPONENTE OBRIGATÓRIO DA SOLUÇÃO E DEVERÁ SER APRESENTADA JUNTAMENTE COM A AMOSTRA.

A caixa deverá estar limpa, íntegra, resistente, devidamente montada e possuir dimensões e capacidade compatíveis com o acondicionamento seguro dos **oito componentes não perecíveis**, sem deformações, rupturas ou risco de comprometimento dos produtos.

O frango congelado **não deverá ser colocado dentro da caixa temática**, devendo permanecer separado para preservar a cadeia de frio e evitar umidade, vazamentos, contato ou contaminação dos demais alimentos.

Todos os produtos apresentados deverão estar em suas embalagens originais, lacradas, íntegras, devidamente rotuladas e dentro dos respectivos prazos de validade.

A amostra apresentada:

a) não será computada entre os 280 kits destinados à execução contratual;

b) não será considerada entrega parcial do objeto;

c) não gerará pagamento ou indenização; e

d) deverá ter seus custos integralmente considerados na proposta da empresa.

5.4. Condições de conservação da amostra

Durante o transporte e a apresentação da amostra, o frango deverá permanecer sob congelamento, em temperatura compatível com as condições indicadas pelo fabricante e com a legislação sanitária aplicável.

A empresa será responsável pela adoção dos equipamentos, recipientes e demais meios necessários à conservação do produto até o momento da avaliação.

A constatação de descongelamento, recongelamento, vazamento, embalagem danificada, temperatura inadequada ou qualquer sinal de comprometimento da segurança do alimento poderá resultar na reprovação técnica do produto, mediante registro da ocorrência.

5.5. Avaliação da amostra

A Secretaria Municipal de Assistência Social realizará a avaliação da amostra no prazo de até **2 (dois) dias úteis**, contado de sua apresentação, ressalvada a necessidade de diligência ou avaliação complementar devidamente justificada.

A avaliação terá caráter técnico e verificará a conformidade da solução ofertada com as exigências deste Termo de Referência, considerando, entre outros aspectos:

a) a presença de todos os componentes obrigatórios;

b) a correspondência entre os produtos apresentados e as especificações técnicas;

c) os pesos líquidos, pesos drenados e volumes exigidos;

d) a integridade, o fechamento e a conservação das embalagens;

e) a regularidade da rotulagem;

f) os prazos de validade;

g) a aparência e o estado de conservação dos alimentos;

h) as condições de congelamento e acondicionamento do frango;

i) a limpeza, a resistência, a montagem e a apresentação da caixa temática;

j) a capacidade da caixa para acondicionar adequadamente os oito gêneros não perecíveis;

k) a compatibilidade entre as marcas e as características apresentadas e aquelas constantes da proposta, quando aplicável; e

l) o atendimento às normas sanitárias, de rotulagem e de segurança dos alimentos.

A Administração poderá registrar a avaliação por meio de checklist, fotografias, vídeos, anotações, parecer técnico ou outro instrumento adequado à comprovação das condições observadas.

5.6. Resultado da avaliação

A equipe responsável pela avaliação emitirá manifestação ou relatório técnico, indicando uma das seguintes conclusões:

a) amostra em conformidade com as especificações;

b) existência de dúvida ou irregularidade potencialmente sanável, passível de diligência; ou

c) amostra em desconformidade com exigência essencial.

A manifestação da equipe técnica possuirá natureza instrutória e será encaminhada ao Agente de Contratação ou ao setor responsável pelo procedimento, ao qual caberá decidir sobre a aceitação

da amostra, a realização de diligência, a desclassificação da proposta ou a adoção de outra providência legalmente cabível.

5.7. Diligência para esclarecimento da amostra

A diligência poderá ser utilizada exclusivamente para esclarecer informação, confirmar característica do produto ou sanar dúvida relativa à amostra apresentada, desde que não resulte:

a) na alteração substancial da proposta;

b) na substituição integral da solução originalmente ofertada;

c) na apresentação inicial de documento ou característica que deveria existir na data da proposta;

d) na concessão de vantagem indevida à empresa; ou

e) no comprometimento da igualdade entre os participantes.

A empresa será comunicada oficialmente sobre a ocorrência identificada, com indicação objetiva do ponto a ser esclarecido ou comprovado e do prazo concedido para manifestação.

A diligência **não constitui direito automático da empresa**, não obriga a Administração a permitir sucessivas correções e não poderá ser empregada para reformular integralmente amostra que não atenda às exigências essenciais da contratação.

5.8. Reapresentação excepcional da amostra

A reapresentação da amostra somente poderá ser admitida, em caráter excepcional, quando:

a) a irregularidade identificada for pontual e objetivamente sanável;

b) não houver alteração substancial da proposta;

c) a medida não gerar tratamento desigual entre os participantes;

d) existir autorização expressa do Agente de Contratação ou do setor responsável; e

e) a providência não comprometer as datas definidas para a execução contratual.

Quando autorizada, será permitida **uma única reapresentação**, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contado do recebimento da comunicação, salvo prazo diverso expressamente estabelecido e motivado pelo setor competente.

A ausência de regularização no prazo concedido ou a permanência da desconformidade será registrada pela equipe técnica e encaminhada ao Agente de Contratação para decisão quanto à desclassificação da proposta e à eventual convocação da empresa subsequente, observada a ordem de classificação.

5.9. Vinculação ao padrão aprovado

A aprovação da amostra estabelecerá o padrão mínimo de qualidade e apresentação a ser observado durante a execução contratual.

Todos os produtos fornecidos deverão:

a) corresponder às características e às marcas apresentadas e aprovadas, quando aplicável;

b) manter qualidade igual ou superior à amostra;

c) atender integralmente às especificações deste Termo de Referência; e

d) apresentar uniformidade entre as unidades entregues.

Não será permitida a substituição de marca, composição, peso, volume, apresentação ou característica relevante sem prévia solicitação fundamentada da contratada e autorização expressa da Administração.

A aprovação da amostra não afastará a responsabilidade da contratada nem impedirá a rejeição de produtos que, durante as entregas definitivas, apresentem vícios, avarias, desconformidades ou condições inferiores ao padrão aprovado.

5.10. Início da execução contratual

A execução contratual somente terá início após:

a) a conclusão do procedimento de seleção;

b) a aprovação da amostra;

c) a adjudicação e a homologação, quando aplicáveis;

d) a autorização da autoridade competente;

e) a emissão da nota de empenho, autorização de fornecimento, contrato ou instrumento equivalente; e

f) o recebimento formal do respectivo instrumento pela contratada.

O fornecimento definitivo será realizado em **duas etapas obrigatórias**, mantendo-se a responsabilidade integral da mesma contratada pela composição completa dos 280 kits.

A divisão das entregas possui finalidade exclusivamente operacional, decorrente da limitação da Administração para o armazenamento adequado dos produtos congelados, **não caracterizando parcelamento do objeto, adjudicação separada, recebimento definitivo parcial ou contratação autônoma de seus componentes**.

5.11. Primeira etapa de entrega – produtos não perecíveis

A contratada deverá entregar, em **07 de dezembro de 2026**, **280 caixas temáticas natalinas**, devidamente montadas, contendo, cada uma, os oito gêneros alimentícios não perecíveis especificados neste Termo de Referência.

Os produtos deverão estar organizados de forma segura, uniforme e compatível com o padrão aprovado na amostra.

As caixas deverão ser entregues:

a) limpas, íntegras e resistentes;

b) devidamente montadas e fechadas;

c) sem deformações, umidade ou rupturas;

d) com todos os oito produtos não perecíveis;

e) sem produtos vencidos, avariados ou com embalagens violadas; e

f) em condições que permitam sua identificação, movimentação, armazenamento e posterior distribuição.

A entrega ocorrerá no **Centro de Convivência do Idoso – CCI**, situado na **Rua Osvaldo Pansardi, nº 83, Conjunto Maria Júlia, Jataizinho/PR, CEP 86210-565**, em horário previamente definido e comunicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

A contratada deverá confirmar previamente com a Secretaria o horário da entrega, de modo a assegurar a disponibilidade dos responsáveis pelo recebimento, pela descarga e pela conferência dos produtos.

5.12. Recebimento e conferência da primeira etapa

No momento da entrega será realizada conferência inicial dos volumes e das condições aparentes, seguida do recebimento provisório.

A conferência detalhada da primeira etapa deverá ser concluída no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado do primeiro dia útil subsequente à entrega, abrangendo, entre outros aspectos:

a) quantidade de caixas;

b) presença dos oito produtos em cada caixa;

c) correspondência com as especificações técnicas;

d) peso ou volume dos produtos;

e) integridade das embalagens;

f) rotulagem;

g) prazo de validade;

h) condições de conservação; e

i) correspondência com a amostra aprovada.

Quando não forem identificadas irregularidades, a conformidade da primeira etapa poderá ser registrada mediante atesto, checklist ou outro registro administrativo, sem necessidade de emissão de relatório autônomo.

O recebimento e a conferência da primeira etapa **não caracterizam o recebimento definitivo do objeto completo e não autorizam, isoladamente, o faturamento ou o pagamento da contratação**.

Após o recebimento provisório das caixas em conformidade, a Administração será responsável pelo armazenamento dos gêneros não perecíveis em ambiente limpo, seco, protegido e apropriado, sem prejuízo da responsabilidade da contratada por vícios ocultos ou desconformidades preexistentes.

5.13. Segunda etapa de entrega – frangos congelados

A contratada deverá entregar, em **18 de dezembro de 2026**, **280 frangos inteiros congelados**, correspondendo a uma unidade para cada kit.

Os frangos deverão ser entregues:

a) separadamente das caixas temáticas;

b) em suas embalagens originais;

c) devidamente rotulados e lacrados;

d) com peso e demais características compatíveis com o descritivo técnico;

e) sob congelamento e em temperatura adequada;

f) acondicionados em embalagens externas resistentes e devidamente fechadas;

g) sem sinais de descongelamento, recongelamento, vazamento ou deterioração; e

h) acompanhados dos documentos sanitários ou de procedência exigíveis.

O transporte deverá ser realizado em veículo ou equipamento adequado à manutenção da cadeia de frio, observadas as exigências sanitárias e as orientações do fabricante.

A entrega ocorrerá no **Centro de Convivência do Idoso – CCI**, situado na **Rua Osvaldo Pansardi, nº 83, Conjunto Maria Júlia, Jataizinho/PR, CEP 86210-565**, em horário previamente definido e comunicado pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

A contratada deverá coordenar e confirmar previamente o horário da entrega com a Administração, considerando a limitação para armazenamento de produtos congelados, a necessidade de conferência imediata e a organização da distribuição.

5.14. Recebimento e conferência da segunda etapa

Em razão da natureza perecível do produto e das limitações de armazenamento, a conferência dos frangos será realizada **imediatamente no momento da entrega e antes do início de sua distribuição**, abrangendo, entre outros aspectos:

a) quantidade entregue;

b) peso exigido;

c) integridade e fechamento das embalagens;

d) regularidade da rotulagem;

e) prazo de validade;

f) temperatura e estado de congelamento;

g) ausência de sinais de descongelamento ou recongelamento;

h) ausência de vazamentos, avarias ou alterações aparentes;

i) presença de identificação e inspeção sanitária exigível; e

j) correspondência com o descritivo e com o padrão aprovado.

A contratada deverá manter responsável disponível durante a descarga e a conferência para acompanhar as verificações e receber eventual comunicação imediata de irregularidade.

5.15. Correção das irregularidades da primeira etapa

As irregularidades identificadas nas caixas ou nos produtos não perecíveis serão comunicadas à contratada por e-mail ou outro meio oficial.

A contratada deverá complementar, corrigir ou substituir os produtos em desconformidade no prazo máximo de **3 (três) dias corridos**, contado do recebimento da comunicação, sem custos adicionais para a Administração e sem comprometer a segunda etapa de entrega.

A correção deverá abranger todos os produtos atingidos pela mesma ocorrência, inclusive quando a irregularidade for constatada por amostragem e indicar possível repetição no restante do fornecimento.

5.16. Correção das irregularidades da segunda etapa

Os frangos rejeitados durante a conferência deverão ser substituídos **imediatamente, no mesmo dia da entrega e antes do início da distribuição**, considerando a natureza perecível do produto, a finalidade da contratação e a impossibilidade de adiamento da ação programada.

A contratada deverá manter estrutura logística suficiente para realizar a reposição tempestiva de unidades faltantes, avariadas, fora do peso, descongeladas, com embalagem danificada ou em qualquer outra condição de desconformidade.

A impossibilidade de substituição no prazo operacional estabelecido será formalmente registrada e comunicada ao gestor do contrato e aos setores competentes para adoção das medidas administrativas e jurídicas cabíveis.

5.17. Consequências do descumprimento

A substituição, a complementação ou a correção dos produtos:

a) não gerará custo adicional para a Administração;

b) não afastará a responsabilidade da contratada pelo cumprimento dos prazos;

c) não impedirá a aplicação das penalidades cabíveis; e

d) não caracterizará aceitação dos produtos originalmente rejeitados.

Caso a contratada não sane as ocorrências dentro dos prazos estabelecidos, não demonstre interesse na regularização ou deixe de cumprir qualquer das etapas essenciais, o fiscal deverá registrar a ocorrência e encaminhá-la ao gestor do contrato e aos setores competentes, inclusive ao Setor de Licitações e à Assessoria Jurídica, quando cabível, para adoção das providências previstas no instrumento de contratação e na legislação vigente.

5.18. Recebimento definitivo

O recebimento definitivo somente ocorrerá após:

a) a entrega integral das 280 caixas contendo os oito gêneros não perecíveis;

b) a entrega integral dos 280 frangos congelados;

c) a conclusão das conferências das duas etapas;

d) a correção de todas as ausências, avarias ou desconformidades identificadas; e

e) a confirmação de que a composição integral corresponde aos 280 kits contratados.

A entrega de apenas uma das etapas, ainda que regularmente realizada, não caracterizará o cumprimento integral do objeto.

O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, irregularidades sanitárias, desconformidades preexistentes ou danos posteriormente identificados e comprovadamente relacionados aos produtos fornecidos.

As condições de faturamento, retenção da nota fiscal e pagamento serão disciplinadas no item específico deste Termo de Referência relativo aos critérios de medição e pagamento.

5.19. Custos e responsabilidades da contratada

Serão de responsabilidade exclusiva da contratada todos os custos e as providências necessárias à execução integral do objeto, incluindo:

a) aquisição dos produtos;

b) fornecimento e montagem das caixas temáticas;

c) mão de obra;

d) separação e organização dos componentes;

e) acondicionamento;

f) conservação e armazenamento antes das entregas;

g) manutenção da cadeia de frio;

h) transporte;

i) carga e descarga;

j) tributos, seguros, taxas e encargos;

k) apresentação da amostra;

l) substituição, complementação ou correção de produtos; e

m) demais despesas necessárias ao cumprimento integral da contratação.

A contratada permanecerá responsável pela qualidade, integridade, segurança e conservação dos produtos até o respectivo recebimento pela Administração, observado o regime de responsabilidade estabelecido neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Designação dos responsáveis

A gestão e a fiscalização da contratação serão exercidas pelos servidores formalmente designados pela Administração, nos termos da Portaria Municipal nº 077/2026, observadas as atribuições estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis.

Ficam designados:

a) **Gestora do contrato:** Michele Laitano, matrícula nº 10000415, ocupante do cargo de Diretora da Secretaria Municipal de Assistência Social; e

b) **Fiscal do contrato:** Luiz Victor de Almeida Rodrigues Zacharias, matrícula nº 10000279, ocupante do cargo de Agente Auxiliar Administrativo.

As designações permanecerão válidas enquanto vigente a Portaria Municipal nº 077/2026, sem prejuízo de eventual substituição mediante ato administrativo posterior.

6.2. Avaliação técnica da amostra

Por ocorrer antes da formalização da contratação, a avaliação da amostra integra a fase de seleção do fornecedor e **não caracteriza atividade de fiscalização contratual**.

O servidor indicado como futuro fiscal poderá participar da análise da amostra na condição de responsável ou integrante da equipe de avaliação técnica, verificando sua compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e emitindo manifestação técnica destinada a subsidiar o procedimento.

A manifestação técnica não terá caráter decisório. Caberá ao Agente de Contratação ou ao setor responsável decidir sobre a aceitação da amostra, a realização de diligência, a desclassificação da proposta ou a convocação da empresa subsequente, conforme previsto no item 5 deste Termo de Referência.

6.3. Acompanhamento e fiscalização da execução contratual

Após a formalização da contratação, o fiscal acompanhará a execução do objeto, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta aceita e no respectivo instrumento contratual.

A fiscalização compreenderá, especialmente:

a) o acompanhamento das duas etapas de entrega previstas no item 5;

b) a verificação da quantidade dos produtos entregues;

c) a conferência da composição dos kits;

d) a correspondência dos produtos com as especificações técnicas e com o padrão aprovado na amostra;

e) a integridade das embalagens;

f) os pesos, volumes e prazos de validade;

g) as condições de conservação dos alimentos;

h) a manutenção da cadeia de frio durante o transporte e a entrega dos frangos congelados;

i) o cumprimento das datas, dos locais e dos horários estabelecidos;

j) a correção, a complementação ou a substituição dos produtos em desconformidade; e

k) o cumprimento das demais obrigações atribuídas à contratada.

As ocorrências relevantes identificadas durante a execução deverão ser registradas e comunicadas oficialmente à contratada para regularização, quando cabível, observados os procedimentos e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

As situações que ultrapassarem a competência do fiscal serão encaminhadas à gestora do contrato, acompanhadas dos registros e das informações pertinentes, para análise e adoção das providências administrativas cabíveis.

6.4. Atuação da gestora do contrato

A gestora acompanhará os aspectos administrativos da contratação, receberá e analisará as informações encaminhadas pelo fiscal e promoverá, junto aos setores competentes, as medidas necessárias ao regular cumprimento das obrigações assumidas.

Quando houver inadimplemento, ausência de regularização ou ocorrência que possa justificar a aplicação de penalidade, a gestora deverá encaminhar a documentação ao setor competente para a instauração do procedimento administrativo correspondente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.5. Comunicações

As comunicações entre a Administração e a contratada relacionadas à execução do objeto deverão ocorrer preferencialmente por e-mail ou por outro meio oficial que permita comprovar seu envio e recebimento.

As comunicações deverão identificar objetivamente a ocorrência, os produtos atingidos, as providências exigidas e o prazo concedido para regularização, quando aplicável.

6.6. Responsabilidade da contratada

O acompanhamento, a conferência, o recebimento e a fiscalização exercidos pela Administração **não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada** pela perfeita execução do objeto, pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos e pelo integral cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Unidade e critério de medição

A unidade de medição será o **kit natalino completo**, composto pelos oito gêneros alimentícios não perecíveis acondicionados na caixa temática natalina e pelo respectivo frango inteiro congelado, entregue separadamente, conforme as especificações deste Termo de Referência.

A medição será realizada com base na quantidade de kits completos efetivamente entregues, conferidos e definitivamente recebidos pela Administração, observados o padrão aprovado na avaliação da amostra e as demais exigências da contratação.

Para fins de medição, somente serão considerados os kits que:

a) contenham todos os nove componentes obrigatórios;

b) apresentem produtos, marcas, pesos, volumes, composições e formas de apresentação compatíveis com as especificações e com o padrão aprovado;

c) possuam os oito gêneros não perecíveis devidamente organizados e acondicionados na caixa temática obrigatória;

d) possuam o correspondente frango inteiro congelado, entregue separadamente e em condições adequadas de conservação;

e) apresentem embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente rotuladas;

f) atendam aos requisitos de validade, procedência, conservação e regularidade sanitária;

g) tenham sido transportados e entregues nas condições estabelecidas neste Termo de Referência; e

h) tenham sido aceitos pela Administração após as conferências quantitativa e qualitativa.

Produtos avulsos, kits incompletos, componentes rejeitados, unidades danificadas, produtos fora das especificações ou itens ainda pendentes de substituição **não serão contabilizados para fins de medição e pagamento**.

7.2. Efeitos das duas etapas de entrega

Embora o fornecimento definitivo seja executado em duas etapas, a divisão das entregas possui finalidade exclusivamente operacional e **não altera a unidade de medição, que permanecerá sendo o kit natalino completo**.

A entrega das 280 caixas temáticas contendo os oito gêneros não perecíveis, prevista para 07 de dezembro de 2026, não constituirá, isoladamente:

a) medição definitiva de parte do objeto;

b) recebimento definitivo parcial;

c) fornecimento de objeto autônomo;

d) autorização para faturamento parcial; ou

e) direito a pagamento separado.

A medição somente será concluída após a entrega dos 280 frangos inteiros congelados, prevista para 18 de dezembro de 2026, e depois de confirmada a correspondência entre as duas etapas, totalizando os 280 kits completos.

Os registros quantitativos e qualitativos realizados na primeira etapa servirão para controle da execução, identificação de pendências e organização da segunda etapa, sem gerar obrigação de pagamento parcial.

Eventuais documentos fiscais ou documentos de transporte cuja emissão seja legalmente necessária para acompanhar a circulação das mercadorias não caracterizarão, por si sós, faturamento aceito, recebimento definitivo ou autorização para pagamento.

7.3. Tratamento da amostra

A amostra apresentada durante a fase de seleção possui finalidade exclusiva de comprovação da conformidade da proposta e não caracteriza fornecimento contratual.

A AMOSTRA NÃO SERÁ REMUNERADA, INDENIZADA OU COMPUTADA ENTRE OS 280 (DUZENTOS E OITENTA) KITS QUE CONSTITUEM O QUANTITATIVO DA CONTRATAÇÃO.

Ainda que a amostra seja integralmente aprovada, a futura contratada permanecerá obrigada a entregar o quantitativo integral de 280 kits completos, não podendo descontar a unidade utilizada na avaliação.

Todos os custos relacionados à preparação, à montagem, ao acondicionamento, à conservação, ao transporte e à apresentação da amostra serão de responsabilidade exclusiva do fornecedor e deverão estar considerados na formulação de sua proposta.

A apresentação ou a aprovação da amostra não gerará direito a pagamento, ressarcimento, indenização, preferência, contratação ou compensação de qualquer natureza.

7.4. Conferência e recebimento definitivo

A Administração realizará as conferências quantitativa e qualitativa de cada etapa nos prazos e nas condições estabelecidos no modelo de execução do objeto.

O recebimento definitivo somente ocorrerá após:

a) a entrega das 280 caixas temáticas contendo os oito gêneros não perecíveis;

b) a entrega dos 280 frangos inteiros congelados;

c) a conclusão das conferências correspondentes;

d) a correção, a complementação ou a substituição de todos os produtos rejeitados; e

e) a confirmação de que foram integralmente constituídos e aceitos os 280 kits completos.

Constatada a conformidade integral, o recebimento definitivo poderá ser formalizado mediante atesto na nota fiscal, termo de recebimento ou documento equivalente, **não sendo necessária a emissão de relatório autônomo quando não forem identificadas irregularidades**.

O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, irregularidades sanitárias, defeitos de qualidade ou outras desconformidades preexistentes que sejam identificadas posteriormente.

7.5. Condições para o pagamento

O pagamento ficará condicionado:

a) à entrega integral dos 280 kits natalinos completos;

b) ao recebimento definitivo do objeto;

c) à correção de todas as irregularidades identificadas;

d) à apresentação da nota fiscal regular; e

e) ao cumprimento das demais obrigações exigíveis para a liquidação da despesa.

NÃO SERÁ REALIZADO PAGAMENTO PARCIAL OU SEPARADO PELA PRIMEIRA ETAPA DE ENTREGA, PELOS PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS, PELAS CAIXAS TEMÁTICAS, PELOS FRANGOS CONGELADOS OU POR QUALQUER OUTRO COMPONENTE ISOLADO.

Caso parte dos produtos seja rejeitada, esteja ausente ou apresente desconformidade, o processamento do pagamento permanecerá pendente até que a contratada realize a complementação, a correção ou a substituição necessária e seja confirmado o fornecimento integral dos 280 kits completos.

A pendência provocada por irregularidade imputável à contratada não gerará direito a indenização, compensação ou acréscimo financeiro relativo ao período necessário para a regularização.

7.6. Apresentação da nota fiscal

A nota fiscal destinada ao pagamento deverá ser emitida após a conclusão integral do fornecimento e deverá:

a) ser emitida em nome do órgão ou fundo indicado pela Administração;

b) apresentar descrição compatível com o objeto contratado;

c) indicar o fornecimento dos 280 kits natalinos completos;

d) informar o valor unitário e o valor total correspondente;

e) indicar o número do procedimento, da nota de empenho, da autorização de fornecimento ou do instrumento equivalente, quando solicitado;

f) apresentar os dados bancários da contratada; e

g) atender às exigências fiscais e tributárias aplicáveis.

A emissão antecipada da nota fiscal, antes da conclusão das duas etapas e do recebimento definitivo, **não iniciará a contagem do prazo de pagamento**.

A nota fiscal que apresentar erro, omissão, divergência de valores, descrição incompatível ou qualquer outra irregularidade será devolvida ou colocada à disposição da contratada para correção.

Nessa hipótese, o prazo de pagamento será contado a partir da apresentação do documento regularizado e do cumprimento das demais condições exigidas.

7.7. Prazo para pagamento

O pagamento será realizado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contado do último dos seguintes eventos:

a) recebimento definitivo do objeto; ou

b) apresentação da nota fiscal devidamente regular.

A simples entrega física dos produtos, a conclusão apenas da primeira etapa ou a apresentação antecipada da nota fiscal não iniciará a contagem do prazo de pagamento quando ainda estiver pendente:

a) a segunda etapa de entrega;

b) a conferência dos produtos;

c) a substituição de produto rejeitado;

d) a complementação do quantitativo; ou

e) a regularização da nota fiscal.

7.8. Regularidade, liquidação e retenções

Antes do pagamento, serão adotados os procedimentos necessários à liquidação da despesa e poderá ser verificada a manutenção das condições de regularidade exigidas para a contratação, conforme a legislação e as rotinas administrativas do Município.

Serão efetuadas as retenções tributárias e as demais deduções legalmente aplicáveis.

Eventual irregularidade fiscal, social ou trabalhista deverá ser comunicada aos setores competentes para adoção das providências cabíveis, não autorizando, por si só, a retenção indiscriminada de valores correspondentes a objeto regularmente entregue e definitivamente recebido, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas em lei.

7.9. Vedação ao pagamento antecipado

Não será realizado pagamento antecipado.

O pagamento somente será devido após a execução integral das duas etapas, a constituição dos 280 kits completos, o recebimento definitivo do objeto e o atendimento das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de contratação

A seleção do fornecedor será realizada mediante procedimento de contratação direta por dispensa de licitação, desde que o setor competente confirme:

a) o enquadramento da hipótese legal;

b) a compatibilidade do valor estimado com o limite vigente;

c) a inexistência de fracionamento indevido da despesa;

d) a disponibilidade orçamentária; e

e) o atendimento aos demais requisitos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pela regulamentação aplicável.

Caso não seja confirmado o enquadramento da contratação direta pretendida, deverá ser adotado o procedimento de contratação legalmente compatível com o valor estimado e com as características do objeto.

A definição dos atos procedimentais, da forma de recebimento das propostas, dos meios de divulgação, do critério de julgamento, dos critérios de desempate, da negociação, da documentação de habilitação e dos demais procedimentos necessários competirá ao Agente de Contratação e ao Setor de Licitações, devendo constar do aviso, instrumento convocatório ou documento equivalente.

8.2. Estrutura da contratação

A contratação será estruturada em **lote único**, correspondente ao fornecimento de 280 kits natalinos completos.

Cada kit será constituído pelos oito gêneros alimentícios não perecíveis acondicionados na caixa temática natalina obrigatória e pelo respectivo frango inteiro congelado, entregue separadamente.

A execução em duas etapas, nas datas estabelecidas no item 5 deste Termo de Referência, possui finalidade exclusivamente operacional e **não autoriza o oferecimento de propostas separadas para as caixas, para os produtos não perecíveis, para os frangos congelados ou para qualquer outro componente do kit**.

O mesmo fornecedor será responsável pela integralidade da solução, incluindo todos os produtos, as caixas temáticas, a montagem, o acondicionamento, a conservação, o transporte, a carga, a descarga, as duas etapas de entrega e as substituições eventualmente necessárias.

8.3. Critérios gerais de seleção

A proposta selecionada deverá:

a) abranger integralmente o lote e todos os componentes do kit natalino;

b) contemplar o quantitativo total de 280 kits completos;

c) atender às especificações, aos requisitos e às condições estabelecidas neste Termo de Referência;

d) apresentar preço compatível com o valor estimado e com os valores praticados no mercado;

e) contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto;

f) observar as condições de apresentação da amostra;

g) considerar as duas etapas de entrega estabelecidas no modelo de execução; e

h) ser apresentada por fornecedor que comprove o atendimento às condições de habilitação definidas pelo setor competente.

Não será admitida proposta que:

a) contemple apenas parte dos componentes do kit;

b) exclua a caixa temática obrigatória;

c) exclua qualquer atividade ou custo necessário ao fornecimento integral;

d) condicione o fornecimento à retirada de produto, embalagem ou obrigação integrante do lote; ou

e) transfira à Administração responsabilidade atribuída à contratada neste Termo de Referência.

8.4. Classificação preliminar

Após a análise das propostas recebidas ou obtidas no procedimento, o Agente de Contratação ou o responsável pela condução do processo estabelecerá a classificação preliminar de acordo com o critério definido no aviso, instrumento convocatório ou documento equivalente.

O fornecedor que apresentar a proposta provisoriamente mais vantajosa será convocado para apresentar a amostra completa da solução, observados os requisitos, os procedimentos e os prazos estabelecidos no item 5 deste Termo de Referência.

A condição de fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar **não representa aceitação definitiva da proposta, adjudicação, contratação ou direito ao fornecimento**.

8.5. Finalidade da amostra

A amostra será utilizada exclusivamente para verificar a conformidade da solução ofertada com as especificações técnicas e com os padrões mínimos de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

A avaliação não constituirá competição de qualidade, atribuição de pontuação, critério subjetivo de preferência ou instrumento destinado a modificar a ordem de classificação.

O resultado da avaliação será expresso objetivamente como:

a) atendimento às especificações;

b) existência de dúvida ou irregularidade potencialmente sanável; ou

c) não atendimento às especificações.

A apresentação, a composição, a avaliação, a diligência e a eventual reapresentação da amostra observarão integralmente as condições estabelecidas no item 5 deste Termo de Referência.

8.6. Aprovação técnica da amostra

Quando a amostra atender integralmente às especificações, a Secretaria Municipal de Assistência Social emitirá manifestação técnica favorável e encaminhará o respectivo registro ao Agente de Contratação ou ao setor responsável pelo procedimento.

Recebida a manifestação técnica, caberá ao Agente de Contratação decidir sobre a aceitação da amostra e da proposta e determinar o prosseguimento das etapas subsequentes.

A aprovação técnica da amostra não substitui:

a) a análise da aceitabilidade do preço;

b) a negociação, quando cabível;

c) a verificação das condições de habilitação;

d) a análise dos documentos exigidos;

e) a decisão do Agente de Contratação; ou

f) os demais atos necessários à formalização da contratação.

8.7. Rejeição técnica da amostra

Quando a amostra não atender às especificações, a Secretaria Municipal de Assistência Social elaborará manifestação técnica indicando, de forma clara e objetiva:

a) o requisito avaliado;

b) a condição efetivamente constatada;

c) a divergência identificada;

d) a especificação deste Termo de Referência que não foi atendida; e

e) os registros, as fotografias, as medições ou as demais evidências disponíveis.

A manifestação técnica desfavorável será encaminhada ao Agente de Contratação, a quem caberá analisar o registro, decidir sobre eventual diligência e proferir decisão motivada quanto à aceitação ou à rejeição da amostra e à classificação ou à desclassificação da proposta.

A Secretaria demandante não realizará diretamente a desclassificação do fornecedor nem a convocação de outro participante, limitando sua atuação à análise e à manifestação sobre os aspectos técnicos da solução apresentada.

8.8. Diligência e reapresentação

A realização de diligência ficará sob responsabilidade do Agente de Contratação e não constituirá direito automático do fornecedor.

A diligência deverá limitar-se ao esclarecimento de dúvidas ou ao saneamento de falhas admitidas pela legislação e pelas condições estabelecidas no item 5 deste Termo de Referência, sem permitir:

a) alteração substancial da proposta;

b) substituição integral da solução inicialmente apresentada;

c) modificação da identidade ou das características essenciais dos produtos ofertados;

d) apresentação tardia de condição que deveria existir na data da proposta; ou

e) tratamento desigual entre os participantes.

A manifestação apresentada pelo fornecedor poderá ser encaminhada à Secretaria Municipal de Assistência Social para análise técnica complementar.

A eventual reapresentação da amostra somente será admitida mediante autorização expressa do Agente de Contratação, nas hipóteses e nos limites estabelecidos no modelo de execução do objeto.

Encerrada a diligência ou a reapresentação autorizada, a Secretaria emitirá manifestação restrita aos aspectos técnicos submetidos à sua avaliação, permanecendo o julgamento e a decisão sob responsabilidade do Agente de Contratação.

8.9. Desclassificação e convocação do fornecedor subsequente

Poderão fundamentar a desclassificação da proposta, mediante decisão motivada do Agente de Contratação:

a) a não apresentação da amostra no prazo estabelecido;

b) a apresentação de amostra incompleta;

c) a ausência da caixa temática obrigatória;

d) a ausência de qualquer componente obrigatório;

e) o descumprimento das especificações técnicas;

f) a reprovação da amostra após a avaliação;

g) a ausência de resposta à diligência no prazo concedido;

h) a permanência de desconformidade após eventual reapresentação autorizada; ou

i) o descumprimento de outro requisito essencial da contratação.

Desclassificada a proposta provisoriamente mais vantajosa, o Agente de Contratação poderá convocar o fornecedor subsequente, observada a ordem de classificação e os procedimentos definidos no instrumento da contratação.

O fornecedor subsequente será submetido aos mesmos requisitos, critérios de avaliação, prazos e condições aplicados ao primeiro convocado, inclusive quanto à obrigatoriedade de apresentação da amostra completa.

O procedimento poderá ser repetido sucessivamente até que seja identificada proposta que atenda às condições de preço, habilitação, qualidade e conformidade exigidas ou até que se encerrem as propostas aptas à análise.

8.10. Igualdade de tratamento e motivação

Todas as decisões relacionadas à análise das propostas e das amostras deverão ser formalmente registradas, fundamentadas em critérios objetivos e incorporadas ao processo administrativo.

Deverá ser assegurada igualdade de tratamento aos fornecedores, vedada a flexibilização individual de requisito essencial ou a concessão de oportunidade que não possa ser aplicada, nas mesmas condições, aos demais participantes.

As comunicações, as diligências, as decisões e as convocações serão realizadas pelo Agente de Contratação ou pelo Setor de Licitações, por meio oficial, observados a legislação aplicável e os direitos de manifestação e recurso, quando cabíveis.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A **estimativa do valor da contratação** será elaborada, analisada e consolidada pelo **Setor de Licitações**, ao qual caberá definir a metodologia, as fontes de pesquisa, o tratamento dos dados coletados e os parâmetros adequados para a obtenção dos preços referenciais, em conformidade com a legislação e os regulamentos aplicáveis.

Os orçamentos eventualmente obtidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social junto a fornecedores do ramo serão encaminhados ao setor competente como elementos de apoio à pesquisa, podendo ser validados, complementados ou confrontados com outras fontes consideradas pertinentes.

O documento de estimativa deverá apresentar, no mínimo:

a) o **preço unitário referencial do kit natalino completo**;

b) o quantitativo estimado de **280 kits**;

c) a respectiva memória de cálculo; e

d) o **valor total estimado da contratação**.

Os valores pesquisados deverão considerar a execução integral da solução, abrangendo todos os custos necessários ao cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, inclusive:

a) os nove componentes de cada kit;

b) o fornecimento e a montagem das caixas temáticas natalinas;

c) a apresentação da amostra;

d) o acondicionamento e a conservação dos produtos;

e) a realização das duas etapas de entrega;

f) o transporte adequado dos gêneros não perecíveis;

g) o transporte dos frangos sob congelamento e a manutenção da cadeia de frio;

h) a carga e a descarga;

i) a substituição, a complementação ou a correção de produtos em desconformidade;

j) os tributos, os encargos, os seguros e as demais despesas incidentes; e

k) todos os demais custos diretos ou indiretos necessários à execução integral do objeto.

Caso o Setor de Licitações considere necessário, também poderão ser demonstrados os preços referenciais dos componentes que integram o kit, exclusivamente para fins de análise, controle e verificação da compatibilidade dos valores com o mercado.

A eventual demonstração dos preços dos componentes **não modificará a estrutura da contratação em lote único**, não autorizará adjudicação separada e não criará direito ao fornecimento isolado de qualquer produto.

A estimativa definitiva, os preços referenciais, as memórias de cálculo, os documentos de suporte e os parâmetros utilizados deverão constar de **documento próprio e separado**, a ser juntado ao processo administrativo, observadas as regras de publicidade ou de eventual sigilo legalmente admitidas e devidamente justificadas.

Após a consolidação do valor estimado, o setor competente deverá verificar:

a) sua compatibilidade com os valores praticados no mercado;

b) sua adequação ao **limite legal vigente para a dispensa de licitação**;

c) a inexistência de fracionamento indevido da despesa; e

d) a disponibilidade orçamentária para a contratação.

Caso o valor apurado ultrapasse o limite aplicável ou inviabilize o enquadramento pretendido, deverá ser adotado o procedimento de contratação legalmente adequado, preservadas, sempre que compatíveis, as especificações e as condições técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Fonte de recursos

As despesas decorrentes da contratação serão custeadas com recursos da seguinte fonte:

Fonte 00 – Recursos Ordinários (Livres).

10.2. Indicação da dotação orçamentária

A dotação orçamentária, a classificação funcional-programática, a natureza da despesa e os demais elementos necessários à emissão do empenho serão indicados pelo **Setor de Contabilidade**, considerando o valor final da contratação e a classificação contábil aplicável ao objeto.

10.3. Verificação da disponibilidade orçamentária

Antes da formalização da contratação, o setor competente deverá verificar e certificar:

a) a existência de **dotação orçamentária adequada e suficiente**;

b) a disponibilidade de saldo para suportar a totalidade da despesa;

c) a compatibilidade da contratação com a legislação orçamentária vigente;

d) a correta vinculação da despesa à **Fonte 00 – Recursos Ordinários (Livres)**; e

e) a adequação da classificação orçamentária e contábil às características do objeto.

10.4. Condição para formalização

A contratação somente poderá ser formalizada após a confirmação da disponibilidade orçamentária e a emissão da correspondente **nota de empenho ou instrumento equivalente**, não sendo autorizada a execução do objeto sem a prévia cobertura da despesa.

Jataizinho, 23 de outubro de 2026

_____

Anna Lúcia de Azevedo
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

MINUTA DADOS PARA EMPENHO
Processo nº:
Contratante: Município de Jataizinho, doravante denominado CONTRATANTE.
Contratada: XXX
CNPJ nº: XXX
Endereço: XXX
Telefone/e-mail:
XXX Contato: XXX
Validade da Proposta: XXX
Fundamentação Legal: Art. 75, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/21.
I. DO OBJETO:
II. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
II.1. O valor total da contratação é de R$ XXXX
II.2. O preço unitário e total a ser praticado é o seguinte:

II.3. O preço inclui todas as despesas e demais custos correspondentes ao fornecimento com a instalação, tais como, embalagens, transporte, fretes, carga e descarga e tributos, de forma a se constituir na única contraprestação devida pelo CONTRATANTE.
II.4. Desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pela CONTRATADA, o pagamento do valor referente ao fornecimento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da apresentação de nota fiscal ou documento equivalente, mediante depósito em conta corrente, ambas de titularidade da CONTRATADA, após recebimento definitivo efetuado pelo responsável pela fiscalização da Nota de Empenho, a ser indicado por autoridade competente.
II.4.1. Antes do pagamento, o CONTRATANTE efetuará consulta ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN. A existência de registro no CADIN impede a realização de pagamento, conforme estabelecido no inciso II, art. 3º, da Lei nº14.094/2005.
II.4.2. Na hipótese de erro ou divergência em relação às condições contratadas, a nota fiscal/fatura será recusada pelo CONTRATANTE mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data da apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.
II.4.3. Os pagamentos efetuados com atraso por culpa exclusiva do CONTRATANTE terão o valor do principal reajustado pelo índice de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora.
III. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA:
III.1. A Contratada deverá efetuar a entrega em até 7 (dias) dias corridos, a partir da data de recebimento desta Nota de Empenho, em entrega única.
III.2. O material deverá ser entregue com prazo de garantia no mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega.

III.3. Os bens deverão ser entregues em um prazo máximo de 07 dias corridos no endereço localizado no termo de referência das 8h00 ás 11h30 e das 13h30 ás 16h30, seguindo o que for informado na solicitação de compra.
IV.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta.
IV.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital de Referência e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 2 (dois) dias do recebimento provisório.
IV.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser precedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
V - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:
V.1. A Contratada obriga-se a:
V.1.1. Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Contratante, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.
V.1.1.1. Os bens devem estar acompanhados, ainda quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da redação da rede de assistência técnica autorizada.
V.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990),
V.1.2.1.O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Contratante, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, o bem com avarias ou defeitos.
V.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante, inerentes ao objeto do presente ajuste.
V.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
V.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
V.1.6. 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 minuta de contrato.
V.1.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
V.2. Responsabilizar-se, no momento da entrega, pelo descarregamento do bem no local determinado.

V.3. Responsabilizar-se por quaisquer prejuízos que seus produtos, empregados ou prepostos causem ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
V.4. Comunicar ao responsável pela fiscalização do contrato, por escrito, para sua avaliação, quando houver indisponibilidade de peças no mercado, solicitando novo prazo para devolução e/ou entrega do bem.
VI. DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE:
VI.1. Caberá ao responsável pela fiscalização desta contratação:
VI.1.1. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para o fiel cumprimento do fornecimento dos produtos, no horário de serviço do CONTRATANTE
VI.1.2. Receber provisoriamente o bem, disponibilizando local, data e horário.
VI.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
VI.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
VI.1.5. Efetuar o pagamento no prazo previsto.
VI.1.6. Propor à autoridade competente a aplicação de penalidades, mediante caracterização da infração imputada à CONTRATADA.
VI.1.7. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONTRATADA que ensejaram sua contratação.
VII. MEDIDAS ACAUTELADORAS
VII.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providencias acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.
VIII. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
VIII.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Contratante.
VIII.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
VIII.3. A fiscalização de que trata este item não se exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 120 da Lei nº 14.133/21.
VIII.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à

regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
IX. DA RESCISÃO: A contratação poderá ser rescindida, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº098/2023 e na Lei Federal nº 14.133/21.
IX.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
IX.2. por ato unilateral e escrito da Administração, art. 138 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência;
IX.3. consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse do Município;
IX.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.
IX.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.
IX.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido: Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.
X. DAS PENALIDADES:
X.1.1. O descumprimento das obrigações previstas em lei ou neste ajuste sujeitará a CONTRATADA às penalidades descritas no Edital de Dispensa Eletrônica e às sanções relacionadas à execução do contrato previstas lei 14.133/2021 .
XI. DA ANTICORRUPÇÃO: Para a execução desta contratação, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.
XII. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:
Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Municipal 098/2023 e legislação correlata, cabendo ao CONTRATANTE decidir sobre os casos omissos.
XIII. DO FORO: Fica eleito o Foro Regional da Comarca de Ibiporã, para dirimir toda e qualquer dúvida decorrente do presente ajuste, com renúncia expressa a qualquer outro, ainda que privilegiado.
XIV. DISPOSIÇÕES FINAIS:
XIV.1. Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Contrato/Nota de Empenho, será excluído o dia do início e incluído o do vencimento.
XIV.2. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente do CONTRATANTE.
XIV.3. A proposta é parte integrante desta Nota de Empenho.

ANEXO V – modelo de declaração contendo informações para fins de assinatura do contrato

1 - DA EMPRESA PROPONENTE:			
Razão Social:			
Endereço:			
Bairro:		CEP:	
Cidade:		Estado:	CNPJ:
Conta Corrente: Agência: Banco:			
IE:	Fone:	Fax:	
Contador da empresa:		Fone:	
2 - DO REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZADO PARA ASSINATURA DO CONTRATO:			
Nome:			
Função:			
Data de Nascimento:		Estado Civil:	
Escolaridade:	RG: Emissor:	CPF:	
Endereço:			
Bairro:		CEP:	
Cidade:		Estado:	
Fone:	Celular:	E-mail:	