



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO COM ITENS EXCLUSIVOS E COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP

EDITAL RETIFICADO

OBJETO: A presente licitação tem por objetivo registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios, para atendimento as necessidades da rede municipal de ensino do Município de Forquilha/SC.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024



CADASTRO DAS PROPOSTAS ATÉ: 17/05/2024 ÀS 08:45 HORAS (RETIFICADO)
DATA DA ABERTURA: 17/05/2024 ÀS 09:00 HORAS (RETIFICADO)
FONE: (48) 3463-8121

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024

O MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA, inscrito no CNPJ nº. 81.531.162/0001-58, com endereço na Avenida 25 de Julho, 3.400, Centro, Forquilha/SC, sítio eletrônico <https://www.forquilha.sc.gov.br/>, torna público que, na forma da Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº. 533/2023 e Decreto Municipal nº. 534/2023 de 18 de dezembro de 2023, suas alterações, e de outras normas aplicáveis, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, critério de julgamento MENOR PREÇO mediante as condições estabelecidas neste edital. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com assistência da equipe de apoio, designados pelo **Decreto Municipal nº 154 de 05 de abril de 2024.**

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios, para atendimento as necessidades da rede municipal de ensino do Município de Forquilha/SC, nos moldes do Termo de Referência (Anexo V) e demais anexos que fazem parte integrante deste edital.

2. DA ABERTURA

2.1. A sessão pública será realizada no site **<https://bnc.org.br>** conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

CADASTRO DE PROPOSTAS ATÉ: 08:45 HORAS DO DIA 17 DE MAIO DE 2024 (RETIFICADO)
ABERTURA: 09:00 HORAS DO DIA 17 DE MAIO DE 2024 (RETIFICADO)

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente processo licitatório, as empresas com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos e, estiverem devidamente cadastradas junto à Plataforma Eletrônica, por meio do site abaixo:

<https://bnc.org.br>

3.1.1. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Pregoeiro, por meio do sistema, ou de sua desconexão.

3.2. Poderá participar desta licitação a empresa interessada que cumprir as exigências deste edital, apresentando todos os documentos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante, e que se enquadre nas seguintes condições:

3.2.1. ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA: Todas as empresas interessadas em contratar com a Administração Pública e aptas a cumprir as exigências deste edital;

3.2.2. ITEM EXCLUSIVO E COTA RESERVADA: Exclusivamente para empresas que se enquadrem nas condições estabelecidas no Decreto Municipal nº. 533/2023:

A) Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro Empreendedores Individuais, conforme Lei Complementar nº 123/2016, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, que prevê a obrigatoriedade da Administração Pública em designar os processos licitatórios cujo valor de contratação seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte; ou

B) Produtores Rurais Pessoa Física, Agricultores Familiares e Sociedades Cooperativas de Consumo que estejam em situação regular junto à Previdência Social e ao Município e tenham auferido receita bruta anual até o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 (igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00), quando o objeto for compatível.

3.2.3. A condição de participação para cada ITEM (EXCLUSIVO ME/EPP, COTA RESERVADA ou AMPLA CONCORRÊNCIA) estará observada juntamente com o detalhamento do objeto (Anexo V).

3.3. Não poderão participar da presente licitação:

3.3.1. Pessoa física, pessoa jurídica ou responsável por pessoa jurídica, que se encontre, ao tempo da licitação, impedido de licitar e contratar no âmbito do Município de Forquilha/SC, ou que tenha sido declarado inidôneo e esteja impedido de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

3.3.2. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Forquilha/SC, ou ainda com os agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.3.3. Além das condições listadas acima, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, todas as licitantes que se encontrem nas condições previstas no art. 14 da Lei nº. 14.133/2021, declaradas inidôneas em órgãos públicos da administração Federal, Estadual ou Municipal ou impedidas/suspensas de licitar com o Município de Forquilha/SC, bem como as empresas reunidas em consórcio, conforme art.15 da Lei nº 14.133/2021.

3.4. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital, Termo de Referência e seus demais anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.1.1. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema, implica a responsabilidade legal do participante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao processo licitatório.

4.1.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Forquilha, promotor da licitação, responsabilidade.

4.2. Como requisito para participação, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá **MARCAR** a opção de que atende plenamente os requisitos e exigências de habilitação previstas no Edital, sendo oportunizado ao licitante no momento do salvamento da proposta.

4.3. Como requisito para participação usufruindo dos benefícios de que trata a Lei Complementar nº. 123/2006 e o Decreto Municipal nº. 533/2023 (ME/EPP) a empresa deverá **MARCAR** a opção de enquadramento na tela de cadastramento da proposta na plataforma eletrônica.

5. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

5.1. Após a divulgação do edital, as licitantes deverão encaminhar a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico e até a data e hora marcadas, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, devendo ser apresentada na seguinte forma:

a) conter, em campo próprio do sistema, o preço unitário, que deverá contemplar eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação;

b) conter, em campo próprio do sistema, a MARCA/MODELO do produto comercializado, quando for produto industrializado e quando couber;

c) conter, na proposta anexada na plataforma, a validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura desta licitação.

d) conter, na proposta anexada na plataforma, as garantias mínimas e os documentos complementares da proposta, quando exigidos neste edital.

5.5. O licitante deverá apresentar proposta para o quantitativo total de cada item, lote ou global, previsto no Termo de Referência (Anexo V), não sendo admitidas propostas com quantidades inferiores.

5.6. Caso haja omissão da validade e/ou da garantia da proposta, aplicar-se-ão os prazos mínimos estipulados neste edital.

6. DO INÍCIO DA SESSÃO

6.1. Encerrado o prazo de recebimento das propostas, o Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, verificando a validade das propostas conforme exigências do edital.

6.2. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real e via sistema, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante antes do término dos lances.

7. DO MODO DE DISPUTA

7.1. O modo de disputa definido neste Pregão será ABERTO, conforme art. 23 da IN SEGES/ME nº. 73/2022:

a) A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

b) A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

c) Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas alíneas “a” e “b”, a sessão pública será encerrada automaticamente.

d) Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pelo certame poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

d.1) Após o reinício previsto na alínea “d”, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, sendo que, ao final, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente (menor preço) ou decrescente (maior desconto).

7.2. 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 será de 1% como está expresso no Termo de Referência, em anexo.

8. FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, os lances inseridos durante a sessão pública.

8.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:

a) O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

b) Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

c) Os lances a serem ofertados devem corresponder ao **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.5. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o lance poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.5.1. Em caso de permanência de preço incompatível ou lance manifestamente inexequível no sistema após transcorrida a fase de lances, a proposta final poderá ser excluída do mesmo modo, porém, não haverá oportunidade de retornar a etapa de lances para registrar novos lances.

8.6. Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, justificado, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.7. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome dos licitantes participantes do certame.

8.8. Da forma de aplicação da preferência e da prioridade de contratação (Decreto n.º 533/2023).

Para os itens ou lotes de participação exclusiva ou cota reservada para ME/EPP:

8.8.1. Ao término de todos os lances, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) da melhor oferta, a fim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, nos termos do Decreto Municipal nº 533/2023.

8.8.1.1. Terão prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de Forquilha, assim entendidas como empresas locais.

8.8.1.2. Não atendida a prioridade do item anterior, terão prioridade as microempresas e empresas de pequeno porte regionais, assim entendidas como aquelas sediadas nos municípios da região da AMREC.

Para os itens ou lotes de ampla concorrência:

8.8.2. Será concedido o direito de preferência para as empresas enquadradas no Decreto Municipal nº. 533/2023 (independentemente de onde está sediada), como critério de desempate no intervalo percentual de 10% (dez por cento) em relação a melhor oferta.

8.8.2.1. Ao término dos lances, a plataforma eletrônica oportunizará às microempresas e empresas de pequeno porte a apresentação de um novo lance, na forma do artigo 8º do Decreto 533/2023.

8.8.2.2. O direito de preferência se aplica apenas quando a proposta válida mais vantajosa não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.9. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da Concorrência, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.9.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a sessão será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

9. JULGAMENTO

9.1. Após análise da proposta e transcorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico automaticamente divulgará a melhor proposta classificada e as subsequentes.

9.2. Serão desclassificadas as propostas que:

9.2.1. Não atendam as especificações, os prazos e as condições definidos neste edital;

9.2.2. Apresentem vícios insanáveis;

9.2.3. Apresentem preços inexequíveis ou que permaneçam acima do orçamento estimado para contratação mesmo após a negociação de que trata o item 9.4.

9.3. Na hipótese de a proposta mais vantajosa desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço ou maior desconto, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

9.4. O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.5. Os preços unitários são considerados SIGILOSOS sendo que, transcorrida a etapa de lances, os valores referenciais serão tornados públicos aos interessados.

9.5.1. Após transcorridas as etapas de lances e negociação, não serão aceitas as propostas com preços unitários acima dos preços de referência que nortearão o Pregoeiro, pois estes serão tratados como preços de mercado.

9.5.2. O sigilo dos preços máximos que a Administração se propõe a pagar, justifica-se pela expectativa de economia, uma vez que o fornecedor terá como balizador para formulação da proposta suas próprias práticas de composição do preço, a fim de tornar sua proposta competitiva e, conseqüentemente, com preços mais baixos. Mesmo que a etapa competitiva permita a apresentação de novos lances, o nível de competitividade influencia a intenção de redução dos preços. Portanto, a adoção dos preços sigilosos induz os licitantes a apresentarem seus preços de reserva, aplicando preços fidedignos ao de mercado, evitando uma possível maximização dos lucros, especialmente quando o preço real da proposta puder ser inferior aos adotados pela Administração.

9.6. Considerar-se-á como proposta final ou adequada, o último lance ofertado ou negociado, divulgado em ata, dispensando-se a exigência de qualquer outro documento posterior a esta fase para sua ratificação.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Para fins de habilitação, as licitantes terão de anexar na plataforma os documentos relativos à:

10.1.2. Regularidade jurídica:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Estatuto ou Contrato Social ou Registro Comercial ou documento equivalente comprovando os poderes de administração pela empresa licitante, apresentados na forma da lei, com as devidas alteração e atas de posse, acompanhados das respectivas alterações ou consolidações, conforme o caso.

10.1.3. Regularidade social:

- a)** Declaração de que não foi declarada inidônea em nenhum órgão público Federal, Estadual ou Municipal e não está impedida ou suspensão de licitar com o Município de Forquilha/SC (Declaração unificada - Anexo II);
- b)** Declaração de atendimento as exigências do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal (Declaração unificada - Anexo II);
- c)** Declaração de Inexistência de servidor público no quadro societário da empresa (Declaração unificada - Anexo II);
- d)** Declaração de cumprimento às exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência (Declaração unificada - Anexo II);
- e)** Declaração de não condenação judicial, de acordo com o estabelecido no inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 (Declaração unificada - Anexo II);
- f)** Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas (Declaração unificada - Anexo II).

10.1.4. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a)** Prova de regularidade fiscal para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede ou domicílio da licitante (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);
- b)** Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certidão de Regularidade Fiscal);
- c)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

10.1.5. Qualificação econômico e financeira:

- a)** Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.1.6. Regularidade técnica:

a) Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do Setor da agricultura no prazo estabelecido oficialmente.

10.2. Comprovação de Enquadramento ME/EPP:

10.2.1. Para fins de comprovação de enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo, nos termos do Decreto Municipal nº. 533/2023, a licitante deverá anexar na plataforma:

a) Microempresa e Empresa de Pequeno Porte: Certidão expedida pela Junta Comercial na forma do art. 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de Registro do Comércio – DNRC, emitida no período máximo de 90 dias que antecede o processo licitatório;

b) Microempreendedores individuais: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMI que pode ser obtido no sítio eletrônico do Portal do Empreendedor - MEI, emitido no exercício correspondente a abertura do processo licitatório;

c) Sociedade Cooperativa de Consumo: Ata de fundação e Estatuto Social em vigor, com a Ata da Assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

d) Agricultor Familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.

e) Produtor Rural Pessoa Física: Cadastro de Atividade Econômica de Pessoa Física - CAEPF, que comprove a qualificação como produtor rural em exercício de atividade econômica, nos termos do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.828, de 2018.

10.2.2. A licitante deverá apresentar declaração específica afirmando que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento e que não está inserida nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 (Modelo de Declaração - Anexo III).

10.3. A ausência dos documentos exigidos no item 10.2 somente inabilitará a licitante caso o processo licitatório seja de participação exclusividade para ME/EPP ou para participação nas cotas reservadas para ME/EPP, conforme Lei Complementar nº. 123/2006, alterações posteriores e Decreto Municipal nº. 533/2023.

10.4. Para verificação da habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo:

a) Serão analisados os documentos NÃO integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando que atendem as exigências constantes no edital OU o seu desatendimento;

b.1) Constatado o desatendimento a regularidade fiscal e trabalhista, o julgamento da habilitação ficará suspenso para que a licitante possa proceder a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis prorrogáveis automaticamente por igual período.

10.5. Para fins de habilitação e enquadramento, a verificação pelo Município de Forquilha nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

10.6. Os documentos que não possuem o prazo de validade expresso (no próprio documento ou nas exigências específicas deste edital), somente serão aceitos com data não excedente a 180 (cento e oitenta) dias corridos da data prevista para apresentação das propostas.

10.7. Presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria dos documentos anexados à

plataforma eletrônica, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICP-Brasil.

10.8. Conjuntamente com a análise dos documentos exigidos no item 10 deste edital, o Pregoeiro realizará as seguintes consultas, sendo que a licitante deverá restar regular para que seja proferida sua habilitação, conforme § 4º, Artigo 91 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

- a) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
- b) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

10.9. Após o início da sessão, não será considerado válido o envio de novos documentos, salvo em caso de diligência.

11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

11.1. Os documentos de habilitação e de enquadramento (se for o caso), relacionados nos itens 10.1 e 10.2 deste edital, serão verificados por meio dos documentos anexados à plataforma de compras eletrônicas.

11.1.1. A apresentação dos documentos dar-se-á, preferencialmente, por meio do anexo de um único arquivo, no formato PDF, contendo todos os documentos de forma compilada, organizados na ordem sequencial solicitada no item 10 deste edital, a fim de agilizar a análise.

11.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

11.3. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados no prazo de até **1 (UMA) HORA**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro, via chat.

11.3.1. É permitida a apresentação dos documentos antes da abertura do referido prazo.

11.3.1.1. Caso o licitante opte pelo cadastro prévio dos documentos à plataforma, estes só serão tornados públicos após o encerramento da etapa de lances.

11.3.2. A apresentação prévia dos documentos não configura decadência do direito ao prazo estabelecido no item 11.3, oportunidade em que a licitante poderá complementar a documentação apresentada até o limite da contagem do tempo.

11.3.3. Questionado, após o envio dos documentos, o licitante poderá renunciar ao prazo antes de seu encerramento, via chat, configurando sua decadência e permitindo que o Pregoeiro proceda à análise.

11.4. Transcorrido o prazo para envio dos documentos, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

11.5. Na hipótese de os documentos apresentados não atenderem às exigências deste edital, a licitante será inabilitada e o Pregoeiro examinará a proposta subsequente na forma do item 9.4.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Após a etapa de habilitação, em momento oportuno, o Pregoeiro abrirá o prazo de 15 (quinze) minutos, ocasião em que qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.2. O licitante que manifestar intenção de recorrer ficará automaticamente intimado a apresentar as razões recursais, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar do primeiro dia útil subsequente a manifestação de que trata o item 13.1 deste edital.

12.3. As demais licitantes, desde logo, ficarão intimadas a apresentar suas contrarrazões, as quais deverão ser anexadas à plataforma, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo recursal referido no item 13.2 deste edital.

12.4. O recurso e as contrarrazões serão dirigidos à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não puderem ser aproveitados.

13. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº. 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar na plataforma eletrônica, que poderá ser por meio do acesso público, o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

13.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma eletrônica, no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração dos documentos técnicos da fase preparatória, decidir sobre a impugnação.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada, nos autos do processo de licitação.

13.4.2. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

14. DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 Nos termos do art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/2021, esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade máxima, que poderá:

- a)** Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b)** Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c)** Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d)** Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a autoridade máxima homologar o resultado da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar Termo Contratual, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município de Forquilha, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

15.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.1.2. A convocação formal poderá ser realizada da forma que a Administração julgar eficiente, podendo se dar por publicação em sítio oficial, e-mail ou aplicativos de conversa, desde que utilizados os dados de contato inseridos pelo próprio fornecedor na plataforma eletrônica em que se deu a sessão da licitação.

15.2. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação

assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando houver.

15.5. As obrigações contratuais, forma e condições de pagamento, reajuste, repactuação e recebimento do objeto, e outras obrigações exigidas na Lei Federal nº. 14.133/2021, conforme o caso, estão descritas nas respectivas cláusulas da minuta de contrato, Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente (Anexo I) que é parte integrante deste edital.

15.6. Ficam designados para fiscalização da Ata de Registro de Preços (Anexo I), os servidores abaixo, os quais poderão ser substituídos apenas pela indicação expressa da autoridade máxima:

- a)** Gestor: Felix Hobold, ocupante do cargo de Secretário de Educação;
- b)** Fiscal: Daniela Hobold, ocupante do cargo de Nutricionista;
- c)** Suplente do fiscal: Tamiris de Aguiar Benfato, ocupante do cargo de Nutricionista.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias correspondentes ao exercício vigente.

17. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

- a)** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** Dar causa à inexecução total do contrato;
- d)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i)** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k)** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l)** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.1.1. A não apresentação de amostras, quando solicitadas, será considerada infração, nos moldes das alíneas E e F acima citadas.

17.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela Autoridade Máxima do Município.

17.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Título VII, Capítulo I do Decreto Municipal nº. 534/2023, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

17.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, a necessária homologação e as devidas providências administrativas.

17.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 66 do Decreto Municipal nº. 534/2023, assegurado a ampla defesa.

17.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. 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.

18.2. No julgamento das etapas deste processo, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, respeitadas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decretos Municipais nº. 533 e 534/2023.

18.3. 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, pelo Pregoeiro.

18.4. 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.

18.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.7. Quando houver suspeita de conluio entre os licitantes, má fé ou qualquer ilicitude, o Pregoeiro poderá adotar medidas que impeçam estas de prosperar, encaminhando relatório dos fatos ocorridos durante a sessão ao Prefeito Municipal, para que este adote as medidas cabíveis.

18.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos com as demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.9. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

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

18.11. Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Minuta do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente;

Anexo II – Declaração unificada de habilitação;

Anexo III – Declaração de Enquadramento ME/EPP;

Anexo IV – Modelo de Proposta;

Anexo V – Termo de Referência;

Anexo VI – Detalhamento dos itens (disponível em arquivo separado); RETIFICADO

Anexo VII – Memorial de cálculo (disponível em arquivo separado). RETIFICADO

18.12. É de suma importância a leitura cuidadosa dos termos deste Edital de Licitação e, em casos de dúvidas, poderá ser solicitado pedido de esclarecimentos, de acordo com as normas e prazos estabelecidos neste ato convocatório.

18.13. A Sessão de Licitações do Município de Forquilha está situada no Paço Municipal 26 de Abril, Avenida 25 de julho, 3.400, com expediente das 07:00 as 17:00 horas, atendendo pelos telefones: (48) 3463 8121 ou (48) 3463 8122.

Paço Municipal 26 de Abril, Forquilha/SC, 19 de abril de 2024.

Edital retificado em 02 de maio de 2024.

JOSÉ CLAUDIO GONÇALVES
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I - MINUTA DO CONTRATO, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DOCUMENTO EQUIVALENTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/PMF/2024



**ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PMF Nº [XX/20XX]
PROCESSO LICITATÓRIO PMF Nº. [28/2024]**

No dia [XX] do mês de [XXXXX] do ano de [XXXX] firmaram o presente compromisso, de um lado o MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 81.531.162/0001-58, com sede administrativa localizada na Avenida 25 de Julho, 3.400, bairro Centro, CEP nº 88850-000, nesta cidade de Forquilha/SC, representado pelo Sr. [JOSE CLAUDIO GONÇALVES], Prefeito Municipal, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa abaixo qualificada, doravante denominada DETENTORA DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade [XXXXXXXXXX], Processo Licitatório nº [XX/20XX] que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, obedecendo integralmente às especificações e disposições contidas no edital da licitação, Termo de Referência e demais anexos, no instrumento de contratação (SF) e na proposta apresentada.

ENTIDADES PARTICIPANTES: [ENTIDADES RELACIONADAS NO PROCESSO]

DETENTORA DA ATA: [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob o nº [XXXX]

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. [INSERIR O OBJETO]

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1. Os valores unitários dos itens registrados nesta ata são os relacionados abaixo:

[Planilha com: Número do item, Especificação, Marca, Unidade, Quantidade, Valor Unitário, Valor Total]

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ENTREGA DO OBJETO

3.1. O prazo e o local de entrega serão informados juntamente com a Solicitação de Fornecimento - SF, que deverão ser rigorosamente cumpridos, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta ata de registro de preços.

3.1.1. O prazo de entrega a ser exigido nas requisições será de acordo com o prazo estabelecido no Termo de Referência, e contará a partir da data de recebimento da Solicitação de Fornecimento - SF.

3.2. O setor competente do Órgão Gerenciador processará a conferência do objeto, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a Detentora da Ata para substituição daquele entregue em desacordo com as especificações exigidas.

3.2.1. Na hipótese de não aceitação do objeto, este deverá ser retirado e realizada sua reposição no prazo previsto no Termo de Referência, contado a partir da notificação da não aceitação.

3.2.2. Nos casos de a Detentora da Ata não entregar o objeto de acordo com as especificações exigidas ou se negar a fazer a sua substituição, o fiscal responsável pelo recebimento comunicará formalmente o gestor

da ata para que sejam procedidas suas providências, nos termos do artigo 11 do Decreto Municipal nº. 534/2023, sob pena de responsabilidade.

3.2.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Detentora da Ata pela perfeita execução do empenho, ficando obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios defeitos ou incorreções.

3.3. O objeto somente será considerado devidamente aceito após analisado e aprovado pelo fiscal do Órgão Gerenciador, com base nas exigências previstas no edital, Termo de Referência, demais anexos e de acordo com a proposta de preços pertencente ao processo licitatório, que independentemente de transcrição fazem parte integrante desta ata de registro de preços.

3.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Órgão Gerenciador a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES

4.1. O Órgão Gerenciador obriga-se a:

- a)** Atestar as notas fiscais à efetiva execução do objeto desta ata;
- b)** Aplicar à Detentora da Ata penalidade, quando for o caso;
- c)** Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento;
- d)** Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo, após a entrega do objeto e da respectiva nota fiscal no setor competente;
- e)** Notificar a Detentora da Ata, por escrito, da aplicação de qualquer sanção.

4.2. A Detentora da Ata obriga-se a:

- a)** Prestar os serviços de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;
- b)** Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto;
- c)** Manter durante a vigência desta ata, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- d)** Executar o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, edital e anexos;
- e)** Substituir, imediatamente, qualquer profissional cujo desempenho e conduta sejam considerados pelo Órgão Gerenciador como inconvenientes para o desempenho dos serviços;
- f)** Fornecer e entregar o objeto desta ata, parceladamente, de acordo com as necessidades do Órgão Gerenciador, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre por meio de Solicitações de Fornecimento previamente emitidas.
- g)** Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Órgão Gerenciador, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da Detentora da Ata, sem prejuízo das demais sanções previstas.
- h)** Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referentes ao objeto da presente ata, para os servidores do órgão ou entidade pública concedente e dos órgãos de controle interno e externo;
- i)** Transportar o objeto, por conta e risco, dentro das normas técnicas de transporte e segurança exigidas na forma da lei vigente, e entregues em perfeitas condições de uso, nos locais pré-determinados no Termo de Referência ou nas requisições, limitando-se ao perímetro do município de Forquilha/SC.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E REVISÃO DE PREÇOS

5.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, conforme artigo 82 da Lei nº. 14.133/2021.

5.2. Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irredutíveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro deste instrumento, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao Órgão

Gerenciador promover as negociações junto ao detentor da ata, observadas as disposições contidas na legislação vigente.

5.2.1. A alteração dos preços registrados e a negociação previstas no item anterior seguirão os padrões adotados pela federação, nos termos dos artigos 25, 26 e 27 do Decreto Federal nº. 11.462/2023.

5.2.2. Nas hipóteses de solicitação para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, a Detentora da Ata deverá formalizar pedido com as devidas justificativas e comprovações, protocolando-o no Setor de Protocolos do Município.

5.3. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, a contar da data de assinatura deste documento, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

5.3.1. Sendo prorrogada a vigência nos termos do item anterior, será reestabelecido todo o quantitativo original da referida ata.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será no prazo estabelecido no Termo de Referência, após a data do “certifico” na nota fiscal, por meio de ordem bancária ou na tesouraria da Secretaria de Administração e Finanças do Município.

6.1.1. A nota fiscal deverá ser acompanhada dos respectivos relatórios que comprovem a execução dos serviços em conformidade com o discriminado na proposta contratada.

6.1.2. O “certifico” do responsável do Município de Forquilha, autorizado para o recebimento, consiste na sua assinatura, data e respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores do objeto.

6.1.3. Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, as seguintes informações:

- a)** Número do Processo de Licitação, número da Solicitação de Fornecimento – SF e número da Ata de Registro de Preços;
- b)** Dados bancários: Banco, Agência e número da Conta-Corrente;
- c)** Informação da retenção de Imposto de Renda – IR, com base na Instrução Normativa RFB nº. 1.234 de 2012 e Decreto Municipal nº. 397 de 2023;
- d)** Caso o pagamento, ou parte dele, seja efetuado com recursos oriundos de convênio, a nota fiscal deverá conter também a expressão “Convênio” seguido do número do referido instrumento e o nome da concedente.

6.2. Além do relatório de serviços e nota fiscal, a Detentora da Ata deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista.

6.3. O prazo de pagamento previsto somente vencerá em dia de expediente da Secretaria de Administração e Finanças da Contratante, na cidade de Forquilha/SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil.

6.4. O recebimento do objeto ou a constatação de irregularidades pelo fiscal ou suplente desta ata será procedida conforme reza o edital do processo licitatório que gerou a presente Ata de Registro de Preços.

6.5. O Município não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes desta ata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO

7.1. O objeto da presente ata será contratado, conforme o caso, pelo Órgão Gerenciador, por meio de instrumento formal de solicitação, sendo obrigatório informar ao Setor de Compras os quantitativos das aquisições.

7.1.1. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pela mesma autoridade, ou a quem este delegar a competência para tanto.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A Detentora da Ata será responsabilizada administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas infrações previstas no Edital PMF nº. **XX/20XX**, que independente de sua transcrição é parte integrante desta ata, também respondendo pela inexecução total ou parcial.

8.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela autoridade máxima do Município.

8.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Título VII, Capítulo I do Decreto Municipal nº. 534/2023, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

8.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, a necessária homologação e as devidas providências administrativas.

8.3.2. À aplicação das penalidades descritas no art. 156, Lei Federal nº 14.133, de 2021, dever-se-á ser levado em consideração as circunstâncias e peculiaridades do caso concreto, natureza e a gravidade da infração cometida e eventuais danos à Administração, conforme §1º do mesmo diploma, sempre assegurada a ampla defesa.

8.3.3. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, será observado ao regulamento do art. 66 do Decreto Municipal nº. 534/2023, de acordo com o caso concreto e suas gradações, a serem apuradas no processo administrativo, assegurada a ampla defesa, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, ou instrumento equivalente.

8.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO

9.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada parcialmente na sua totalidade, limitando-se ao que prevê o Decreto Federal nº. 11.462/23 em seus artigos 28 e 29.

9.2. A pedido da Detentora da Ata, poderá ser processado o cancelamento da ata na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o seu cumprimento, desde que devidamente comprovados.

9.2.1. A solicitação da Detentora da Ata para cancelamento dos preços registrados deverá ser formalizada e protocolada junto ao Setor de Protocolo do Município, com antecedência de 30 (trinta) dias, facultado à Administração a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente ata de registro de preços correrão por conta das dotações orçamentárias dos exercícios correspondentes, sendo que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização da Solicitação de Fornecimento - SF, ou de outro instrumento contratual, se necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

11.1. O gestor, fiscal e seus suplentes, serão aqueles expressos no Edital PMF nº. **XX/20XX**, os quais poderão ser substituídos apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, sendo que a substituição deverá ser formalizada por meio de apostilamento.

11.2. O fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no artigo 11 do Decreto Municipal nº. 534/2023.

11.3. O gestor e seu suplente desempenharão a função, nos termos do artigo 8º do Decreto Municipal nº. 534/2023, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços, exceto quando tratar-se do reestabelecimento das quantidades inerentes à prorrogação da vigência da ata.

12.2. Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital PMF nº. [XX/20XX], seu Termo de Referência, demais anexos e a proposta da Detentora desta ata.

12.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº. 533 e Decreto Municipal nº. 534 de 18 de dezembro de 2023, subsidiariamente com o Decreto Federal nº. 11.462 de 31 de março de 2023, no que não colidir com as normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Elegem as partes contratadas o Foro da Comarca de Forquilha, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste instrumento, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

As partes assinam o presente por seus representantes legais em via única, que será divulgada e mantida à disposição do público em sítio eletrônico oficial deste Município.

Forquilha, [XX] de [XXXX] de [XXXX]

MUNICÍPIO DE FORQUILHA

[XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX]

Prefeito Municipal

[XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX]

DETENTOR DA ATA

FISCAL DA ATA

ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024

DECLARAÇÃO UNIFICADA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 28/PMF/2024, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa:

- a) Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal e não está impedida ou suspensão de licitar com o Município de Forquilha/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- b) Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- c) Não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista do ente licitante;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- e) Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, 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, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Apresentou proposta econômica que 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.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: ____ de ____ de ____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO - DECRETO MUNICIPAL Nº. 533/2023

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 28/PMF/2024 e enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais ou sociedades cooperativas de consumo, declaramos para todos os fins de direito, que:

- a) Não celebramos contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida, podendo receber o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado de que trata o Decreto Municipal nº. 533/2023;
- b) Não estamos inseridos nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: ____ de ____ de ____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024

MODELO DE PROPOSTA

Apresentamos e submetemos nossa proposta para apreciação, acatando todas as especificações consignadas no edital de licitação de Pregão Eletrônico nº 27/PMF/2024 e seus anexos, conforme abaixo:

EMPRESA: ENDEREÇO: UF: E-MAIL:	CIDADE: CNPJ: TEL.:
---	---------------------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Valor Global Total: R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

COMPLEMENTAÇÃO: Nos preços propostos já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para execução do objeto, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

VALIDADE DA PROPOSTA: XXXXXXXX (no mínimo 60 sessenta dias), contados da data limite para a entrega das propostas.

LOCAL E DATA: XXXXXXXXXXXXX.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 28/PMF/2024
TERMO DE REFERÊNCIA

	MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA/SC TERMO DE REFERÊNCIA – TR
---	--

Termo de Referência fundamentado no DFD nº 011 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL	
Aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Forquilha/SC pelo período de 12 meses.	

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO					
X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA					
X	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO			
X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do qual o município de Forquilha faz parte, tem como objetivo oferecer alimentação escolar a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, além de outras ações. Entre as premissas do PNAE, destaca-se a necessidade de fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. Estas refeições, como constituintes da alimentação dos estudantes, contribuem para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como para a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Dessa forma, a oferta da alimentação escolar em consonância com a regulamentação do PNAE, além de proporcionar aos estudantes da rede municipal de ensino acesso à alimentação adequada e variada, atua para o cumprimento de garantias constitucionais do público atendido nestes locais. Considerando que todas as Unidades Escolares atualmente possuem equipamentos, estrutura física e recursos humanos em número suficiente para gerenciar integralmente as atividades de gestão/execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, levando-se em conta o princípio da economicidade, optou-se pela solução: aquisição de gêneros alimentícios para ações de auto gestão.	

--

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

Em anexo

6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO

Nº	Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Regra de Participação
1	Açafrão da terra	Produto processados a partir da raiz da cúrcuma moída. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, rendimento, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g, embalados em polietileno leitoso ou transparente.	Unidade	430	EXCLUSIVO ME/EPP
2	Achocolatado	Alimento achocolatado em pó vitaminado à base de açúcar, cacau alcalino licitinado, aroma de baunilha, sal, mistura minero-vitamínica (vitamina C, nacinamida, vitaminas B6, B2, B1, B12, A e Ácido Fólico). Deve estar em lata de polietileno ou alumínio de 1 kg de plástico leitoso de polietileno. Lacrado, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.	Kg	250	EXCLUSIVO ME/EPP
3	Achocolatado diet	Alimento achocolatado em pó dietético e vitaminado à base de cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorante natural glicosídeo de steviol, antiumectante, dióxido de silício e aroma artificial de baunilha. Deve estar em lata de polietileno ou alumínio de 200 a 250g. Lacrado, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.	Und	5	EXCLUSIVO ME/EPP
4	Açúcar refinado	Açúcar refinado de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar ou beterraba. Aspecto: sólido amorfo. Cor: branca. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagens de polietileno branco ou transparente de 1 kg.	Kg	3400	EXCLUSIVO ME/EPP
5	Adoçante Líquido natural Stevia	Adoçante líquido, 100% natural à base de glicosídeo de steviol, sem resíduo amargo e sem edulcorantes artificiais. Embalagem: frasco de 80mL.	Und	10	EXCLUSIVO ME/EPP
6	Aipim descascado	Aipim descascado inteiro congelado. Raízes devem ser limpas, firmes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas, isenta de odores estranhos, danos profundos, grau de maturação excessiva ou podridão. Acondicionado em embalagens transparentes e lacrados de 1 Kg.	Kg	565	EXCLUSIVO ME/EPP
7	Alface	Alface americana, lisa ou crespa in natura, de primeira qualidade. Vegetal de folhas verdes claras, de sabor suave característico com folhas íntegras, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas assim como machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Recebidos em temperatura ambiente, com peso mínimo de 400 gramas. Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg	Und	689	EXCLUSIVO ME/EPP

8	Alho com casca	Produto proveniente da família da cebola, utilizado como tempero. Deve apresentar odor característico e estar livre de sujidade, umidade e de partes estragadas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com etiqueta de identificação do peso líquido.	Kg	440	EXCLUSIVO ME/EPP
9	Amendoim	Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i>) descascado tipo 1. Isento de substâncias estranhas, nocivas ou parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 400 a 500g.	Kg	240	EXCLUSIVO ME/EPP
10	Amido de Milho	Produto amiláceo, extraído do milho. Deve ser produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Embalagem deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g a 1 kg.	Kg	25	EXCLUSIVO ME/EPP
11	Arroz branco	Arroz branco longo, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 kg.	Kg	2100	EXCLUSIVO ME/EPP
12	Arroz integral	Arroz parboilizado integral, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 Kg.	Kg	25	EXCLUSIVO ME/EPP
13	Arroz Parboilizado	Longo, fino, do tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem íntegra, transparente, resistente e sem rasgos de no máximo 5Kg.	Kg	2350	EXCLUSIVO ME/EPP
14	Aveia em flocos finos	Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos com composição nutricional mínima em 100 g: 15g de proteínas, 7,5 g de lipídeos, e 55 g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1Kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	280	EXCLUSIVO ME/EPP
15	Aveia em flocos finos sem glúten	Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos sem glúten com composição nutricional mínima em 100 g: 15g de proteínas, 7,5 g de lipídeos, e 55 g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1Kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	10	EXCLUSIVO ME/EPP
16	Banana branca	Banana branca de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, características do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em	Kg	3000	EXCLUSIVO ME/EPP

		perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.			
17	Barra de banana sem açúcar	Produto feito a partir de bananas amassadas, cozidas e dispostas em barras de 20 g embaladas individualmente. Não deve conter: açúcar, conservantes e/ou outros ingredientes. Isento de matéria estranha.	kg	110	EXCLUSIVO ME/EPP
18	Batata Inglesa	Batata lavada tipo 1 com perfeita formação, em bom estado de conservação, maturação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	700	EXCLUSIVO ME/EPP
19	Bebida à base de arroz	Pó para preparo de alimento à base de arroz. Sabor original. Adicionado de cálcio, sem lactose, sem proteína de leite de vaca, sem soja, sem adição de açúcares. Embalagem: latas de 200g a 300g. Deve estar íntegra, lacrada, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.	Und	10	EXCLUSIVO ME/EPP
20	Bebida à base de soja	Alimento de soja à base de grãos de soja, água, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (A, B2, B6, D, E, Ácido fólico e B12), estabilizantes citrato trissódico, goma gelana e goma zantana, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sacralose. Fonte de proteínas, sem colesterol e sem lactose. Sabor original. Produto envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Deve estar embalado em caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta.	Litro	100	EXCLUSIVO ME/EPP
21	Bebida Láctea	Produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) da massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Sabor morango. Embalagem apropriada em polietileno leitoso contendo 900g ou 1 litro. Deve apresentar cor e sabor característicos e ser isenta de contaminações físicas, químicas e microbiológicas.	Unidade	5000	EXCLUSIVO ME/EPP
22	Bergamota comum	Para consumo nos meses de maio e junho. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.	Kg	2800	EXCLUSIVO ME/EPP
23	Beterraba	Tubérculo de cor roxo escuro e sabor adocicado. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e	Kg	2500	EXCLUSIVO ME/EPP

		maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.			
24	Biscoito de maisena	Biscoito à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de soja, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, extrato de malte, sal, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, lecitina de soja e aroma de leite, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	900	EXCLUSIVO ME/EPP
25	Biscoito de maisena sem leite	Biscoito doce sem recheio sabor maisena. Produto à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal e emulsificantes, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	40	EXCLUSIVO ME/EPP
26	Biscoito de polvilho sem glúten e sem lactose	Biscoito à base de polvilho, amido de milho, farinha de milho, ovos, margarina sem leite, farinha sem glúten, açúcar e fermento. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 250g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
27	Biscoito salgado sem leite	Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, gordura vegetal zero trans, fermentos químicos e emulsificantes. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	140	EXCLUSIVO ME/EPP
28	Biscoito salgado tipo cream cracker	Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, malte, fermento químico, bicarbonato de sódio, e estabilizante lecitina de soja. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	1500	EXCLUSIVO ME/EPP
29	Biscoito tipo Maria	Biscoito doce à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, produzido sem adição de aromatizantes, conservantes ou outros aditivos sintéticos. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	600	EXCLUSIVO ME/EPP

30	Biscoito tipo Maria sem leite	Biscoito doce. Produto à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal e emulsificantes, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	100	EXCLUSIVO ME/EPP
31	Bolo sem glúten e sem lactose sabor banana ou maçã ou milho ou cenoura	Bolo à base de farinha de arroz ou de milho, açúcar cristal orgânico, ovo, água, óleo de girassol, fermento químico e cenoura ou milho. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente, com peso entre 250 a 350g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Und	145	EXCLUSIVO ME/EPP
32	Brócolis	Vegetal crucífero verde escuro, de 1ª qualidade, sem partes velhas e deterioradas. Ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Recebidos em temperatura ambiente. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	und	1800	EXCLUSIVO ME/EPP
33	Cacau em pó	Cacau em pó, sendo este o seu ingrediente único. Não deve conter adição de açúcar. Deve ser livre de contaminações e apresentar-se em embalagem fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 200 g a 1000 g.	kg	100	EXCLUSIVO ME/EPP
34	Café	Café tradicional, torrado e moído de primeira qualidade com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalado à vácuo em polietileno aluminizado com peso líquido de 500g.	Kg	1000	EXCLUSIVO ME/EPP
35	Carne em iscas congelada bovina - acém	Carne obtida do corte especificado com teor máximo de 3% de água e 10% de gordura. Deve ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. As iscas devem ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura, 1,5 cm de altura e peso aproximado de 15g. Apresentação das embalagens: 1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedação termossoldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15cm. 2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C.	Kg	2400	EXCLUSIVO ME/EPP

36	Carne moída congelada bovina - músculo	Carne obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos com teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Deve ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Apresentação das embalagens: 1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de -18°C a - 12 °C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. 2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Temperatura de -18°C a - 12 °C.	Kg	4350	AMPLA CONCORRÊNCIA
37	Carne moída congelada bovina - músculo	Carne obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos com teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Deve ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Apresentação das embalagens: 1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de -18°C a - 12 °C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. 2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Temperatura de -18°C a - 12 °C.	Kg	1450	COTA RESERVADA ME/EPP
38	Carne suína em cubos congelada - Pernil	Pernil suíno sem osso. Carne de 1ª qualidade, picada, sem gordura aparente, de cor vermelho claro, elástica, firme e com odor agradável. Os cubos devem ter tamanho aproximado de 2 cm de comprimento por 2 cm de largura, 2 cm de altura e peso aproximado de 15g. Deve estar lacrada, embalada à vácuo, com temperatura máxima no interior do alimento de -18°C. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com peso líquido máximo de 2 Kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. O produto deve ter registro e rótulo aprovados no Serviço de Inspeção responsável por seu estabelecimento.	Kg	1000	EXCLUSIVO ME/EPP
39	Cebola	Cebola de cabeça de 1ª qualidade, classe média, tipo especial de 50 a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formada com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar	Kg	3100	EXCLUSIVO ME/EPP

		acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.			
40	Cenoura	Legume de 1ª qualidade, tamanho médio e classificado. Tipo especial. Deve apresentar as características de qualidade, não lenhosas, com boa formação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	3300	EXCLUSIVO ME/EPP
41	Chuchu	Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	1000	EXCLUSIVO ME/EPP
42	Coco ralado	Coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com frutos são e maduros e não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Fragmentos devem ser soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada de 100 g.	Und	850	EXCLUSIVO ME/EPP
43	Colorífico	Produto fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie. Deverá estar armazenado em pacotes intactos de polietileno contendo 500g ou 1kg.	Kg	430	EXCLUSIVO ME/EPP
44	Cominho moído em pó	Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g, embalados em polietileno leitoso ou transparente.	Und	340	EXCLUSIVO ME/EPP
45	Cookies integrais diet	Biscoito à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, amido de milho ou fubá, edulcorantes naturais, pode conter edulcorante artificial sucralose. Sem gordura trans. Pode conter frutas ou oleaginosas para conferir sabor. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem: saco de filme de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, contendo de 120 a 200g. Rotulado de acordo com a legislação vigente.	Und	100	EXCLUSIVO ME/EPP

46	Couve manteiga	Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade. Folhas íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amareladas ou murchas. Ausência de material terroso, sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Recebidos em temperatura ambiente. O produto deve embalado e etiquetado. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	2050	EXCLUSIVO ME/EPP
47	Couve-flor	Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser embalado e etiquetado. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	900	EXCLUSIVO ME/EPP
48	Coxa e sobrecoxa de frango	Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firme e sem manchas. As peças devem ser lisas, de coloração clara, aderentes e sem odores. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno transparente, pesando 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	7650	AMPLA CONCORRÊNCIA
49	Coxa e sobrecoxa de frango	Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firme e sem manchas. As peças devem ser lisas, de coloração clara, aderentes e sem odores. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno transparente, pesando 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	2550	COTA RESERVADA ME/EPP
50	Creme de leite tipo nata	Creme de leite pasteurizado tipo nata. Deve apresentar as características segundo regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite, com teor de gordura igual ou superior a 45%. Em embalagens íntegras de 300g.	Und	2400	EXCLUSIVO ME/EPP
51	Doce de frutas	Doce à base de polpa de fruta açúcar, glicose de milho, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. Deverá ser embalado em potes de polietileno, com peso líquido de 400g ou 500g.	Kg	100	EXCLUSIVO ME/EPP
52	Espinafre	Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade, Folhas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem manchas, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes e isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Os molhos devem estar acondicionados em caixas de polietileno limpas com capacidade de 20 Kg.		700	EXCLUSIVO ME/EPP
53	Extrato de tomate	Extrato espesso de tomate simples, sendo este seu único ingrediente. Embalagens devem apresentar-se livres de amassados, ferrugem ou perfurações, vazamentos e abaulamento. Peso líquido aproximado de 340 gramas.	Und	3300	EXCLUSIVO ME/EPP

54	Farinha de mandioca	Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalagens devem ser de polietileno transparente, intacta, sem perfurações, acondicionado em pacotes de 1Kg.	Kg	860	EXCLUSIVO ME/EPP
55	Farinha de milho	Farináceo extraído da moagem, seleção e refinamento do milho não transgênico desgerminado, sendo este seu único ingrediente. Livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalagem de polietileno transparente, lacrada, intacta de 1Kg.	Kg	500	EXCLUSIVO ME/EPP
56	Farinha de trigo	Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Tipo 1. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalado em pacote intacto com peso líquido de 1kg.	Kg	5400	EXCLUSIVO ME/EPP
57	Farinha de trigo integral	Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalado em pacote intacto com peso líquido de 1kg.	Kg	600	EXCLUSIVO ME/EPP
58	Feijão preto, grupo 1, tipo 1.	Feijão preto tipo 1. Não deverá conter sujidades ou corpos estranhos ao produto. Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, lacrado e inviolado, de 1 Kg.	Kg	1200	EXCLUSIVO ME/EPP
59	Fermento biológico	Fermento biológico (<i>Saccharomyces Cerevisiae</i>). O produto deverá estar acondicionado em sachês de 11g, embalado em polietileno aluminizado.	Unidade	3300	EXCLUSIVO ME/EPP
60	Fermento químico	Fermento químico em pó com carbonato de cálcio. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassados, vazamento ou abaulamento, com peso líquido de 250g cada.	Unidade	1440	EXCLUSIVO ME/EPP
61	Fórmula anti-regurgitação para lactentes	Fórmula infantil indicada para nutrição enteral ou oral para condições anti-regurgitação para lactentes com regurgitação frequente e/ou refluxo Gastroesofágico. Indicação: de 0 a 12 meses. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas lácteas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
62	Fórmula infantil sem lactose para lactentes.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças com necessidades dietoterápicas de restrição à lactose. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas. 60-70 kcal/100 ml após diluição	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP

		padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.			
63	Fórmula infantil à base de aminoácidos livres para crianças maiores de 1 ano.	Indicada para crianças de 01 a 10 anos de idade que tenham: alergias alimentares (proteína do leite de vaca, soja, hidrolisada), síndrome do intestino curto, doenças que acarretam má absorção intestinal, gastroenteropatia eosinofílica, nutrição enteral precoce/mínima em terapia intensiva pediátrica. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: aminoácidos livres (100%). 100 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
64	Fórmula infantil à base de aminoácidos livres para crianças menores de 1 ano.	Indicada para crianças de 0 a 1 ano que tenham: alergias alimentares (proteína do leite de vaca, soja, hidrolisada). Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: aminoácidos livres (100%). 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
65	Fórmula infantil à base de soja para lactentes a partir de 6 meses.	Alimentação de lactentes com restrição de lactose e/ ou proteínas lácteas, indicada para intolerância à lactose, galactosemia, e/ou tratamento da Alergia ao Leite de Vaca (ALV) IgE mediada, a partir dos 6 meses. Fonte de proteínas: proteína de soja. 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
66	Fórmula infantil à base de soja para lactentes de 0 a 6 meses.	Alimentação de lactentes com restrição de lactose e/ou proteínas lácteas, indicada para intolerância à lactose, galactosemia desde o nascimento. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteína de soja. 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
67	Fórmula infantil com prebióticos para lactentes de 0 a 6 meses.	Fórmula infantil de partida, adicionada de prebióticos(0,8g/100ml- GOS e FOS). Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas lácteas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	500	EXCLUSIVO ME/EPP
68	Formula infantil com prebióticos para lactentes de 6 à 12 meses.	Formula infantil de seguimento, adicionada de prebióticos para lactentes a partir do 6º mês de vida. Fonte proteica: caseína e soro do leite. Principal carboidrato: lactose. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011.	Unidade	800	EXCLUSIVO ME/EPP

		Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.			
69	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada sem lactose.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, com quadros de diarreia ou má-absorção. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	100	EXCLUSIVO ME/EPP
70	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, sem quadros de diarreia ou má-absorção. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas e/ou aminoácidos livres. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.		400	EXCLUSIVO ME/EPP
71	Fubá	Farinha de milho de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen, de cor amarela, com odor e sabor característicos do milho. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas íntegras de 1 kg, e não deve apresentar sujidades, bolor e/ou matérias estranhas.	Kg	360	EXCLUSIVO ME/EPP
72	Geleia Diet	Geleia diet de frutas, sem adição de açúcares e corantes artificiais. Pode conter edulcorantes natural ou artificiais. Sabores: morango, uva, amora, goiaba, abacaxi, pêssego e frutas vermelhas. Embalagens: Deve estar intacta, em potes de vidro, com peso líquido de 260g a 310g.	Und	8	EXCLUSIVO ME/EPP
73	Laranja pêra	Laranja Pêra classificada. Fruta cítrica deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	14000	EXCLUSIVO ME/EPP
74	Leite longa vida	Leite integral tipo A, produzido pelo processo de UHT e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem contaminações físicas e/ou químicas, amassamentos e perfurações.	Litro	37500	AMPLA CONCORRÊNCIA

75	Leite longa vida	Leite integral tipo A, produzido pelo processo de UHT e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem contaminações físicas e/ou químicas, amassamentos e perfurações.	Litro	12500	COTA RESERVADA ME/EPP
76	Leite Longa vida Desnatado	Leite desnatado tipo A, produzido pelo processo de UHT e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem contaminações físicas e/ou químicas, amassamentos e perfurações.	Litro	36	EXCLUSIVO ME/EPP
77	Leite zero lactose	Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve estar embalado em caixa Tetra Pack, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamento e perfurações. A embalagem deve estar intacta.	Litro	1250	EXCLUSIVO ME/EPP
78	Limão	Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Devem ser embalados e etiquetados com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	240	EXCLUSIVO ME/EPP
79	Louro	Louro em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionados em sacos plásticos transparentes atóxicos, resistentes e hermeticamente vedados com 3 a 4 g.	Unidade	280	EXCLUSIVO ME/EPP
80	Maçã	Maçã tipo Fuji ou gala categoria 1. Devem apresentar características bem definidas e bem formadas, apresentando-se inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasita, de umidade exterior anormal, odores estranhos, e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico e livre de danos mecânicos, de 1ª qualidade. De tamanho médio. Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	9900	AMPLA CONCORRÊNCIA
81	Maçã	Maçã tipo Fuji ou gala categoria 1. Devem apresentar características bem definidas e bem formadas, apresentando-se inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasita, de umidade exterior anormal, odores estranhos, e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico e livre de danos mecânicos, de 1ª qualidade. De tamanho médio. Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do	Kg	3300	COTA RESERVADA ME/EPP

		pedido enviado. Para transporte devem usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.			
82	Macarrão de arroz	Macarrão de arroz com ovos tipo parafuso, sem glúten. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Deverá estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso de 500g ou 1Kg.	Kg	70	EXCLUSIVO ME/EPP
83	Mamão	Fruta deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser embalados e etiquetados com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	6700	EXCLUSIVO ME/EPP
84	Manga	Manga do tipo Rosa. Devem apresentar-se sem defeitos físicos ou mecânicos, sem manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas e em grau de maturação ideal para o consumo "in natura" (maduro, porém firme). Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	60	EXCLUSIVO ME/EPP
85	Margarina com sal	Margarina à base de: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal (2,5%), leite em pó e/ou soro de leite em pó e vitaminas A, E e D, com cerca de 65% de lipídeos. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar. Produto deve estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem intacta, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 500g.	Kg	150	EXCLUSIVO ME/EPP
86	Massa alimentícia tipo cabelo de anjo	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Massa seca. Tipo cabelo de anjo. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido de 500g ou 1Kg.	Kg	1450	EXCLUSIVO ME/EPP
87	Massa alimentícia tipo parafuso	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Massa seca. Tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido	Kg	4000	EXCLUSIVO ME/EPP

		de 500g ou 1Kg.			
88	Massa alimentícia integral tipo parafuso	Produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Massa seca. Tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido de 500g ou 1Kg.	Kg	6	EXCLUSIVO ME/EPP
89	Melancia	Previsão de consumo: dezembro, fevereiro e março. Melancia de primeira, in natura, deve apresentar características bem definidas e bem formadas. Deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10Kg. Deve estar acondicionada dentro de caixas de polietileno, descartando os riscos de choques mecânicos, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade), sendo estas pesadas e etiquetadas com peso líquido.	Kg	6000	EXCLUSIVO ME/EPP
90	Melão amarelo	Melão, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar acondicionado dentro de caixas de polietileno, descartando os riscos de choques mecânicos, devendo apresentar boa higienização (s/ poeira e sujidade), sendo estas pesadas e etiquetadas com peso líquido.	Kg	4750	EXCLUSIVO ME/EPP
91	Milho de pipoca	Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Produto deve ser livre de pragas, sujidades. e/ou matérias estranhas.	Kg	240	EXCLUSIVO ME/EPP
92	Moranga cabotiá descascada e limpa	Moranga descascada madura, de 1ª qualidade, sã, com coloração própria, livre de danos mecânicos, bolores e/ou matérias estranhas. Embalada em sacos de polietileno transparente de 1 kg.	Kg	1150	EXCLUSIVO ME/EPP
93	Óleo de soja	Óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. Tipo 1. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Embalagem deve estar intacta, em PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com peso líquido de 900ml.	Unidade	3600	EXCLUSIVO ME/EPP

94	Orégano	Orégano seco e desidratado. Folhas sãs, limpas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheio e sabor característicos. Em flocos pequenos, não deve ser em pó. Embalado em sacos de polietileno transparente intacto, atóxico, resistente hermeticamente, vedado com peso líquido de 50 ou 100g.	Unidade	240	EXCLUSIVO ME/EPP
95	Ovos de galinha	Ovo de galinha fresco e limpo, classe A, íntegro pesando aproximadamente 60 gramas cada, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Não deve apresentar danos mecânicos, fisiológicos, sujidade ou rachaduras. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Acondicionado em bandejas com 30 unidades, de papelão resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Dúzia	7425	AMPLA CONCORRÊNCIA
96	Ovos de galinha	Ovo de galinha fresco e limpo, classe A, íntegro pesando aproximadamente 60 gramas cada, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Não deve apresentar danos mecânicos, fisiológicos, sujidade ou rachaduras. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Acondicionado em bandejas com 30 unidades, de papelão resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Dúzia	2475	COTA RESERVADA ME/EPP
97	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente à base de farinha de trigo especial, sal, açúcar, óleo e fermento biológico, com peso líquido médio de 50g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresse no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem.	Kg	3900	AMPLA CONCORRÊNCIA
98	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente à base de farinha de trigo especial, sal, açúcar, óleo e fermento biológico, com peso líquido médio de 50g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresse no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem.	Kg	1300	COTA RESERVADA ME/EPP

99	Pão de forma fatiado (sanduíche)	Pão à base de farinha de trigo especial, açúcar, óleo e fermento biológico em fatias de 25g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresso no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo 20 fatias cada embalagem.	Kg	2000	EXCLUSIVO ME/EPP
100	Pão fatiado sem glúten e sem lactose	Pão à base de farinhas sem glúten. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 300 a 500g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Kg	30	EXCLUSIVO ME/EPP
101	Pão francês	Pão tipo francês à base de farinha de trigo especial, sal e fermento. Peso líquido médio de 50g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresso no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem.	kg	1200	EXCLUSIVO ME/EPP
102	Peito de frango com osso	Filé de peito de frango com osso congelado. Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firmes e sem manchas, com peças lisas de coloração clara, aderente e sem odores. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente ou em bandejas bem vedadas, com peso de 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	5400	AMPLA CONCORRÊNCIA
103	Peito de frango com osso	Filé de peito de frango com osso congelado. Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firmes e sem manchas, com peças lisas de coloração clara, aderente e sem odores. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente ou em bandejas bem vedadas, com peso de 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	1800	COTA RESERVADA ME/EPP

104	Polpa de abacaxi congelada	Polpa de abacaxi, obtida de fruta polposa, por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.	Kg	480	EXCLUSIVO ME/EPP
105	Polpa de laranja congelada	Polpa de laranja, obtida de fruta polposa, por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.	Kg	480	EXCLUSIVO ME/EPP
106	Polpa de morango congelada	Polpa de morango, obtida de fruta polposa, por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.	Kg	480	EXCLUSIVO ME/EPP
107	Queijo tipo muçarela fatiado interfoliado	Queijo a base de leite in natura pasteurizado, fermento láctico, sal, coalho natural e microbiano. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado (fatias de aproximadamente 20g), resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo, sem sinais de rachaduras na superfície. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas, devendo estar armazenado a temperatura de até +5°C e exposto a temperatura de até +10°C.	Kg	1080	EXCLUSIVO ME/EPP
108	Repolho de cabeça	Tipo grande, vegetal de boa qualidade e condições de conservação e maturação ideais, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando tamanho médio, com boa formação, coloração própria e superfície lisa. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	6000	EXCLUSIVO ME/EPP
109	Ricota sem sal	Queijo obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxica à vácuo, com peso médio de 500 g, e mantido resfriado entre 4 e 8° C.	Kg	800	EXCLUSIVO ME/EPP
110	Sal refinado	Sal refinado iodado. Embalagem deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente de 1kg. Não deve apresentar sujidades, bolores ou substâncias estranhas.	Kg	1660	EXCLUSIVO ME/EPP

111	Semente de linhaça marrom	Semente de linhaça marrom, de primeira qualidade. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Unidade	10	EXCLUSIVO ME/EPP
112	Suco de laranja integral	Suco de laranja integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	4000	EXCLUSIVO ME/EPP
113	Suco de maçã integral	Suco de maçã integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	4000	EXCLUSIVO ME/EPP
114	Suco misto de frutas integral	Suco de frutas mistas integral pasteurizado. Não deve conter adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos, sendo permitida a presença de mais de um tipo de fruta em sua composição, exceto a combinação de: laranja e maçã, uva e maçã. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	4000	EXCLUSIVO ME/EPP
115	Suco de uva integral	Suco de uva tinto integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 litro que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	4000	EXCLUSIVO ME/EPP
116	Tempero verde	Cebola verde e salsinha de primeira qualidade, folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, resíduos de fertilizantes, em perfeitas condições de conservação, de colheita recente. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	2000	EXCLUSIVO ME/EPP
117	Tomate	Tomate grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe média ou grande. Deve apresentar as características de 1ª qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	3700	EXCLUSIVO ME/EPP
118	Uva passa	Uva passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 200 g.	Unidade	1500	EXCLUSIVO ME/EPP

119	Vinagre	Composto por vinagre simples com fermentação acética natural de álcool hidratado. Acondicionado em garrafas de polietileno resistente, transparente ou leitoso, hermeticamente fechado, sem vazamento, com peso líquido de 900ml.	Unidade	1000	EXCLUSIVO ME/EPP
-----	---------	---	---------	------	------------------

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	
Fonte de Recurso:	Recursos próprios e PNAE
Dotação Orçamentária	Em anexo
Complemento do Elemento:	Em anexo

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Encerrada a etapa de lances, para fins de habilitação ao certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos relativos a:

8.1 Regularidade Técnica:

8.1.1 Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do Setor da agricultura no prazo estabelecido oficialmente.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	No período de 02 de maio de 2024 a 30 de abril de 2025, nas datas solicitadas por e-mail, às 07h no Depósito Central Da Merenda ou ainda nas Unidades Escolares, quando descrito no detalhamento do objeto (em anexo).
Local de execução/entrega:	Depósito Central da Merenda / Unidades Escolares quando descrito no detalhamento do objeto (em anexo).
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Semanal / conforme pedido enviado por nutricionista / entrega às 07h.
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	Imediato.
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	12 meses.
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Não se aplica.
Condições de pagamento e/ou medição:	30 dias a partir da emissão da nota fiscal.
Obrigações da contratada:	Entrega dos itens conforme especificação e pedido enviado antecipadamente; cumprir as demais obrigações que constam na ata.
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Padronizada pelo município.

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 534/2023. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico.
Tipo de objeto:	Comum.
Empreitada:	não se aplica.
Critério de julgamento:	menor preço.
Forma de julgamento:	Por item.
Modo de disputa:	Aberto.
Intervalo de lances:	1% (um por cento).

Forquilha/SC, 11 de abril de 2024.

Equipe de Planejamento
Daniela Hobold / Nutricionista / 3298

Equipe de Planejamento
Tamiris de Aguiar Benfato / Nutricionista / 5279

Secretário de Educação
Félix Hobold