

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 67/2025
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 67/2025
EXCLUSIVO ME/EPP

EDITAL DE LICITAÇÃO

Regido pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto Municipal nº 2864/2023.

Interessados:

MUNICÍPIO DE PARAÍSO, CNPJ: 80.912.009/0001-08

Tipo:

MENOR PREÇO

Modo de Disputa:

ABERTO

Objeto:

REGISTRO PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA GARANTIR A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS PERTENCENTES À REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE PARAÍSO – SC.

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes no Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar essa contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

O objeto está fundamentado ([art. 6, XLI da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Estudo Técnico Preliminar – ETP (ANEXO I);
- II - Termo de Referência – TR (ANEXO II);
- III - Proposta Final Atualizada (ANEXO III);

DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

Período de recebimento das propostas:

Das 08:00h do dia 14 de maio de 2025 até às 08:00h do dia 27 de maio de 2025, através do Portal de Compras Públicas.

Início da Sessão de Disputa de Preços (lances):

Dia 27 de maio de 2025 às 08:01 horas, através do Portal de Compras Públicas.

Apresentação dos documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA FINAL pelo licitante com a melhor proposta:

Até 02 (duas) horas a contar do momento que for declarada a melhor proposta.

Local:

Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis na página inicial do site do Portal de Compras Públicas: www.portaldecompraspublicas.com.br.

Prazo limite para impugnação:

Até três dias úteis da data do pregão, exclusivamente pelo Portal de Compras Públicas: www.portaldecompraspublicas.com.br.

Em virtude desta municipalidade optar por realizar Pregão Eletrônico, caso os fornecedores tenham alguma dúvida quanto a este certame, solicita-se que entrem em contato através do telefone (49) 3627-0077, com Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Paraíso/SC.

1. PREAMBULO

O Município de PARAÍSO, Estado de Santa Catarina, por intermédio de sua PREGOEIRA, designado pelo Decreto nº 3236/2025, comunica aos interessados que está promovendo o Processo Licitatório nº 67/2025, na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, nos termos da nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Legislação Municipal e demais legislação vigentes e pertinentes à matéria.

A convocação dos interessados dar-se-á através da publicação de aviso no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Diário Oficial dos Municípios (DOM), Site do Município de PARAÍSO S/C. A disponibilização gratuita do Edital completo na Internet se dá através do Site do Município (<https://paraíso.atende.net>) e através do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

2. DO OBJETO e JUSTIFICATIVA

A presente Licitação tem por objeto **“REGISTRO PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA GARANTIR A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS PERTENCENTES À REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE PARAÍSO – SC. “**

Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	Valores - Unitário	Valores - Total
1	ABACATE:DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KILOGRAMA	6,7400	1.011,00
2	ABACAXI: DO TIPO PÉROLA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, S EM RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS, PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG	UNIDADE	8,3300	3.748,50
3	ABOBRINHA: TIPO VERDE, DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES LESIONADAS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KILOGRAMA	4,3600	872,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. INGREDIENTES: CÚRCUMA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA E IDENTIFICADA DE 50G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	PACOTE	2,5600	512,00
5	Achocolatado em pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UNIDADE	18,6600	6.531,00
6	AÇÚCAR CRISTAL 5 KG	PACOTE	19,8000	3.465,00
7	ALHO: TIPO 1, A GRANEL, BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO, SEM LESÕES, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KILOGRAMA	28,6000	2.288,00
8	AMEIXA NACIONAL: VERMELHA AMARELA OU ROXA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KILOGRAMA	17,8800	357,60
9	AMIDO DE MILHO:PACOTE DE 500G,100% MILHO, COM DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.	PACOTE	3,5000	350,00

10	ARROZ:PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1.A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	PACOTE	4,2900	6.220,50
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM DE 200G, ATÓXICA, RESISTENTES E HERMETICAMENTE VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	4,2500	637,50
12	BANANA:TIPO CATURRA, DE BOA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KILOGRAMA	3,2800	4.920,00
13	BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO, CONSISTENTE AO TOQUE, ISENTO DE PARTES AMASSADAS, SEM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU FÍSICA, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS.	KILOGRAMA	3,0800	924,00
14	BATATA INGLESA:LAVADA DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, FIRME, INTACTA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES	KILOGRAMA	2,8300	3.396,00
15	BETERRABA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KILOGRAMA	3,5400	708,00
16	BISCOITO DOCE:TIPO MARIA, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES DE NO MINIMO 320 G.TIRAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE.COM DATA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	5,6800	5.112,00
17	BISCOITO DOCE: TIPO ROSQUINHA, PACOTE DE NO MINIMO 250G, SABOR CHOCOLATE, COCO OU MILHO. SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA CONFORME A LEGISLAÇÃO.	UNIDADE	5,2700	6.851,00
18	BISCOITO SALGADO: INTEGRAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICA (COM DUPLA EMBALAGEM) COM PESO DE NO MINIMO 350G, HERMETICAMENTE SELADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	UNIDADE	8,3200	2.912,00
19	CACAU EM PÓ: 100% CACAU, SOLÚVEL. NÃO CONTER AÇÚCAR NEM OUTROS INGREDIENTES NA SUA FORMULAÇÃO. ASPECTO PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIA DO PRODUTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	PACOTE	17,2500	3.105,00
20	CAFÉ SOLÚVEL:GRANULADO,100% PURO, VIDRO DE 200G.ROTULAGEM DE ACORDO COM A ANVISA.	UNIDADE	27,2100	2.721,00
21	CANELA: EM RAMA, EMBALAGENS DE 10 GR.	PACOTE	2,9100	523,80
22	CANELA EM PÓ: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	UNIDADE	3,5900	430,80
23	CEBOLA:NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, BEM DESENVOLVIDA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KILOGRAMA	2,7500	1.650,00
24	COCO RALADO: DESIDRATADO. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTER GLÚTEN. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100G.	PACOTE	4,6400	464,00
25	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KILOGRAMA	3,8100	952,50
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: SEM DORSO OU SAMBIQUIRA, SEM TEMPERO. EMBALAGEM INTACTA, PACOTES CONTENDO 2 COXAS E 2 SOBRECOXAS. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS	KILOGRAMA	8,6600	12.124,00

	NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL.			
27	CRAVO: INTEIRO, EMBALAGENS DE 10 GR	PACOTE	2,6800	241,20
28	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): EMBALAGEM 300G. SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE DE ATÉ 35 DIAS.	UNIDADE	8,8300	5.298,00
29	CUCA SIMPLES, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES PESANDO NO MÍNIMO 600 GR. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UN	13,7300	8.924,50
30	DOCE DE FRUTAS: DOCE CREMOSO NATURAL, EM POTES DE NO MÍNIMO 900G A 1 KG. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. SABORES: GOIABA, UVA, FIGO, COCO, ABOBORA E MORANGO.	UNIDADE	11,8100	2.362,00
31	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: PARA FINS ALIMENTÍCIOS, LÍQUIDO, EM FRASCOS DE 30ML.	UNIDADE	7,9900	399,50
32	EXTRATO DE TOMATE: DE 1ª QUALIDADE, QUE NÃO APRESENTE ACIDEZ ACENTUADA. EMBALAGEM DE 300G, SEM DANIFICAÇÕES, COM ENVASAMENTO A VÁCUO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. SEM PIMENTA, SEM AROMATIZANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM CONSERVANTES.	UNIDADE	3,1200	3.744,00
33	FARINHA DE MILHO: DE 1ª QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, PACOTE DE 1 KG, COM VALIDADE A VENCER NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KILOGRAMA	3,5500	532,50
34	FARINHA DE TRIGO: NACIONAL, PRODUTO 100% NATURAL, DE 1ª QUALIDADE, SEM ADITIVOS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS. EMBALAGEM DE 1 KG, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÃO VIOLADA, VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	3,4700	1.492,10
35	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS. UNIDADES DE 1KG.	KILOGRAMA	3,7400	187,00
36	FEIJÃO: PRETO, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE VARIEDADES OU ESPÉCIES. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ONDE A PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL SEJA INADEQUADA (GRAU DURO, CALDO RALO). EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA.	KILOGRAMA	5,5200	1.380,00
37	FERMENTO BIOLÓGICO: OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, GRANULADO, SECO, INSTANTÂNEO, PCT DE 125G; SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	6,4600	323,00
38	FILÉ DE FRANGO: TIPO SASSAMI, CONGELADO, PEITO DE FRANGO CORTADO EM PASTAS DE 60G A 80G CADA. EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KILOGRAMA	18,0500	22.562,50
39	GERGELIM: SEM SUJIDADES, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.	UNIDADE	6,4600	96,90

40	IOGURTE NATURAL: INTEGRAL, POTE DE NO MÍNIMO 160G. CONSTITUÍDO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO.	UNIDADE	3,5600	534,00
41	KIWI: UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 70G, FIRMES, ÍNTEGROS.	KILOGRAMA	26,6200	1.331,00
42	LARANJA: TIPO PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, INTACTA, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS, RACHADURAS OU CORTES.	KILOGRAMA	6,1200	6.120,00
43	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO: DEVERÁ ESTARACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRAPAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF.	UNIDADE	4,6500	6.975,00
44	LINHAÇA MARROM: EM GRÃOS, DE USO CULINÁRIO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.	UNIDADE	6,2600	62,60
45	LIMÃO: TIPO TAITI, DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	UNIDADE	4,6900	375,20
46	MAÇÃ: TIPO FUJI, SELECIONADA. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KILOGRAMA	8,1300	12.195,00
47	MACARRÃO COM OVOS: TIPO CABELO DE ANJO, PACOTES DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PACOTE. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PACOTE	5,6600	905,60
48	MACARRÃO COM OVOS: TIPO ESPAGUETE, PACOTES DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PACOTE. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PACOTE	4,5200	904,00
49	MACARRÃO COM OVOS: TIPO GRAVATA, PACOTES DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PACOTE. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PACOTE	5,1600	3.354,00
50	MACARRÃO COM OVOS: TIPO PARAFUSO, PACOTES DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PACOTE. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.	PACOTE	3,6900	1.660,50
51	MACARRÃO COM OVOS: TIPO RIGATONI, PACOTES DE 500G, SENDO AS EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ATÓXICA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO	PACOTE	4,2700	2.135,00

	DEVERÃO TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MASSA NO PACOTE. COM RENDIMENTO MÍNIMO, APÓS COZIMENTO, DE 2 VEZES MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO, NÃO FICAR PASTOSA OU QUEBRADIÇA APÓS COZIDA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES.			
52	MACARRÃO DE LETRINHAS: COM OVOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA) E OVOS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	5,4900	549,00
53	MAMÃO: TIPO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FIRME E INTACTO. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KILOGRAMA	8,2900	6.632,00
54	MANGA: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES	KILOGRAMA	7,1600	6.444,00
55	MANTEIGA: SEM SAL. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, EMBALAGEM DE 200G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	8,6600	1.039,20
56	MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KILOGRAMA	6,4800	5.832,00
57	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KILOGRAMA	2,6300	3.945,00
58	MILHO EM CONSERVA: SEM SACHE DE 170G.	UNIDADE	3,1500	2.520,00
59	MOLHO DE TOMATE: TRADICIONAL, CONTENDO 300G.	UNIDADE	2,0600	618,00
60	ÓLEO DE SOJA: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	7,1100	4.977,00
61	ORÉGANO: NACIONAL, DE 1ª QUALIDADE. FOLHAS SECAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 10G.	PACOTE	4,4400	976,80
62	OVOS: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA PARA UMA DÚZIA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 21 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DUZIA	10,7400	2.685,00
63	PÃO DE CACHORRO QUENTE: UNIDADES DE 70G, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.	UNIDADE	1,5700	23.550,00
64	PAO FATIADO: PACOTES COM PELO MENOS 430G; PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, ATÓXICAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS.	PACOTE	9,9900	4.995,00
65	PÃO FRANCÊS: PESANDO 50G POR UNIDADE. DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS,	UNIDADE	0,8000	20.000,00

	ACHATADOS OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALADOS EM SACOLAS PLÁSTICAS ATÓXICAS APROPRIADAS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA.			
66	PÊRA: DE 1ª QUALIDADE, SEMI MADURA, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS.	KILOGRAMA	8,9900	2.247,50
67	POLVILHO AZEDO: PACOTE DE 500G, EMBALAGEM ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	PACOTE	4,3800	3.066,00
68	QUEIJO: TIPO MUSSARELA, PEÇAS DE 1 A 3KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO.	KILOGRAMA	43,8600	10.965,00
69	REPOLHO: TIPO VERDE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, PERFURAÇÕES OU CORTES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS	KILOGRAMA	4,6600	1.398,00
70	SAL: DE 1ª QUALIDADE, NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MISTURAS INADEQUADAS, SER IODADO, REFINADO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, VEDADO E INTACTO; PACOTES DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KILOGRAMA	1,8800	470,00
71	TOMATE: TIPO RASTEIRO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KILOGRAMA	6,2600	5.947,00
72	UVA PASSA BRANCA: SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO, 100G POR UNIDADE.	UNIDADE	4,2800	342,40
73	UVA RUBI: 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. SEM DANOS FÍSICOS.	KILOGRAMA	16,1600	969,60
74	VINAGRE: TIPO TINTO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML, COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UNIDADE	4,5400	1.589,00
75	BISCOITO MARIA SEM LEITE, SEM OVOS: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM NO MÍNIMO 300G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	5,3300	799,50
76	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE, CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, POTES PLÁSTICOS DE 350G A 400G.	UNIDADE	13,1600	658,00
77	MACARRÃO SEM OVOS: TIPO ESPAGUETE, PACOTES DE 500G. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO, BETA CAROTENO, PRO VITAMINA A.	PACOTE	3,1900	79,75
78	MACARRÃO SEM OVOS: TIPO PARAFUSO, PACOTES DE 500G. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO, BETA CAROTENO, PRO VITAMINA A.	PACOTE	3,5300	88,25
79	QUEIJO SEM LACTOSE: TIPO MUSSARELA, 0% LACTOSE. EMBALAGENS DE 150G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO NOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	PACOTE	12,3200	2.217,60
80	FARINHA DE AVEIA: EMBALAGENS DE PELO MENOS 150G, DE BOA QUALIDADE, COM ROTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNIDADE	3,6200	362,00
81	FARINHA DE ROSCA: DE 1ª QUALIDADE. OBTIDO DA MOAGEM DE PÃES SECOS. ISENTO DE MOFO, SUJIDADES E UMIDADES. PACOTES DE NO MÍNIMO 400G.	UNIDADE	9,4900	474,50
82	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE EM PÓ: INSTANTANEO, INTEGRAL, CONTENDO DE 300 A 400G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU PLÁSTICA OU LATA. ORIGINAL DO FABRICANTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO DE INSPEÇÃO.	UNIDADE	28,9900	4.348,50
83	COLORAU: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	5,5700	1.114,00

84	ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, DE TAMANHO MÉDIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS. UNIDADES DE 300G.	UNIDADE	6,2600	500,80
85	ARROZ BRANCO: LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTACTA, UNIDADES DE 1KG. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	4,7000	235,00
86	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE: TIPO INTEGRAL, UNIDADES COM NO MÍNIMO 850ML, SEM LACTOSE. SABORES DIVERSOS.	UNIDADE	10,1600	1.219,20
87	IOGURTE: UNIDADES DE 900ML. CONSISTÊNCIA CREMOSA, ODOR E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO. SABORES DIVERSOS. EM PACOTE PLÁSTICO (FILME POLIETILENO), BEM VEDADO, DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM.	UNIDADE	8,5000	5.100,00
88	BISCOITO SALGADO: TIPO AGUA E SAL COM GERGELIM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 320G. DEVEM APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	UNIDADE	7,4000	4.440,00
89	BRÓCOLIS: DEVERÁ SER FRESCO E SAUDÁVEL, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, NÃO RECICLÁVEL, UMA A DUAS UNIDADES CADA EMBALAGEM.	UNIDADE	6,9600	1.044,00
90	CAQUI: DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCO, FIRME, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (SEM AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU VERDES PARA CONSUMO), DE TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PARTES ESMAGADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATOXICA, RESISTENTE, COMPATÍVEL.	UNIDADE	7,8300	1.566,00
91	CARNE BOVINA CONGELADA: DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA; DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PACOTES CONTENDO 2 A 3 KGS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE E SIF).	KILOGRAMA	35,3100	35.310,00
92	CARNE BOVINA CONGELADA: TIPO MÚSCULO, MAGRO, SEM GORDURA E SEBO, EM PACOTES DE 2KG, COM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KILOGRAMA	22,1700	4.434,00
93	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KILOGRAMA	37,6500	18.825,00

	PACOTES CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).			
94	CARNE SUÍNA CONGELADA: CORTE TIPO LOMBO. PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PACOTES CONTENDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KILOGRAMA	18,2400	10.944,00
95	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA	KILOGRAMA	4,8100	481,00
96	DOCE DE LEITE (COM INSPEÇÃO): CREMOSO, DE BOA QUALIDADE, EM POTES PLÁSTICOS DE 1KG.	KILOGRAMA	15,1300	4.236,40
97	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	8,2600	413,00
98	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 250G.	UNIDADE	4,7600	714,00
99	FÍGADO BOVINO CONGELADO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTES COM PEÇAS INTEIRAS. INSPECIONADO. EMBALADO ADEQUADAMENTE.	KILOGRAMA	11,9300	596,50
100	LEITE INTEGRAL UHT 0% LACTOSE: UNIDADES DE 1 LITRO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, TIPO TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA."	UNIDADE	6,2300	1.557,50
101	LENTILHA: DE NO MÍNIMO 400G. PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. PRODUTO SER DA SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E INTACTA. PRAZO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	7,1500	572,00
102	LOURO DESIDRATADO: EM FOLHAS, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 4G.	UNIDADE	2,1300	213,00
103	MANDIOCA: DE 1ª QUALIDADE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO SELECIONADO, DESCASCADA, CONGELADA, SEM SUJIDADES, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, NOME DO FORNECEDOR, DATA DE MANIPULAÇÃO.	KILOGRAMA	8,1200	1.218,00
104	MASSA SECA PARA LASANHA: À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. PACOTE COM 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA AO FABRICANTE	PACOTE	9,4900	949,00
105	PÃO DE HAMBURGUER: CONTENDO 200G, COM 4 UNIDADES. IDENTIFICADA COM ROTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM ÍNTEGRA, BEM VEDADA. PRODUTO MACIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE.	PACOTE	6,2900	3.145,00
106	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 180G.	UNIDADE	7,3800	369,00
107	SAGU: PACOTE DE NO MÍNIMO 400G, GRUPO MANDIOCA, TIPO 1, CLASSE PÉROLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	5,0300	1.408,40
108	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5L: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO. SUCO NATURAL, SEM DILUIÇÃO, SEM AÇÚCAR, SEM CORANTES E	UNIDADE	16,2200	5.677,00

	ADITIVOS. DEVERÁ ESTAR LACRADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.			
109	POLPA DE FRUTAS: PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO DE FRUTAS FRESCAS, MADURAS, SÃS E LIMPAS COM CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. EMBALADOS EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD), TIPO SACHÊS, TRANSPARENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. PACOTES DE 200G A 1KG.	KILOGRAMA	36,6300	5.494,50

1) Justificativa:

A presente justificativa tem por finalidade fundamentar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), voltado ao atendimento dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso – SC.

O PNAE tem como objetivo garantir o direito à alimentação escolar, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da educação básica pública. A alimentação oferecida nas unidades escolares deve ser adequada, saudável e compatível com a faixa etária e as necessidades nutricionais dos alunos, conforme estabelecido na Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

Para que o programa seja executado com regularidade e eficiência, é imprescindível a aquisição periódica dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio escolar, elaborado por nutricionista habilitado, levando em consideração os princípios da alimentação saudável, o respeito à cultura alimentar local e a inclusão de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme diretrizes do programa.

Desta forma, a aquisição dos referidos gêneros visa:

- Garantir a continuidade e qualidade da oferta de refeições nas escolas da rede municipal;
- Atender as exigências nutricionais dos alunos durante o período letivo;
- Contribuir para a melhoria do rendimento escolar, por meio da oferta de alimentação adequada;
- Cumprir as normativas vigentes relacionadas à execução do PNAE, especialmente no que se refere à regularidade da oferta e à qualidade dos alimentos.

Considerando a importância da alimentação escolar como componente fundamental do processo de ensino e aprendizagem, justifica-se plenamente a presente aquisição como medida indispensável para a manutenção e o bom funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Paraíso – SC.

- 2) O presente processo licitatório irá conceder os benefícios constantes no Art. 47 e Art. 48 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, que estabelece a exclusiva participação de MEI, ME e EPP nos ITENS ou LOTES, cujo valor orçado seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

3) DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- a) Os Recursos serão **próprios** do município, prevista no orçamento para o exercício de 2025.

4) DO CREDENCIAMENTO.

- 1) O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO em sua FORMA ELETRÔNICA.

- 2) O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;
- 3) O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 4) O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5) É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 6) A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação;

5) DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 1) Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**.
- 2) Para fins de gozo dos benefícios dispostos na **Lei Complementar nº 123/2006** e alterações, os proponentes deverão:
 - I - Apresentar **Certidão Simplificada**, emitida dentro do ano corrente pela Junta Comercial, comprovando que a empresa está enquadrada como “**ME, EPP ou MEI**”.
- 3 - O presente processo licitatório irá conceder os benefícios constantes no Art. 47 e Art. 48 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, que estabelece a exclusiva participação de MEI, ME e EPP nos ITENS ou LOTES, pois o valor orçado de cada item é menor que R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

6. VEDAÇÕES PARA DISPUTAR O CERTAME E PARTICIPAR DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

- I - São vedações para disputar o certame e participar da execução do contrato, direta ou indiretamente, nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#):
 - a) Agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria ([art. 9º, § 1º](#));
 - b) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, sendo que equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico ([art. 14, I c/c § 3º](#));
 - c) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários ([art. 14, II](#)). Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico ([art. 14, § 3º](#));
 - d) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta ([art. 14, III](#));
 - e) 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 ([art. 14, IV](#));

f) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Dispõe sobre as Sociedades por Ações](#), concorrendo entre si ([art. 14, V](#));

g) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista ([art. 14, VI](#));

h) Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021 ([art. 14, § 5º](#));

i) É impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada ([art. 15, IV](#));

j) Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato ([art. 48, p. ú.](#));

k) Vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 122, § 3º](#)).

7) VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS NO CEIS E CNEP

1) Tão logo o Município tenha conhecimento fornecedor interessado em participar do certame, será verificada a existência de sanção que impeça a participação no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros mantidos pela [Controladoria-Geral da União \(CGU\)](#):

a) [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)](#);

b) [Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)](#).

2) A consulta será feita no seguinte link: <https://certidoes.cgu.gov.br/>

3) A consulta aos cadastros acima referidos **será realizada em nome do fornecedor**, por força do [art. 12 da Lei nº 8.429/1992](#) (*Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, de que trata o § 4º do art. 37 da Constituição Federal; e dá outras providências*).

4) A verificação visa coibir o disposto no [art. 337-M do Código Penal](#).

8. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

1) É impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada ([art. 15, IV da Lei nº 14.133/2021](#)).

2) A responsabilidade dos integrantes é solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato ([art. 15, V da Lei nº 14.133/2021](#)).

3) A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pela Administração Pública Municipal e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo,

os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio ([art. 15, § 5º da Lei nº 14.133/2021](#)).

4) Na fase de habilitação:

- I - TÉCNICA:** é admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado ([art. 15, III – primeira parte, da Lei nº 14.133/2021](#));
- II - ECONÔMICO-FINANCEIRA:**
 - a)** Admissão do somatório dos valores de cada consorciado ([art. 15, III – segunda parte, da Lei nº 14.133/2021](#));
 - b)** Acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificação ([art. 15, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)); o referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei ([art. 15, § 2º da Lei nº 14.133/2021](#)).

5) A assinatura do contrato será condicionada à ([art. 15, § 3º da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I -** Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados ([art. 15, I da Lei nº 14.133/2021](#));
- II -** Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração ([art. 15, II da Lei nº 14.133/2021](#)).
- I -** Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;
- II -** O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

9. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

1) Conforme art. 16 da Lei nº 14.133/2021, os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial:

a) Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971 – Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências;

b) Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012 – Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho; institui o Programa Nacional de Fomento às Cooperativas de Trabalho - PRONACOO; e revoga o parágrafo único do art. 442 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

c) Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009 – Dispõe sobre o Sistema Nacional de Crédito Cooperativo e revoga dispositivos das Leis nos 4.595, de 31 de dezembro de 1964, e 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

II - A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

2) Conforme art. 34 da Lei nº 11.488/2007, aplica-se às sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar no 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados,

o disposto nos Capítulos V a X (art. 42 ao 67-A), na Seção IV do Capítulo XI (art. 73 e 73-A), e no Capítulo XII (art. 74 ao 75-B) da referida Lei Complementar.

10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

1) Para este certame, a sequência das fases será ([art. 17, caput da Lei nº 14.133/2021](#)):

1º PROPOSTA;

2º HABILITAÇÃO.

2) A fase recursal será única ([art. 165, § 1º, II da Lei nº 14.133/2021](#)).

3) Para elaboração e apresentação das propostas o licitante deve:

I - Levar em consideração o disposto neste edital e em seus anexos;

II - Não ofertar proposta com valor superior ao indicado neste edital;

III - Apresentar declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas ([art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#));

IV - Encaminhar proposta na plataforma indicada no preâmbulo;

V - A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura da sessão, sendo que decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para contratação, ficará o licitante liberado do compromisso assumido.

4) O conteúdo das propostas é sigiloso até a abertura da sessão pública ([art. 13, I da Lei nº 14.133/2021](#)), sob pena de incursão no [art. 337-J do Código Penal](#)¹.

4.1) Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.2) Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto à proposta.

4.3) No caso de a desconexão do **pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio <https://paraíso.atende.net/>.

5) Quanto aos lances:

I - Os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos, crescentes sendo que os lances deverão ser inferiores ao último ofertado por ele próprio, respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários (iguais ou superiores ao menor já ofertado) quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta;

II - Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa.

6) Conforme [art. 12 da Lei nº 14.133/2021](#):

I - Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;

II - Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no [art. 52 da Lei nº 14.133/2021](#) (licitações internacionais);

III - O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a

aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

IV - A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração Pública Municipal, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

V - O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;

VI - Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;

VII - É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

11. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

I - Valor unitário e total para cada item em moeda corrente nacional;

II - Marca de cada item ofertado;

III - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações específicas do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

b. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

c. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

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

e. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

f. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

12. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

1) A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital;

2) Serão desclassificadas as propostas que ([art. 59, caput, da Lei nº 14.133/2021](#)):

I - Contiverem vícios insanáveis;

II - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração Pública Municipal;

V - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

3) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

- 4) Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 1 - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
- 5) Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6) O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7) O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.
- 8 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 9 Será adotado para o envio de lances no **Pregão Eletrônico o modo de disputa “ABERTO”**
- 10 Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 11 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
- 12 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
- 13 A diferença entre os lances enviados não poderá ser inferior a **R\$ 0,05 (cinco centavos)** e incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 14 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do ofertante.
- 15 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 16 A fase de lances terá a duração de 10 (dez) minutos, sendo automaticamente prorrogada pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração inicialmente previsto.
- 17 A prorrogação automática de que trata o subitem anterior terá duração de 02 (dois) minutos, período este que será renovado sucessivamente sempre que houver lances antes de seu término, inclusive lances intermediários.
- 18 Caso não sejam ofertados novos lances no prazo de 02 (dois) minutos, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 19 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento) A PREGOEIRA poderá admitir o reinício da disputa aberta.
- 20 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela pregoeira.
- 21 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 22 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

24 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da pregoeira aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

25 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

26 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

27 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

28 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

29 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

30 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

31 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

32 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

33 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem ([art. 60, caput da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- II - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na [Lei nº 14.133/2021](#);
- III - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;
- IV - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle, quando existir.

- 34)** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por ([art. 60, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)):
- I - Empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
 - II - Empresas brasileiras;
 - III - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - IV - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#) (Institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC e dá outras providências).
- 35)** Definido o resultado do julgamento, a Administração Pública Municipal poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado ([art. 61, caput da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 36)** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração ([art. 61, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 37)** A negociação será conduzida pelo pregoeiro e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes ([art. 61, § 2º da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 38)** Se a proposta for desclassificada o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 39)** A pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (DUAS)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 40)** Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 1)** Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 2)** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- I - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 3)** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 4)** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

5) A pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (DUAS) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

I - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela pregoeira;

II - Dentre os documentos passíveis de solicitação pela pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

6) Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7) Havendo necessidade, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8) A pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

I - Nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9) Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10) Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

14. DA HABILITAÇÃO

1) Encerrado o julgamento das propostas, será exigido do licitante com a melhor proposta os documentos de habilitação, o qual deverá apresentar os documentos na data e hora informados no preâmbulo ([art. 63, II da Lei nº 14.133/2021](#)):

1.1) Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificar inequivocamente o licitante.

2) Em se tratando de licitante apto a usufruir dos benefícios da [Lei Complementar nº 123/2006](#):

I - Deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição ([art. 43](#));

II - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública Municipal, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa ([art. 43, § 1º](#));

III - A não-regularização da documentação, no prazo previsto anteriormente, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133/2021](#), sendo facultado à Administração Pública Municipal convocar os licitantes

remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação ([art. 43, § 2º](#)).

3) Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([art. 64 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- II - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

3.1) Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação ([art. 64, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)).

4) Documentos a serem apresentados ([art. 62 ao 70 da Lei nº 14.133/2021](#)):

4.1) PESSOA JURÍDICA:

I - HABILITAÇÃO JURÍDICA ([art. 66 da Lei nº 14.133/2021](#)):

a) Comprovação da existência jurídica da pessoa, como:

- i) Estatuto ou contrato social;
- ii) Ato constitutivo;
- iii) Registro comercial;
- iv) Decreto de autorização.

II - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E ECONÔMICA-FINANCEIRA ([art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- a)** Cartão CNPJ;
- b)** Regularidade com a Fazenda federal;
- c)** Regularidade com a Fazenda estadual do domicílio ou sede do licitante;
- d)** Regularidade com a Fazenda municipal do domicílio ou sede do licitante;
- e)** Regularidade com FGTS;
- f)** Regularidade com a Justiça do Trabalho;
- g)** Certidão de falência e concordata, negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- h)** Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- i)** Certidão Simplificada, emitida dentro do ano corrente pela Junta Comercial para comprovação que a empresa está enquadrada como “ME ou EPP”.

a. Para empresas do tipo “MEI” não será necessário a apresentação da Certidão Simplificada, conforme resolução CGSIM nº 48, de 2018: art. 44.

5) Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

6) Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado o vencedor.

15. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

1) A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada toda preenchida conforme **MODELO ANEXO III**, no prazo de **02 (DUAS) HORAS** a contar da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

- I - Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
 - II - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 2)** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- I - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 3)** Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no [art. 52 da Lei nº 14.133/2021](#) (licitações internacionais);
- I - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 4)** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 5)** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 6)** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

16. DOS RECURSOS

- 1)** Cabe recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de ([art. 165, I da Lei nº 14.133/2021](#)):
- I - Julgamento das propostas;
 - II - Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
 - III - Anulação ou revogação da licitação;
 - IV - Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração.
- 2)** Se apresentado recurso em virtude do disposto em I ou II do item anterior, serão observadas as seguintes disposições ([art. 165, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)):
- I - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021](#), da ata de julgamento;
 - II - A apreciação dar-se-á em fase única.
- 3)** O recurso para os casos indicados no item 1:
- I - Será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida ([art. 165, § 2º \[primeira parte\] da Lei nº 14.133/2021](#));
 - II - Apresentado o recurso, inicia prazo de 3 (três) dias úteis para contrarrazões, a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso ([art. 165, § 4º da Lei nº 14.133/2021](#));
 - III - Encerrado o prazo para apresentação das contrarrazões, a autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida analisará o recurso e as contrarrazões (se apresentadas) e proferirá decisão no prazo de 3 (três) dias úteis ([art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 – primeira parte](#));

IV - Se não reconsiderar o ato ou a decisão, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos ([art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 – segunda parte](#));

V - O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento ([art. 165, § 3º da Lei nº 14.133/2021](#)).

4) Dos atos que não cabem recurso, cabe pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ([art. 165, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)).

5) Quando aplicada sanção prevista no [art. 156 da Lei nº 14.133/2021](#):

I - Cabe recurso ([art. 166 da Lei nº 14.133/2021](#)):

a) Sanções previstas nos [incisos I, II e III do caput do art. 156 desta Lei](#);

b) Recurso deve ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação;

c) Dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, para apreciação e decisão no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis;

d) Se não houver reconsideração da decisão, será encaminhado recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

II - Cabe pedido de reconsideração ([art. 167 da Lei nº 14.133/2021](#)):

a) Sanção prevista no [inciso IV do caput do art. 156 desta Lei](#);

b) Pedido deve ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação;

c) Decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

6) Sobre recursos e pedidos de reconsideração:

I - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente ([art. 168, caput da Lei nº 14.133/2021](#));

II - Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias ([art. 168, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021](#));

III - Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses ([art. 165, § 5º da Lei nº 14.133/2021](#)).

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

1) A sessão pública poderá ser reaberta:

I - Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

II - Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

2) Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

I - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

- II - A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

1) Conforme [art. 71 da Lei nº 14.133/2021](#), encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo de contratação será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II - Revogar o processo de contratação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III - Proceder à anulação do processo de contratação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV - Adjudicar o objeto e homologar o processo de contratação.

2) Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa ([art. 71, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)).

3) O motivo determinante para a revogação do processo de contratação deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado ([art. 71, § 2º da Lei nº 14.133/2021](#)).

4) Nos casos de anulação e revogação, será assegurada a prévia manifestação dos interessados ([art. 71, § 3º da Lei nº 14.133/2021](#)).

5) A anulação do processo de contratação induz à do contrato.

19. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

1) Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

2) O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) 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/ARP), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste.

3) O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

4) O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

5) Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

6) Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

20. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1) Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:

- I** - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado até o limite de 2 (dois) anos, desde que comprovado o preço vantajoso ([art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021](#));
- II** - Serão registrados os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva;
- III** - Será incluído, podendo ser na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor na ordem de classificação do certame, bem como daqueles licitantes que mantiverem sua proposta original;
- a)** Se houver mais de um licitante que aceite cotar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase de lances.
- IV** - O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no sítio eletrônico oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, bem como ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços;
- V** - A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata de registro de preços será respeitada nas contratações;
- VI** - A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente;
- VII** - O fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata no prazo de 05 dias, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo Município;
- VIII** - É facultado ao Município, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado;
- IX** - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar os termos do item anterior, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, o Município poderá:
- a)** Convocar aqueles licitantes que mantiverem sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b)** Adjudicar e celebrar a ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes subsequentes, atendida à ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- X** - Conforme [art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Município a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada;
- XI** - A recusa injustificada do fornecedor mais bem classificado em assinar a ata de registro de preços dentro do prazo estabelecido no edital ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas no [art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#);
- XII** - O compromisso de que trata o item X também se aplica aos licitantes que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, bem como licitantes que mantiverem sua proposta original e/ou dos licitantes que apresentaram preço conforme [art. 82, III da Lei Federal nº 14.133/2021](#);
- XIII** - O licitante que aceitar compor o cadastro de reserva com preço igual ao do licitante vencedor ou pelo valor de sua proposta original, mas deixar de responder ou

recusar convocação do Município para assumir o remanescente da ata de registro de preços, ficará sujeito à imposição das sanções previstas no [art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), sendo sempre assegurado o contraditório e a ampla defesa;

XIV - Conforme [art. 84, parágrafo único da Lei Federal nº 14.133/2021](#), o contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, devendo ser celebrado no prazo de validade da ata de registro de preços;

XV - O instrumento contratual poderá ser substituído nos termos do [art. 95, caput da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

XVI - O contrato ou outro instrumento que venha substituí-lo observará o disposto no [Título III da Lei Federal nº 14.133/2021](#) (Dos Contratos Administrativos);

XVII - Será reputada firmada a contratação administrativa na data da confirmação de entrega do instrumento contratual ao fornecedor registrado, admitindo-se a entrega do instrumento por qualquer meio que assegure a certeza da ciência do interessado;

XVIII - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, ocorrendo negociações junto aos fornecedores;

XIX - A comprovação da alteração dos preços será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso, sem prejuízo de outros documentos que comprovem a necessidade de alteração dos preços registrados;

XX - O Município poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação original, para que se manifestem sobre a manutenção do preço ofertado na licitação, hipótese em que o registro será confirmado àquele que ofertar a proposta mais vantajosa;

XXI - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município convocará o fornecedor para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, sendo observado:

a) O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

XXII - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Município poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação;

c) Não havendo êxito nas negociações, o Município deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

XXIII - O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) Por razão de interesse público;

b) A pedido do fornecedor;

c) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

- d) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo Município, sem justificativa aceitável;
- e) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- f) Sofrer sanção prevista no [inciso III \(impedimento de licitar e contratar\) ou IV \(declaração de inidoneidade para licitar ou contratar\) do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#); ou
- g) For condenado por algum dos crimes previstos no [art. 178 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), por sentença transitada em julgado.

XXIV - O cancelamento de registros será motivado e formalizado por despacho, assegurado o contraditório e a ampla defesa

XXV - Conforme determinação do [art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021](#), é vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, na condição de não participantes, aderirem à ata de registro de preços gerenciada por este Município.

20.2. GESTOR E FISCAL DO CONTRATO:

Gestor: Patrícia Prestes Zanin

Fiscal: Liziane Frantz

21. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

21.1 Os preços, durante a vigência do contrato, serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, ou de redução dos preços praticados no mercado.

22. DA EXECUÇÃO

22.1 Conforme Termo de Referência em anexo.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

1) São obrigações da CONTRATADA, além de outras inerentes ou decorrentes da presente contratação:

- I -** Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com encargos fiscais, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, todos os tributos incidentes e demais encargos, inclusive benefícios, taxa de administração e lucro, ou seja, todos os custos diretos e indiretos, mesmo os não especificados, necessários ao perfeito fornecimento dos serviços pela CONTRATADA;
- II -** Prestar os serviços ou fornecer os materiais em estrita conformidade com as disposições e especificações do presente Edital, Termo de Referência, Contrato (quando existente), Proposta de Preços apresentada e nas demais legislações aplicáveis à natureza do serviço contratado;
- III -** Assumir a responsabilidade de ordem administrativa, cível e penal, por atos ou omissões que causem danos à Administração ou a terceiros, seja por culpa ou dolo, resultante do fornecimento do objeto desta licitação;
- IV -** Manter, durante toda a execução do presente objeto, compatibilidade com as obrigações assumidas, além de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- V -** Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato;

2) Demais obrigações devem ser observadas junto ao Anexo II, Termo de Referência do edital.

24. DO PAGAMENTO.

Conforme Decreto nº 2864/2023 – Seção V (pagamentos): A liquidação e pagamento seguirá conforme o cronograma da contabilidade da Prefeitura Municipal de Paraíso/SC, considerando o disposto na seção V do Decreto nº 2864/2023 em especial: 7.1 Prazo de até 05 (cinco) dias úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração; 7.2 Os pagamentos a fornecedores do Município de Paraíso serão agrupados por período e serão efetuados pela tesouraria, junto à Contadoria Geral do Município, sendo que quando se referirem a fornecedores das entidades "Prefeitura e Fundo Municipal de Saúde", os pagamentos serão efetivados até a quarta-feira seguinte, relativamente às notas fiscais liquidadas na semana anterior, respeitando-se rigorosamente a ordem cronológica de liquidação e a disponibilidade financeira das fontes de recursos.

25. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

1) O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com aplicação das seguintes sanções ([art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

2) Serão aplicadas as seguintes sanções às penalidades acima indicadas:

Advertência (art. 156, § 2º).	I Obs. 1: Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave Obs. 2: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º).
Multa de 20% do valor do contrato	Qualquer infração (art. 156, § 3º).
Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Paraíso, pelo prazo máximo de 3 (três) anos (art. 156, § 4º).	II, III, IV, V, VI, VII Obs. 1: Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave. Obs. 2: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º).

Declaração de inidoneidade para 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 (art. 156, § 5º).	VIII, IX, X, XI, XII Obs. 1: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º).

3) Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - As peculiaridades do caso concreto;
- III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

4) Para aplicação das sanções ([arts. 156, § 6º, I, 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Inciso II do item 1: será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

a) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

- II - Incisos III e IV do item 1:

a) Instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos;

b) O licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

c) Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação;

d) Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas;

e) A sanção prevista no inciso IV do item 1 será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva de secretário municipal ([art. 156, § 6º, I da Lei nº 14.133/2021](#));

f) A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração Pública Municipal, e será:

i) Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere este item;

ii) Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;

iii) Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

5) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração Pública Municipal ao contratado, além da perda desse

valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, § 8º da Lei nº 14.133/2021](#)).

6) A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal ([art. 156, § 9º da Lei nº 14.133/2021](#)).

7) Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133/2021](#) ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – *Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências*, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159 da Lei nº 14.133/2021](#)).

8) A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133/2021](#) ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160 da Lei nº 14.133/2021](#)).

9) A Administração Pública Municipal, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(Ceis\)](#) e no [Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(Cnep\)](#), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal ([art. 161 da Lei nº 14.133/2021](#)).

10) O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no inciso II do item 2 ([art. 162 da Lei nº 14.133/2021](#)).

11.1) A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na [Lei nº 14.133/2021](#) ([art. 162, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021](#)).

12) É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante o Município de Paraíso - SC, exigidos, cumulativamente ([art. 163 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I - Reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal;
- II - Pagamento da multa;
- III - Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- IV - Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- V - Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste item.

12.1) A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do item 1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável ([art. 163, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021](#)).

26. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

1) Qualquer pessoa é parte legítima para **impugnar** edital de licitação por irregularidade na aplicação da legislação vigente **ou para solicitar esclarecimento** sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame ([art. 164 da Lei nº 14.133/2021](#)).

1.1) A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.2) Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a pregoeira, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

2) A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame ([art. 164, p. ú. da Lei nº 14.133/2021](#)).

3) Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas ([art. 55, § 1º da Lei nº 14.133/2021](#)).

4) Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

5) A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

1) Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

2) 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, pela pregoeira.

3) Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

4) No julgamento das propostas e da habilitação, a pregoeira 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.

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

6) As normas disciplinadoras da licitação 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.

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

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

9) O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

10) O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

- 11) A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 12) Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13) O **Município**, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório
- 14) A anulação do pregão induz à do contrato ou termo equivalente.
- 15) A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- 16) É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 17) O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, no endereço eletrônico: <https://paraíso.atende.net> do Município e também poderão ser lidos e/ou obtidos na **Sala do Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Paraíso - SC**, nos dias úteis, no horário das 07:30 horas às 11:30 horas e das 13:00 horas até as 17:00 horas.
- 18) Quaisquer pedidos de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital, deverão ser dirigidas à Administração Municipal no endereço anteriormente citado, ou pelo telefone (49) 36270077.
- 19) As Partes se comprometem a cumprir a legislação brasileira sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, disposta na Lei nº 13.709/2018 - **Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)**.
- 20) A realização do tratamento dos dados pessoais deve seguir as seguintes instruções fornecidas pela CONTRATANTE à CONTRATADA:
- I - A coleta, o armazenamento, o compartilhamento e o tratamento dos dados das partes integrantes desta relação jurídica serão realizados exclusivamente para finalidades relacionadas com o contrato, não podendo utilizá-los para outros fins econômicos e/ou comerciais divergentes, nem os transferir a qualquer terceiro, exceto se expressamente autorizado pela CONTRATANTE;
 - II - Os dados pessoais devem ser armazenados pelo prazo necessário para cumprimento de legislação aplicável ao serviço.
- 21) A CONTRATANTE tratará os dados pessoais somente para executar as suas obrigações contratuais.
- 22) As Partes têm conhecimento que as autorizações para tratamento dos dados poderão ser revogadas a qualquer momento pela respectiva pessoa natural, mediante simples requerimento, e, portanto, se comprometem a informar uma a outra a respeito de eventuais revogações de consentimento, a fim de que as devidas medidas sejam tomadas.
- 23) A contratada está ciente de que, igualmente, deve se adequar à Lei – LGPD, cumprindo as suas determinações e aplicando as medidas de prevenção e proteção à segurança dos dados que manuseia, protegendo desta forma a CONTRATANTE e a relação contratual;
- 24) Na ocorrência de qualquer incidente, especialmente quando houver vazamento no tratamento dos dados que manuseia, a contratada fica obrigada a notificar imediatamente a CONTRATANTE e a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, conforme o art. 48 da Lei – LGPD.

25) O CONTRATANTE se compromete a cumprir toda a Legislação aplicável sobre a segurança da informação, privacidade e proteção de dados, especialmente em relação à necessidade de obter consentimento prévio dos titulares para tratamento de seus dados, se for o caso;

28. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

1) Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

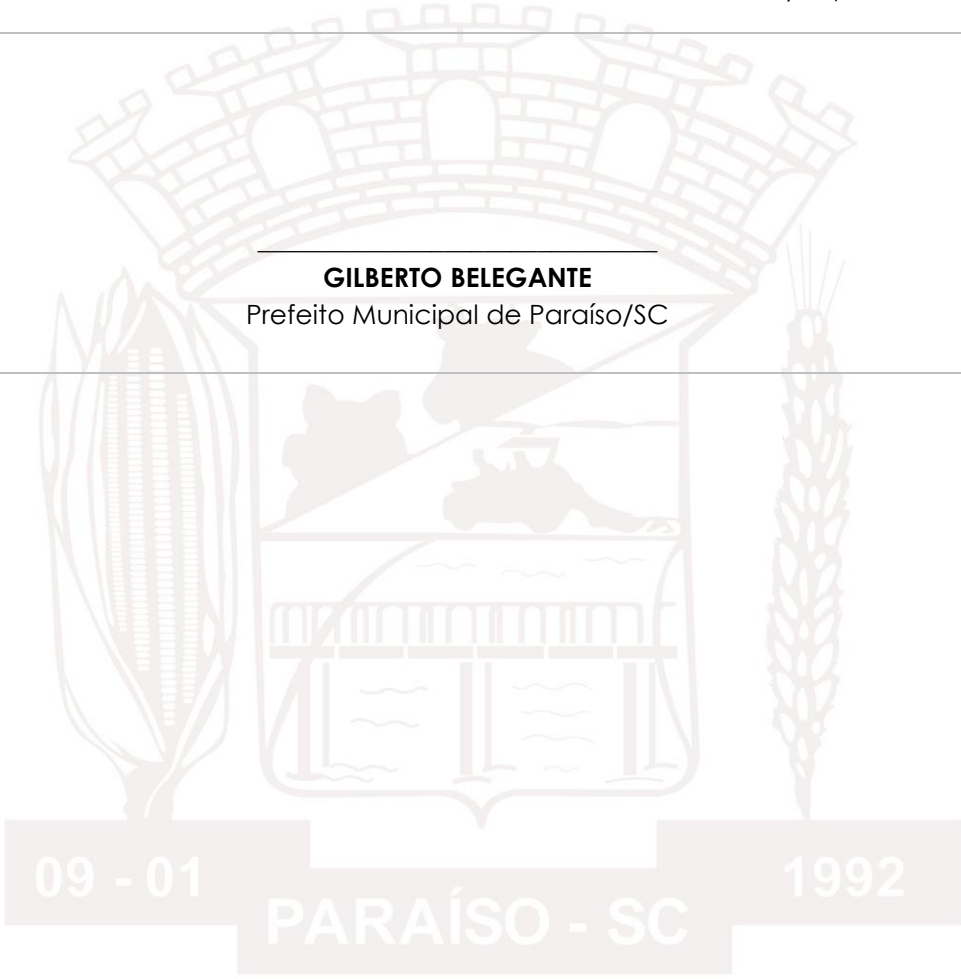
ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar – ETP;

ANEXO II - Termo de Referência – TR;

ANEXO III – Proposta Final Atualizada;

ANEXO IV – Minuta do Ata de Registro de preços;

Paraíso/SC, 13 de maio de 2025



GILBERTO BELEGANTE
Prefeito Municipal de Paraíso/SC

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992

ANEXO I**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Município de Paraíso/SC

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de estudantes da rede municipal de ensino de Paraíso/SC.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso/SC. A contratação é necessária pois são gêneros alimentícios essenciais para execução do cardápio da alimentação escolar e possuem os nutrientes imprescindíveis para uma alimentação equilibrada, favorecendo assim, o aprendizado dos alunos. Existe outra contratação com a mesma finalidade, porém está próxima ao fim da vigência das atas.

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

As especificações dos itens encontram-se anexo a este documento. Os gêneros solicitados devem atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes – ABNT, INMETRO, ANVISA.

A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, na modalidade Registro de Preço. Os valores obtidos foi utilizando-se 03 (três) valores, baseados na média de preços. Para a aquisição de gêneros alimentícios, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos necessários a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas pela administração sendo o último o processo licitatório 39/2024.

4. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas para venda de gêneros alimentícios. Serão feitas entregas semanais, quinzenais e mensais a depender da natureza do item. As indicações de potenciais fornecedores: mercados locais e empresas regionais.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada no valor total de R\$ 389.444,20 (trezentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais e vinte centavos). Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 2.864/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação

de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Paraíso/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021” e em orientações obtidas no setor de compras do município.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme as seguintes especificações:

Abacate: grau médio de amadurecimento, boa qualidade, sem sujidades ou danos físicos.
Abacaxi: tipo pérola, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, sem rachaduras ou danos físicos, peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.
Abobrinha: boa qualidade, sem sujidades ou danos físicos.
Açafrão em Pó: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não conter glúten. Embalagem plástica lacrada e identificada de 50g. Prazo de validade mínimo 12 meses.
Acelga: deverá ser sã, fresca, ter atingido grau máximo no tamanho, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações ou cortes.
Achocolatado em Pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.
Açúcar: tipo cristal, pacote de 5kg, sem resíduos escuros, nacional, acondicionado em embalagem adequada e intacta. Não apresentar sujidades, umidade, bolor. Validade mínima de 08 meses, a contar da data de entrega.
Alho: tipo 1, a granel, bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, firme, intacto, sem lesões, coloração uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
Ameixa nacional: vermelha amarela ou roxa, primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.
Amido de Milho: pacote de 500g, em embalagem adequada, vedada e intacta, composição: 100% milho. Não apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade de 12 meses a partir da entrega.
Arroz: sub-grupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem plástica transparente, resistente, intacta, unidades de 1kg. Em bom estado de conservação, não apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.
Arroz branco: longo fino, tipo 1. Embalagem plástica transparente, resistente, intacta, unidades de 1kg. Em bom estado de conservação, não apresentar mofo, substâncias nocivas. Prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.
Aveia em flocos: de uso culinário. Embalagem primária: plástico atóxico; embalagem secundária: caixa com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.
Banana: tipo caturra, de boa qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, com casca sã, sem rupturas. Tamanho e coloração uniformes. Grau médio de amadurecimento.
Batata doce: lavada, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, firme, intacta, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes.
Batata Inglesa: lavada, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, firme, intacta, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes.

Bebida láctea 0% lactose: tipo integral, unidades de 850ml, sem lactose. Sabores diversos.
logurte: com polpa de fruta, sabores diversos. Unidades de mínimo 900ml. Validade de 30 dias após a entrega.
Beterraba: de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades e material terroso, livre de resíduos, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica.
Biscoito Doce: tipo Maria, em embalagens plásticas resistentes de no mínimo 320g, com dupla proteção (tiras embaladas individualmente), sem excesso de biscoitos quebrados, contendo a identificação adequada conforme a legislação.
Biscoito Doce: tipo rosquinha, pacote de no mínimo 250g, sabor chocolate, coco ou milho. Sem excesso de biscoitos quebrados. Acondicionados em embalagens adequadas, atóxicas, contendo a identificação adequada conforme a legislação.
Biscoito Maria sem leite, sem ovos: Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, pacotes de no mínimo 300g. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
Biscoito salgado, tipo cream cracker integral sem leite, sem ovos. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
Biscoito Salgado: integral, produto de boa qualidade. A embalagem deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente atóxica (com dupla embalagem) com peso de 400g, hermeticamente selado. Prazo de validade mínimo de 6 meses.
Biscoito Salgado: tipo água e sal com gergelim, produto de primeira qualidade, embalagem de no mínimo 320g. Devem apresentar cor, odor e sabor próprios.
Brócolis: de primeira qualidade. De cabeça fechada, fresco, saudável, atingindo grau máximo no tamanho e maturação, coloração própria, sem danos químicos, físicos ou biológicos, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimento, isento de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Entregar em embalagem plástica individual apropriada para o produto ou caixas plásticas higienizadas.
Cacau em pó: 100% cacau, solúvel. Não conter açúcar nem outros ingredientes na sua formulação. Aspecto pó homogêneo, cor própria do produto e cheiro característico. Deverá ter embalagem secundária: caixa. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.
Café: solúvel, granulado, 100% puro, vidro de 200g.
Canela em pó: apresentando pó fino, homogêneo, puro. Pote de 25g.
Canela: em rama, embalagens de 10g.
Caqui: de primeira qualidade. Fresco, firme, com grau médio de amadurecimento (sem amadurecimento excessivo ou verdes para o consumo), de tamanho médio, coloração própria, superfície lisa, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, parasitas, rachaduras e partes esmagadas. Embalagem própria, atóxica, resistente, compatível.
Carne Bovina Congelada: corte tipo ALCATRA, de 1ª qualidade. Pacotes de 1 a 3kg. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.
Carne Bovina Congelada: corte tipo MÚSCULO. Pacotes de 1 a 3kg. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de

acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.

Carne Bovina Moída de 1ª qualidade Congelada: magra, carne isenta de cartilagem, nervos e tendões. Teor de gordura de no máximo 10%. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.

Carne Suína Congelada: corte tipo LOMBO. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento

de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.

Cebola: nacional, de 1ª qualidade, compacto, firme, bem desenvolvido, com tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; isento de sujidades, parasitas e larvas.

Cenoura: de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.

Chuchu: deve estar firme, sem lesões, ter formato e cor característicos, estar livre de insetos e sujidades.

Coco ralado: desidratado. Ingredientes: polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. Não conter glúten. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 100g.

Colorau: pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intensa. Produto de boa qualidade, em embalagens plásticas apropriadas de 500g. Validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega.

Coxa e Sobrecoxa de Frango: sem dorso ou sambiquira, sem tempero. Embalagem intacta, pacotes contendo 2 coxas e 2 sobrecoxas. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com adição de no máximo 6% de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade e nº no registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal.

Cravo: inteiro, embalagens de 10g.

Creme de Leite Pasteurizado (nata): embalagem 300g. Sabor suave, consistência firme, embalado em embalagens adequadas de polietileno, atóxico, limpo, não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA.

Validade de até 35 dias.

Cuca Simples: com farofa doce, sem adoçante, macia. Em embalagens plásticas resistentes, atóxicas, pesando no mínimo 600g. Com identificação de acordo com a legislação vigente.
Doce de Frutas: doce cremoso, de boa qualidade, em potes de 900g a 1kg, com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Sabores: goiaba, uva, figo, coco/abóbora, morango.
Doce de leite sem lactose: cremoso, de boa qualidade, potes plásticos de 350g a 400g.
Doce de Leite: cremoso, de boa qualidade, em potes plásticos de 1kg.
Essência de baunilha: para fins alimentícios, líquido, frasco de 30ml.
Extrato de Tomate: de 1ª qualidade, que não apresente acidez acentuada. Embalagem de 300g, sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Sem pimenta, sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes.
Farinha de aveia: de boa qualidade, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Unidades de no mínimo 150g.
Farinha de mandioca: torrada, embalagem de 1kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.
Farinha de Milho: de 1ª qualidade, composição 100% milho, granulação fina, pacote de 1kg, com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
Farinha de Rosca: de 1ª qualidade. Obtido da moagem de pães secos. Isento de mofo, sujidades e umidades. Pacote de 400g.
Farinha de Trigo Integral: produto obtido a partir do cereal integral; isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Prazo de validade mínima de 3 meses.
Farinha de Trigo: especial, nacional, produto 100% natural, de primeira qualidade, sem aditivos. Isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Embalagens de papel de 1kg, com informação nutricional; não violada; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.
Feijão: preto, tipo 1, novo, grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de variedades ou espécies. Não serão aceitos produtos onde a preparação dietética final seja inadequada (grau duro, caldo ralo). Embalagem de 1kg, plástica transparente, atóxica, resistente, limpa, não violada.
Fermento biológico seco: embalado em unidades de 125g.
Fermento em Pó Químico: embalagem plástica de 250 gramas.
Fígado bovino: de primeira qualidade, pacotes com peças inteiras, de 1kg. Inspeccionado, congelado, apresentar consistência firme, não amolecido, nem pegajoso, vermelho vibrante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio. Com registro no SIF, SIM ou SIE, identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo três meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, bem vedada.
Filé de frango: tipo sassami, congelado, peito de frango cortado em postas de 60g a 80g cada. Embalagem transparente de plástico atóxico, de 1kg, devidamente identificada com rótulo impresso ou etiquetas adesivas, de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de sujidades e/ou ação de micro-organismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 03 meses a partir da entrega.
Gergelim: sem sujidades, de 1ª qualidade. Embalagem plástica de 100g.
logurte natural: integral, pote de no mínimo 165g. Constituído de leite e fermento lácteo.
Kiwi: unidades de aproximadamente 70g, firmes, íntegros.

Laranja: tipo pêra, de 1ª qualidade, fresco, intacto, de tamanho médio. Tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos, rachaduras ou cortes.
Composto lacteo Integral em pó Zero Lactose: instantâneo, integral, contendo de 300 a 400g, acondicionado em embalagem aluminizada ou plástica de polietileno leitoso. Original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro e inspeção.
Leite Integral UHT 1 litro: unidades de 1 litro, deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, tipo tetra pak, com identificação do produto, data de validade e com registro do SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade de no mínimo 2 meses, a partir da data de entrega.
Leite Integral fluído Zero Lactose 1 litro: acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, tipo tetra pak, com identificação do produto, data de validade mínima de 2 meses contados da data de entrega.
Lentilha: produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processo de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas a saúde. Produto ser da safra corrente. Embalagem limpa, resistente e intacta, unidades de no mínimo 400g. Prazo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.
Limão Tahiti.
Linhaça marrom: em grãos, de uso culinário. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.
Louro desidratado: em folhas, embalagem de no mínimo 4g.
Maçã: tipo fuji, selecionada. Produto de 1ª qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
Macarrão com Ovos: tipo cabelo de anjo, pacotes de 500g.
Macarrão com Ovos: tipo espaguete, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo gravata, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo parafuso, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo rigatoni, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão de Letrinhas: com ovos.
Macarrão Sem Ovos: tipo espaguete, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo, beta caroteno, pro vitamina A.
Macarrão Sem Ovos: tipo parafuso, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo, beta caroteno, pro vitamina A.
Mamão: tipo formosa, de 1ª qualidade, fresco, firme e intacto.
Mandioca congelada: de primeira qualidade, descascada e congelada. Limpa, fresca, de tamanho uniforme (de porte médio a graúda), atingindo o grau máximo de maturação, coloração própria, não murchas. Firme, lisa e sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, pragas, rachaduras, cortes, perfurações. Embalagem plástica atóxica, resistente, compatível não reciclável, de 1kg.
Manga: produto de 1ª qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, isento de lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

Manteiga: sem sal. Deverá estar acondicionada em embalagem íntegra, adequada e resistente, embalagem de 200g, com identificação do produto, data de validade e com registro nos órgãos sanitários. Prazo de validade mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.
Massa para lasanha: seca, embalagem de 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
Melancia: de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.
Melão: de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.
Milho em conserva: em sachê de 170g.
Molho de tomate: tradicional, contendo 300g.
Óleo de Soja: refinado, nacional, de 1ª qualidade. Embalagem plástica de 900ml. Contendo data de fabricação e prazo de validade de 12 meses da data de entrega.
Orégano: nacional, de 1ª qualidade.
Ovos: selecionados, vermelhos ou brancos, inspecionados, grandes, em bandeja apropriada para uma dúzia ou bandeja de 2,5dz com data de validade mínima de 21 dias do seu acondicionamento, sem rachaduras, sem sujidades.
Pão de Cachorro Quente: unidades de 70g, de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou outras características organolépticas anormais. Acondicionados em embalagens adequadas, atóxicas, contendo data de fabricação e validade. Ser fabricado no dia da entrega.
Pão de hamburguês mini: contendo 200g, com 4 unidades. Identificada com rotulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, bem vedada. Produto macio, de primeira qualidade.
Pão fatiado: pacote de 400 a 500g; produto de boa qualidade. Acondicionado em embalagens adequadas, atóxicas, contendo data de fabricação e validade.
Pão Francês: pesando 50g por unidade. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou outras características organolépticas anormais. Embalados em sacolas plásticas atóxicas apropriadas. Com data de fabricação e validade na embalagem. Ser fabricado no dia da entrega.
Pêra: de 1ª qualidade, semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos.
Polpa de frutas congelada: : acondicionado em embalagem externa de 1kg e pacotes internos de 100g. Polpa de fruta natural congelada, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes químicos ou aditivos. Sabores: morango, laranja, acerola, maracujá, manga, abacaxi. Inspecionado pelos órgãos sanitários, identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem
plástica atóxica, resistente, bem vedada, sem vazamentos.
Polvilho Azedo: pacote de 500g, embalagem íntegra.
Queijo sem Lactose: tipo mussarela, 0% lactose. Embalagens de 150g. Com data de fabricação e validade, embalagem com informação nutricional, endereço e registro nos órgãos fiscalizadores.
Queijo: tipo mussarela, peças de 1 a 3kg, com data de fabricação e validade, embalagem com informação nutricional, endereço e registro do SIM, SIE ou SIF. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.
Repolho: tipo verde, tamanho e coloração uniforme

Requeijão: cremoso, embalagem de 180g.
Sagu: pacote de no mínimo 400g, grupo mandioca, tipo 1, classe pérola.
Sal: de 1ª qualidade, não apresentar sujidades
Suco de uva tinto integral 1,5lt: Acondicionado em embalagem de vidro. Suco natural, sem diluição, sem açúcar, sem corantes e aditivos. Deverá estar lacrada, rotulada com data de fabricação, validade e registro nos órgãos sanitários.
Tomate: tipo rasteiro, grau médio de amadurecimento
Uva passa branca: sem semente, embalagem plástica com identificação, 100g por unidade
Uva rubi: 1ª qualidade, casca íntegra, consistência firme. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem danos físicos.
Vinagre: tipo tinto, embalagens plásticas de 750ml.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Neste caso, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente contratação.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexecutável e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

O direito à alimentação é garantida na Constituição Federal (CF/88 art. 208) com a promulgação da Constituição Federal, em 1988, ficou assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental por meio de programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estadual e municipal, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados acima são necessários não só para cumprir a legislação, mas ofertar alimentação de qualidade, suprimindo as necessidades nutricionais, resultando no desenvolvimento psicomotor do indivíduo, contribuindo para que o educando possa desenvolver-se integralmente. A futura licitação serve para efetivar o direito a esse educando, recebendo alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que estiver na unidade escolar.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. A Secretaria de Educação e Cultura indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- elaboração de minuta do edital;

- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso); d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante

Nota Técnica com os ajustes indicados;

- g) publicação e divulgação do edital e anexos – prever etapa para solicitação de amostras;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- k) assinatura e publicação do contrato.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. Os bens que se pretende contratar, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais referentes a esta contratação.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992

ANEXO II**TERMO DE REFERÊNCIA**

Município de Paraíso/SC

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Necessidade da Administração: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PARAÍSO/SC.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso/SC.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A oferta de alimentação adequada e balanceada é um direito do aluno e é regulamentada Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Com o presente documento, busca-se analisar a contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Paraíso/SC.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, conforme as seguintes especificações/condições:

- O Fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento.
- Possuir veículo adequado do ponto de vista higiênico-sanitário para transporte de alimentos e possuir refrigeração para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura para seu armazenamento.
- Os produtos a serem fornecidos deverão seguir as especificações estabelecidas no descritivo dos itens, seguindo os padrões mínimos de qualidade, higiene e conservação.
- Os produtos perecíveis devem ser de primeira qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Os produtos que tenham prazo de validade somente serão recebidos se estiverem em conformidade com o prazo de validade remanescente não inferior a 6 (seis) meses ou conforme descrito nas especificações do item.
- O fornecedor deve estar ciente sobre o respeito aos prazos de entregas, sendo entregue nas datas estipuladas, e seus produtos devem obedecer às especificações informadas pelo contratante, no termo de referência e nas ordens de serviço, tanto em quantidade como em qualidade. Ficando sujeito a penalidades administrativas no caso de não cumprimento de suas obrigações contratuais.
- Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os

requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em no máximo 5 dias corridos.

- As quantidades são estimativas máximas para fornecimento durante 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades da Secretaria solicitante. Portanto, caberá à detentora da ata, entregar os produtos solicitados pelo Município, independente dos quantitativos e volumes.
- As entregas das frutas, verduras e demais itens perecíveis deverá ser semanalmente, preferencialmente até terça feira para que as escolas tenham tempo hábil para utilizar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios tem natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, pregão eletrônico, na modalidade Registro de Preço. O valor obtido foi utilizando-se 03 (três) orçamentos, baseado na média destes valores, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a oferta dos gêneros alimentícios pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, conforme as seguintes especificações/condições:

- a. O fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento.
- b. Possuir veículo adequado do ponto de vista higiênico-sanitário para transporte de alimentos e possuir refrigeração para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura para seu armazenamento.
- c. Os produtos a serem fornecidos deverão seguir as especificações estabelecidas no descritivo dos itens, seguindo os padrões mínimos de qualidade, higiene e conservação.
- d. Os produtos perecíveis devem ser de primeira qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- e. Os produtos que tenham prazo de validade somente serão recebidos se estiverem em conformidade com o prazo de validade remanescente não inferior a 6 (seis) meses ou conforme descrito nas especificações do item.
- f. O fornecedor deve estar ciente sobre o respeito aos prazos de entregas, sendo entregue nas datas estipuladas, e seus produtos devem obedecer às especificações informadas pelo contratante, no termo de referência e nas ordens de serviço, tanto em quantidade como em qualidade. Ficando sujeito a penalidades administrativas no caso de não cumprimento de suas obrigações contratuais.
- g. Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento

- contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em no máximo 5 dias corridos.
- h. As quantidades são estimativas máximas para fornecimento durante 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades da Secretaria solicitante. Portanto, caberá à detentora da ata, entregar os produtos solicitados pelo Município, independente dos quantitativos e volumes.
- i. As entregas das frutas, verduras e demais itens perecíveis deverá ser semanalmente, preferencialmente até terça feira para que as escolas tenham tempo hábil para utilizar.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são:

Abacate: grau médio de amadurecimento, boa qualidade, sem sujidades ou danos físicos.
Abacaxi: tipo pérola, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, sem rachaduras ou danos físicos, peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.
Abobrinha: boa qualidade, sem sujidades ou danos físicos.
Açafrão em Pó: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não conter glúten. Embalagem plástica lacrada e identificada de 50g. Prazo de validade mínimo 12 meses.
Acelga: deverá ser sã, fresca, ter atingido grau máximo no tamanho, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações ou cortes.
Achocolatado em Pó: sachê de no mínimo 550g. Vitaminado. Produto com registro conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.
Açúcar: tipo cristal, pacote de 5kg, sem resíduos escuros, nacional, acondicionado em embalagem adequada e intacta. Não apresentar sujidades, umidade, bolor. Validade mínima de 08 meses, a contar da data de entrega.
Alho: tipo 1, a granel, bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, firme, intacto, sem lesões, coloração uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
Ameixa nacional: vermelha amarela ou roxa, primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.
Amido de Milho: pacote de 500g, em embalagem adequada, vedada e intacta, composição: 100% milho. Não apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade de 12 meses a partir da entrega.
Arroz: sub-grupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem plástica transparente, resistente, intacta, unidades de 1kg. Em bom estado de conservação, não apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.
Arroz branco: longo fino, tipo 1. Embalagem plástica transparente, resistente, intacta, unidades de 1kg. Em bom estado de conservação, não apresentar mofo, substâncias nocivas. Prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.
Aveia em flocos: de uso culinário. Embalagem primária: plástico atóxico; embalagem secundária: caixa com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.

Banana: tipo caturra, de boa qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, com casca sã, sem rupturas. Tamanho e coloração uniformes. Grau médio de amadurecimento.
Batata doce: lavada, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, firme, intacta, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes.
Batata Inglesa: lavada, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, firme, intacta, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes.
Bebida láctea 0% lactose: tipo integral, unidades de 850ml, sem lactose. Sabores diversos.
Iogurte: com polpa de fruta, sabores diversos. Unidades de mínimo 900ml. Validade de 30 dias após a entrega.
Beterraba: de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades e material terroso, livre de resíduos, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica.
Biscoito Doce: tipo Maria, em embalagens plásticas resistentes de no mínimo 320g, com dupla proteção (tiras embaladas individualmente), sem excesso de biscoitos quebrados, contendo a identificação adequada conforme a legislação.
Biscoito Doce: tipo rosquinha, pacote de no mínimo 250g, sabor chocolate, coco ou milho. Sem excesso de biscoitos quebrados. Acondicionados em embalagens adequadas, atóxicas, contendo a identificação adequada conforme a legislação.
Biscoito Maria sem leite, sem ovos: Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, pacotes de no mínimo 300g. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
Biscoito salgado, tipo cream cracker integral sem leite, sem ovos. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
Biscoito Salgado: integral, produto de boa qualidade. A embalagem deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente atóxica (com dupla embalagem) com peso de 400g, hermeticamente selado. Prazo de validade mínimo de 6 meses.
Biscoito Salgado: tipo água e sal com gergelim, produto de primeira qualidade, embalagem de no mínimo 320 g. Devem apresentar cor, odor e sabor próprios.
Brócolis: de primeira qualidade. De cabeça fechada, fresco, saudável, atingindo grau máximo no tamanho e maturação, coloração própria, sem danos químicos, físicos ou biológicos, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimento, isento de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Entregar em embalagem plástica individual apropriada para o produto ou caixas plásticas higienizadas.
Cacau em pó: 100% cacau, solúvel. Não conter açúcar nem outros ingredientes na sua formulação. Aspecto pó homogêneo, cor própria do produto e cheiro característico. Deverá ter embalagem secundária: caixa. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.
Café: solúvel, granulado, 100% puro, vidro de 200g.
Canela em pó: apresentando pó fino, homogêneo, puro. Pote de 25g.
Canela: em rama, embalagens de 10g.
Caqui: de primeira qualidade. Fresco, firme, com grau médio de amadurecimento (sem amadurecimento excessivo ou verdes para o consumo), de tamanho médio, coloração própria, superfície lisa, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, parasitas, rachaduras e partes esmagadas. Embalagem própria, atóxica, resistente, compatível.
Carne Bovina Congelada: corte tipo ALCATRA, de 1ª qualidade. Pacotes de 1 a 3kg. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao

produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.
Carne Bovina Congelada: corte tipo MÚSCULO. Pacotes de 1 a 3kg. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência,
nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.
Carne Bovina Moída de 1ª qualidade Congelada: magra, carne isenta de cartilagem, nervos e tendões. Teor de gordura de no máximo 10%. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.
Carne Suína Congelada: corte tipo LOMBO. Com embalagem transparente, atóxica, devidamente identificados com o rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de sujidades ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com identificação de peso, validade, produto, marca/procedência, nº de registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.
Cebola: nacional, de 1ª qualidade, compacto, firme, bem desenvolvido, com tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; isento de sujidades, parasitas e larvas.
Cenoura: de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.
Chuchu: deve estar firme, sem lesões, ter formato e cor característicos, estar livre de insetos e sujidades.
Coco ralado: desidratado. Ingredientes: polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. Não conter glúten. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 100g.
Colorau: pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intensa. Produto de boa qualidade, em embalagens plásticas apropriadas de 500g. Validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega.
Coxa e Sobrecoxa de Frango: sem dorso ou sambiquira, sem tempero. Embalagem intacta, pacotes contendo 2 coxas e 2 sobrecoxas. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com adição de no máximo 6% de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade e nº no registro no Ministério da Agricultura (SIM, SIE ou SIF). Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal.
Cravo: inteiro, embalagens de 10g.

Creme de Leite Pasteurizado (nata): embalagem 300g. Sabor suave, consistência firme, embalado em embalagens adequadas de polietileno, atóxico, limpo, não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 35 dias.
Cuca Simples: com farofa doce, sem adoçante, macia. Em embalagens plásticas resistentes, atóxicas, pesando no mínimo 600g. Com identificação de acordo com a legislação vigente.
Doce de Frutas: doce cremoso, de boa qualidade, em potes de 900g a 1kg, com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Sabores: goiaba, uva, figo, coco/abóbora, morango.
Doce de leite sem lactose: cremoso, de boa qualidade, potes plásticos de 350g a 400g.
Doce de Leite: cremoso, de boa qualidade, em potes plásticos de 1kg.
Essência de baunilha: para fins alimentícios, líquido, frasco de 30ml.
Extrato de Tomate: de 1ª qualidade, que não apresente acidez acentuada. Embalagem de 300g, sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Sem pimenta, sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes.
Farinha de aveia: de boa qualidade, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Unidades de no mínimo 150g.
Farinha de mandioca: torrada, embalagem de 1kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.
Farinha de Milho: de 1ª qualidade, composição 100% milho, granulação fina, pacote de 1kg, com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
Farinha de Rosca: de 1ª qualidade. Obtido da moagem de pães secos. Isento de mofo, sujidades e umidades. Pacote de 400g.
Farinha de Trigo Integral: produto obtido a partir do cereal integral; isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Prazo de validade mínima de 3 meses.
Farinha de Trigo: especial, nacional, produto 100% natural, de primeira qualidade, sem aditivos. Isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos. Embalagens de papel de 1kg, com informação nutricional; não violada; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.
Feijão: preto, tipo 1, novo, grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de variedades ou espécies. Não serão aceitos produtos onde a preparação dietética final seja inadequada (grau duro, caldo ralo). Embalagem de 1kg, plástica transparente, atóxica, resistente, limpa, não violada.
Fermento biológico seco: embalado em unidades de 125g.
Fermento em Pó Químico: embalagem plástica de 250 gramas.
Fígado bovino: de primeira qualidade, pacotes com peças inteiras, de 1kg. Inspeccionado, congelado, apresentar consistência firme, não amolecido, nem pegajoso, vermelho vibrante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio. Com registro no SIF, SIM ou SIE, identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo três meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, bem vedada.
Filé de frango: tipo sassami, congelado, peito de frango cortado em postas de 60g a 80g cada. Embalagem transparente de plástico atóxico, de 1kg, devidamente identificada com rótulo impresso ou etiquetas adesivas, de acordo com a legislação vigente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo que alterem suas

características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isenta de sujidades e/ou ação de micro-organismos, devidamente selada, com especificação de peso,
validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 03 meses a partir da entrega.
Gergelim: sem sujidades, de 1ª qualidade. Embalagem plástica de 100g.
logurte natural: integral, pote de no mínimo 165g. Constituído de leite e fermento lácteo.
Kiwi: unidades de aproximadamente 70g, firmes, íntegros.
Laranja: tipo pêra, de 1ª qualidade, fresco, intacto, de tamanho médio. Tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos, rachaduras ou cortes.
Composto lacteo Integral em pó Zero Lactose: instantâneo, integral, contendo de 300 a 400g, acondicionado em embalagem aluminizada ou plástica de polietileno leitoso. Original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro e inspeção.
Leite Integral UHT 1 litro: unidades de 1 litro, deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, tipo tetra pak, com identificação do produto, data de validade e com registro do SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade de no mínimo 2 meses, a partir da data de entrega.
Leite Integral fluído Zero Lactose 1 litro: acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, tipo tetra pak, com identificação do produto, data de validade mínima de 2 meses contados da data de entrega.
Lentilha: produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processo de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas a saúde. Produto ser da safra corrente. Embalagem limpa, resistente e intacta, unidades de no mínimo 400g. Prazo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.
Limão Tahiti.
Linhaça marrom: em grãos, de uso culinário. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.
Louro desidratado: em folhas, embalagem de no mínimo 4g.
Maçã: tipo fuji, selecionada. Produto de 1ª qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
Macarrão com Ovos: tipo cabelo de anjo, pacotes de 500g.
Macarrão com Ovos: tipo espaguete, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo gravata, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo parafuso, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão com Ovos: tipo rigatoni, pacotes de 500g, sendo as embalagens plásticas transparentes, atóxica.
Macarrão de Letrinhas: com ovos.
Macarrão Sem Ovos: tipo espaguete, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo, beta caroteno, pro vitamina A.
Macarrão Sem Ovos: tipo parafuso, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo, beta caroteno, pro vitamina A.
Mamão: tipo formosa, de 1ª qualidade, fresco, firme e intacto.
Mandioca congelada: de primeira qualidade, descascada e congelada. Limpa, fresca, de tamanho uniforme (de porte médio a graúda), atingindo o grau máximo de maturação, coloração própria, não murchas. Firme, lisa e sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, pragas, rachaduras, cortes, perfurações.

Embalagem plástica atóxica, resistente, compatível não reciclável, de 1kg.
Manga: produto de 1ª qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, isento de lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
Manteiga: sem sal. Deverá estar acondicionada em embalagem íntegra, adequada e resistente, embalagem de 200g, com identificação do produto, data de validade e com registro nos órgãos sanitários. Prazo de validade mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.
Massa para lasanha: seca, embalagem de 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
Melancia: de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.
Melão: de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.
Milho em conserva: em sache de 170g.
Molho de tomate: tradicional, contendo 300g.
Óleo de Soja: refinado, nacional, de 1ª qualidade. Embalagem plástica de 900ml. Contendo data de fabricação e prazo de validade de 12 meses da data de entrega.
Orégano: nacional, de 1ª qualidade.
Ovos: selecionados, vermelhos ou brancos, inspecionados, grandes, em bandeja apropriada para uma dúzia ou bandeja de 2,5dz com data de validade mínima de 21 dias do seu acondicionamento, sem rachaduras, sem sujidades.
Pão de Cachorro Quente: unidades de 70g, de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou outras características organolépticas anormais. Acondicionados em embalagens adequadas, atóxicas, contendo data de fabricação e validade. Ser fabricado no dia da entrega.
Pão de hamburguês mini: contendo 200g, com 4 unidades. Identificada com rotulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, bem vedada. Produto macio, de primeira qualidade.
Pão fatiado: pacote de 400 a 500g; produto de boa qualidade. Acondicionado em embalagens adequadas, atóxicas, contendo data de fabricação e validade.
Pão Francês: pesando 50g por unidade. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou outras características organolépticas anormais. Embalados em sacolas plásticas atóxicas apropriadas. Com data de fabricação e validade na embalagem. Ser fabricado no dia da entrega.
Pêra: de 1ª qualidade, semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos.
Polpa de frutas congelada: acondicionado em embalagem externa de 1kg e pacotes internos de 100g. Polpa de fruta natural congelada, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes químicos ou aditivos. Sabores: morango, laranja, acerola, maracujá, manga, abacaxi. Inspecionado pelos órgãos sanitários, identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, bem vedada, sem vazamentos.
Polvilho Azedo: pacote de 500g, embalagem íntegra.
Queijo sem Lactose: tipo mussarela, 0% lactose. Embalagens de 150g. Com data de fabricação e validade, embalagem com informação nutricional, endereço e registro nos órgãos fiscalizadores.
Queijo: tipo mussarela, peças de 1 a 3kg, com data de fabricação e validade, embalagem com informação nutricional, endereço e registro do SIM, SIE ou SIF. Produto elaborado unicamente com

leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.
Repolho: tipo verde, tamanho e coloração uniforme
Requeijão: cremoso, embalagem de 180g.
Sagu: pacote de no mínimo 400g, grupo mandioca, tipo 1, classe pérola.
Sal: de 1ª qualidade, não apresentar sujidades
Suco de uva tinto integral 1,5lt: Acondicionado em embalagem de vidro. Suco natural, sem diluição, sem açúcar, sem corantes e aditivos. Deverá estar lacrada, rotulada com data de fabricação, validade e registro nos órgãos sanitários.
Tomate: tipo rasteiro, grau médio de amadurecimento
Uva passa branca: sem semente, embalagem plástica com identificação, 100g por unidade
Uva rubi: 1ª qualidade, casca íntegra, consistência firme. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem danos físicos.
Vinagre: tipo tinto, embalagens plásticas de 750ml.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 3037/2024, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Paraíso – SC”, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Conforme Decreto nº 2.864/2023 – Seção V (pagamentos): A liquidação e pagamento seguirá conforme o cronograma da contabilidade da Prefeitura Municipal de Paraíso/SC, considerando o disposto na seção V do Decreto nº 2.864/2023 em especial: 7.1 Prazo de até 05 (cinco) dias úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração; 7.2 Os pagamentos a fornecedores do Município de Paraíso serão agrupados por período e serão efetuados pela tesouraria, junto à Contadoria Geral do Município, sendo que quando se referirem a fornecedores das entidades “Prefeitura e Fundo Municipal de Saúde”, os pagamentos serão efetivados até a quarta-feira seguinte, relativamente às notas fiscais liquidadas na semana anterior, respeitando-se rigorosamente a ordem cronológica de liquidação e a disponibilidade financeira das fontes de recursos.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante a pregão eletrônico na modalidade de registro de preços.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada no valor total de R\$ 389.444,20 (trezentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais e vinte centavos). Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 2.864/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Paraíso/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021” e em orientações obtidas no setor de compras do município.



PREFEITURA DE

PARAÍSO

Poder Executivo Municipal de Paraíso

R. Alcides Zanin, 593, Centro, Paraíso/SC

CEP 89.906-00 – Fone: (49) 3627 0077

CNPJ: 80.912.009/0001-08



ANEXO III

PROPOSTA FINAL ATUALIZADA

Dados da empresa:

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefones:

E-mail institucional:

Dados bancários:

Responsável pela assinatura da Ata do Pregão

Nome:

CPF:

Cargo:

Endereço:

Item	Qntd	Und	Descrição	Valor unitário	Valor total

Validade da proposta:

Prazo de entrega:

Demais informações, caso o edital requeira.

Declaro que o preço e demais informações desta proposta compreendem todas as despesas referentes ao objeto do presente certame.

_____, dia ____ de _____ de 2025.

Nome do responsável e assinatura

Nome da empresa

CNPJ nº

Carimbo da empresa

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992

ANEXO IV**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxxxx/2025**

O **MUNICÍPIO DE PARAÍSO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº 80.912.009/0001-08, com sede na Rua Alcides Zanin, 593, centro de Paraíso, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal **Sr. Gilberto Belegante** doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar registrar os seguintes preços, em decorrência do Processo Licitatório nº **67/2025**, pregão eletrônico, homologado em 00/00/202X, e à luz da Lei nº 14.133/2021 e legislação municipal nº 2864 de 31 de março de 2023.

1) As partes resolvem registrar preços dos seguintes objetos:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO	QTDE.	VALOR UNIT.
1.					
2.					

2) Esta ata é vinculada ao edital do Processo Licitatório nº **67/2025**, pregão eletrônico, homologado em 00/00/202X, e à proposta do licitante vencedor XXX, sendo que os casos omissos serão resolvidos à luz da [Lei nº 14.133/2021](#), recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito

3) O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado até o limite de 2 (dois) anos, desde que comprovado o preço vantajoso [art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

4) A ordem de classificação dos licitantes registrados preços será respeitada nas contratações, sendo que a habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

5) Conforme [art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Município a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

I - O compromisso também se aplica aos licitantes que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, bem como licitantes que mantiverem sua proposta original e/ou dos licitantes que apresentaram preço conforme [art. 82, III da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

II - O licitante que aceitar compor o cadastro de reserva com preço igual ao do licitante vencedor ou pelo valor de sua proposta original, mas deixar de responder ou recusar convocação do Município para assumir o remanescente da ata de registro de preços, ficará sujeito à imposição das sanções previstas no [art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), sendo sempre assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6) Conforme [art. 84, parágrafo único da Lei Federal nº 14.133/2021](#), o contrato decorrente desta deve ser celebrado no prazo de validade da ata de registro de preços, e terá como prazo de execução: **15 dias úteis**.

I - O instrumento contratual poderá ser substituído nos termos do [art. 95, caput da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

II - O contrato ou outro instrumento que venha substituí-lo observará o disposto no [Título III da Lei Federal nº 14.133/2021](#) (Dos Contratos Administrativos);

III - Será reputada firmada a contratação administrativa na data da confirmação de entrega do instrumento contratual ao fornecedor registrado, admitindo-se a entrega do instrumento por qualquer meio que assegure a certeza da ciência do interessado.

7) Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, ocorrendo negociações junto aos fornecedores.

7.1) A comprovação da alteração dos preços será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso, sem prejuízo de outros documentos que comprovem a necessidade de alteração dos preços registrados.

7.2) O Município poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação original, para que se manifestem sobre a manutenção do preço ofertado na licitação, hipótese em que o registro será confirmado àquele que ofertar a proposta mais vantajosa.

7.3) Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município convocará o fornecedor para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, sendo observado:

I - O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

II - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.4) Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Município poderá:

I - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

II - Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação;

III - Não havendo êxito nas negociações, o Município deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8) O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - Por razão de interesse público;

II - A pedido do fornecedor;

III - Descumprir as condições da ata de registro de preços;

IV - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo Município, sem justificativa aceitável;

V - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

VI - Sofrer sanção prevista no [inciso III \(impedimento de licitar e contratar\) ou IV \(declaração de inidoneidade para licitar ou contratar\) do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#); ou

VII - For condenado por algum dos crimes previstos no [art. 178 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), por sentença transitada em julgado.

8.1) O cancelamento de registros será motivado e formalizado por despacho, assegurado o contraditório e a ampla defesa

9) Conforme determinação do [art. 86, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021](#), é vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, na condição de não participantes, aderirem à esta ata de registro de preços.

10) A gestão da ata será feita:

11) A fiscalização da ata será feita:

12) Esta ata, com indicação dos fornecedores, será divulgada:



- I - Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a partir da adoção pelo Município ([art. 176, III c/c p. ú. da Lei nº 14.133/2021](#));
- II - Página do Município de Paraíso;
- III - Diário Oficial dos Municípios – DOM ([art. 176, p. ú., I da Lei nº 14.133/2021](#));
- Paraíso – SC, ____ de _____ de 2025.

_____ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Prefeito Municipal de Paraíso/SC CONTRATANTE	_____ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CONTRATADO
DECLARO que sou Gestor da presente ARP, recebi uma cópia e estou incumbindo de fiscalizar e gerir o cumprimento deste contrato no que se refere à Secretaria a qual estou vinculado. _____ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX SEC. MUNICIPAL DE xxxxxxxxxxxxxx	Após análise do conteúdo da ARP acima, verificou-se que este cumpre os requisitos exigidos pela legislação vigente, opinando assim, pela sua assinatura. _____ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PROCURADORA DO MUNICÍPIO OAB/SC nº xxxxxx

09 - 01

PARAÍSO - SC

1992