



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2025 - FUMTUR
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 – FUMTUR

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO/FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE TURISMO**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, o Sr. **JOEL ORLANDO LUCINDA** e por intermédio do(a) Pregoeiro(a) e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 3.761/2025 e suas alterações, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **09h00min** do dia **12 de março de 2025**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 3.757/2025, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h00min do dia 26/02/2025 até às 08h30min do dia 12/03/2025 .
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das 09h00min do dia 12/03/2025 .
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: A partir das 09h00min do dia 12/03/2025 .
LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br (Portal de Compras Públicas).
REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a seleção de propostas visando o registro de preços para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico em dias de escala de navios e outros eventos no Município de Porto Belo**, conforme as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

1.1. A licitação e seu objeto obedecerão ao disposto na tabela e especificações constantes do **Termo de Referência (Anexo I)**.

1.2. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem todas as exigências constantes deste Edital, seus Anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto ao **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

2.3. Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

2.6. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.





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

2.7. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

2.7.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros quando identificar incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados;

2.7.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;

2.7.3. 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 PORTO BELO, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.7.4. A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE, NO ANEXO V, PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ, QUANDO DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇO A SER DIGITADO NO SISTEMA, VERIFICAR NOS DADOS CADASTRAIS SE ASSINALOU O REGIME ME/EPP NO SISTEMA CONFORME O SEU REGIME DE TRIBUTAÇÃO PARA FAZER VALER O DIREITO DE PRIORIDADE DO DESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se for o caso;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Portal de Compras Públicas e permite a participação dos interessados nas licitações eletrônicas realizadas pela Prefeitura Municipal de Porto Belo.

4.2. O cadastro no portal de compras públicas deverá ser feito no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, por meio de login e senha.

4.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de





senha privativa.

4.4. O participante, com poderes de representação, poderá tomar decisões relativamente a todas as fases do procedimento licitatório.

4.5. O Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame por seu representante ou procurador.

4.6. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta Licitação.

4.7. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

4.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.9. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional deverá ser esclarecida através: do site: <https://portaldecompraspublicas.com.br/> e do **Atendimento à Fornecedores:** Telefone e Whatsapp: Capitais, Regiões Metropolitanas e WhatsApp: 3003-5455 – E-mail: fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br

5. PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

5.2. Caberá ao fornecedor **acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

5.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, **assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances**, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.4. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja **compatível** com o objeto desta licitação.

5.5. SERÁ CONCEDIDO TRATAMENTO FAVORECIDO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, PARA AS SOCIEDADES COOPERATIVAS MENCIONADAS NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007, PARA O AGRICULTOR FAMILIAR, O PRODUTOR RURAL PESSOA FÍSICA E PARA O MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI, NOS LIMITES PREVISTOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006.

5.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.7. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.8. Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;

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

5.10. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;

5.11. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de





dissolução ou liquidação;

5.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº746/2014 – TCU – Plenário).

5.13. Empresa declarada inidônea em qualquer esfera pública, conforme art. 156 §4º da Lei 14.133/2021.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Será solicitado ao licitante mais bem classificado que, no prazo máximo de 2 (duas) horas após convocado, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, envie a proposta adequada (quando se tratar de lote) ao último lance ofertado após a negociação realizada, bem como os documentos de habilitação exigidos no item 13 do Edital.

6.2. O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

6.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123 de 2006.

6.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6. ATÉ A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserido no sistema;

6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que seja identificado, através dos seguintes campos:

Valor unitário	Marca	Modelo
----------------	-------	--------

OBS: Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão “MARCA PRÓPRIA” ou outra expressão sinônima.

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

7.1.2. Prazo de entrega: Os produtos licitados deverão ser entregues em até 10 dias úteis contados após o recebimento da Ordem de Compra, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverá ser entregue conforme a quantidade e condições estabelecidas na Ordem de Compra.

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

7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregoeiro (a).





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

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

7.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União ou do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

8.2. O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, **desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital**, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

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

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

8.12. 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.

8.13. Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

8.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do licitante**.

8.16. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.





8.17. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa e reiniciada** somente decorridas **24 (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no chat do certame no Portal de Compras Públicas.

8.18. 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 preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

8.20. A ausência de resposta pelo *chat*, durante o tempo do certame, ou qualquer outro que o(a) Pregoeiro(a) estabeleça, por verificada desídia do licitante, poderá acarretar a desclassificação ou a inabilitação do mesmo, reservado o direito à manifestação de recurso, em fase apropriada.

9. DO MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o art. 32 do Decreto Federal nº 10.204/2019 e art. 56 da Lei 14.133/2021.

9.2. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (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.

9.3. 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.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida itens 9.1 e 9.2, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9.6. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, de no mínimo, **R\$ 0,01 (um centavo)**, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

9.7. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

9.8. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do licitante**.

9.9. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

9.11. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.12. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de **até 5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance





serão consideradas empatadas com a **1ª (primeira) colocada**.

9.13. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **05 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

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

9.17. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances modo de disputa aberta).

10. EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá 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.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.2.1. A negociação poderá ocorrer por intermédio do(a) Pregoeiro(a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no *chat* destinado à visualização de todos os licitantes.

11.3. Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2. Será **desclassificada** a proponente que:





12.2.1. Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.2.2. Contiver vícios insanáveis;

12.2.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

12.2.4. Apresentar preços inexequíveis ou quando exigido pela Administração, não tiverem sua exequibilidade demonstrada; ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

12.3 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme IN SEGES/ME 73/2022.

12.4 Caso entenda necessário, o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital.

12.5 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

12.5.2. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

12.5.3. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

12.5.4. Da apresentação de planilha de custos; ou

12.5.5. Da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

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

12.6.2. Não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.8. A diligência servirá como subsídio para decisão do(a) Pregoeiro(a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos de habilitação serão encaminhados apenas pela empresa vencedora do item/lote no prazo de 2 (duas) horas após o fim da etapa de lances, via sistema, o não envio dos documentos a empresa será inabilitada.

13.1.1. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, para:

13.1.1.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

13.1.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.1.1.3. **O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.**

13.2. O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.1.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em **1º (primeiro) lugar**, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

13.1.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União – TCU





(TCU, CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>;

13.1.1.2. Consulta da Certidão Negativa Correcional no site da Corregedoria-Geral da União – CGU (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br>;

13.1.1.3. Os documentos que forem objeto de verificação, obrigatória ou discricionária, serão anexados para acesso de todos os licitantes, ao Portal de Compras Públicas, referente ao processo em questão.

13.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do(a) Pregoeiro(a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital**, via sistema Portal de Compras Públicas, no prazo definido pelo(a) Pregoeiro(a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

13.4. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.5. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.6. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

13.7. Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

13.8. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, o(a) Pregoeiro(a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**:

13.8.1. Serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.5 “a”, “b”, “c” e “d” deste edital.

13.9. Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.9.1. O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

13.9.2. O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. **Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**

13.9.3. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.





13.10. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO V**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.11. A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.12. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.13. A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data prevista para a sessão de entrega dos envelopes de habilitação e de proposta de preço, sob pena de não aceitabilidade.

13.14. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

13.15. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 **deverão apresentar, na fase de habilitação, DECLARAÇÃO de que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021** (modelo de declaração disponível no anexo V deste edital).

13.16. HABILITAÇÃO JURÍDICA (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):

a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

b) **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.





13.16.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.17. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;
- d) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- e) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

13.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica.
- b) Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

13.19 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.19.1 - Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido produto da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade do produto.

14. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1. Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO IV**.

14.2. A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência saneadora.

15. DAS DILIGÊNCIAS

15.1. Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao(s) atestado(s) técnico(s) emitido(s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sítios eletrônicos oficiais.

15.2. Os documentos para habilitação que necessitam de autenticação, **SOMENTE SERÃO AUTENTICADOS POR ESTA MUNICIPALIDADE ATÉ ÀS 13h00min DO ÚLTIMO DIA ÚTIL ANTERIOR A ABERTURA** do processo licitatório.

15.3. Não será realizada autenticação de documentação no dia da abertura dos documentos, em hipótese nenhuma.





15.4. As autenticações serão admitidas para fins de complementação da documentação de habilitação, conforme **ANEXO II**, de acordo com o prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) em ata.

15.5. As autenticações seguem o disposto na Lei nº 14.133/23 e no Decreto Municipal nº 3.757/2025.

15.6. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerida dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.

15.7. A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema.

15.8. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer e-mails será desconsiderado, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, **no sistema**.

15.9. Serão verificados todos os documentos originais, **conforme a Lei nº 13.726/18**.

16. DOS RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **em até 15 (quinze) minutos**, em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, manifestar sua intenção de recorrer, o que ocorrerá em 02 (dois) momentos, sendo o primeiro logo após declarado o arrematante e a outro após o termino da fase de habilitação, conforme Art. 165, §1º, inciso I da Lei 14.133/2021 e Art. 40 da IN 73/2022.

16.2. As razões do recurso de que trata o caput deverão ser apresentadas no **prazo de 03 (três) dias úteis**.

16.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas **contrarrrazões**, no **prazo de 03 (três) dias úteis**, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

16.4. Os **documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrrazões** deverão ser anexados em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, **sob pena de indeferimento**.

16.5. O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrrazões para quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a)Pregoeiro (a).

16.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o(a) Pregoeiro(a) estará autorizado(a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

16.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

17. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

17.1. Após a manifestação dos interessados, a Autoridade Competente fará análise dos recursos e das contrarrrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

- a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;
- b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

17.2. Após análise e manifestação da Autoridade Competente sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Procuradoria-Geral do Município.

17.3. A Autoridade competente emitirá a decisão final.

17.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade





competente adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

17.5. acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6. Não caberá recurso administrativo contra a decisão final da Autoridade Competente.

18. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DE CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados.

18.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

18.3. Após a homologação, o Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços será encaminhado por e-mail informado no sistema, e deverá ser devolvido assinado no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após a publicação do contrato no PNCP, conforme art. 94 da Lei 14.133/2021.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no **Termo de Referência (ANEXO I)** e documentos complementares, elaborados, exclusivamente, pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas, conforme **Termo de Referência (ANEXO I)**, e concomitantemente, na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ANEXO VI)**.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**, além da **Minuta da Ata de Registro de Preços (ANEXO VI)**, sendo parte integrante deste edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

- a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dias úteis, caracterizando inexecução parcial;
- b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;
- c) Advertência;
- d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO** pelo prazo de até 03 (três) anos;
- e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021.

22.2. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à





Administração ou a terceiros.

22.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**;

22.4. O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

22.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.6. O contrato poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema do Portal de Compras Públicas.

23.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, **exclusivamente**, através de campo específico (**IMPUGNAÇÕES e/ou DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS**), não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

23.3. Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema da **Portal de Compras Públicas** seguir o rito do subitem 23.1. sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

23.3.1. A (s) referida (s) resposta (s) à impugnação, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos poderão ser anexados, concomitantemente, ao sistema IPM, e ficarão acessíveis a todos os interessados.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

23.5. As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas (<https://portaldecompraspublicas.com.br/>), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, através do sistema IPM (<https://portobelo.atende.net/cidadao>), conforme a possibilidade e o andamento do processo.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

24.3. A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à





contratação.

24.4. 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, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

24.5. 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.

24.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

24.7. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 08h 00min às 14h00min.

24.8. 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.

24.9. Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

25.2. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, além do site do Município, no endereço <https://portobelo.atende.net/cidadao> (“aba” Consulta Licitações).

25.3. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência (TR);

ANEXO I-A – Estudo Técnico Preliminar (ETP);

ANEXO II – Exigências para Habilitação Complementar (Pós- Disputa);

ANEXO III – Modelo de Proposta;

ANEXO IV – Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação e Demais Obrigações;

ANEXO V – Declaração ME/EPP;

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Porto Belo/SC, XX de XXXX de 2025.

JOEL ORLANDO LUCINDA
Prefeito Municipal





ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Conforme previsto no inciso XXIII, do artigo 6º, e § 1º do artigo 40, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

Aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados para alimentação do pessoal do seu quadro que atuará em dias de escala de navio e em eventos sob a responsabilidade da mesma.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Achocolatado em pó- ingredientes: açúcar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura vitamínica (vitamina c, niacina, vitaminas b6, b2, b1, a, ácido fólico e vitaminas b12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso atóxico de 1kg. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	10	R\$ 12,99	R\$ 129,90
02	Alface: 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	UN	100	R\$ 4,59	R\$ 459,00
03	Alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, isento de - alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, isento de lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, embalagem de 1 kg	KG	60	R\$ 27,06	R\$ 1.623,60
04	Arroz parboilizado pacote de 1 kg - tipo 1- características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1	KG	200	R\$ 5,56	R\$ 1.112,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	kg, em polietileno transparente. Umidade máxima de 14%. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.				
05	Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da - azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100 g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária - lata, vidro ou pet, original do fabricante, com 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Conforme legislação vigente.	UN	20	R\$ 39,78	R\$ 795,60
06	Banana branca, classificação/características gerais: deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	80	R\$ 5,46	R\$ 436,80
07	Batata inglesa lavada - nova, lavada, grupo i ou ii, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 g a unidade	KG	200	R\$ 6,11	R\$ 1.222,00
08	Batata processada, espécie inglesa tipo formato palha tipo frita apresentação pronto para consumo. validade mínima de 120 (cento e vinte) dias da entrega do produto. o produto deverá atender as legislações vigentes. pacote com 1kg	KG	20	R\$ 24,23	R\$ 484,60
09	Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho	KG	100	R\$ 5,74	R\$ 574,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
10	Linguiça tipo calabresa carne suína pura e limpa, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinhos e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabresa submetida ao processo de cura, embalado a vácuo em saco plástico, transparente e atóxicos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa/sif/dipoa e carimbo de inscrição no cif. Deverá apresentar validade min de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	40	R\$ 28,91	R\$ 1.156,40
11	Carne moída de 1ª qualidade (músculo) carne bovina, músculo moído descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 10%. a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. o produto	KG	200	R\$ 27,36	R\$ 5.472,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (DIPAC) portaria nº 368, de 04/09/97 - aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos.				
12	Carne seca - carne seca charque carne seca carne de charque, tipo carne seca traseiro bovino, características adicionais resfriada, 1ª qualidade. Deverá constar data de fabricação, data de validade do órgão.	KG	60	R\$ 44,32	R\$ 2.659,20





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



13	Cebola de cabeça: tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	200	R\$ 5,05	R\$ 1.010,00
14	Cebolinha verde: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	MAÇO	120	R\$ 3,99	R\$ 478,80
15	Cenoura, classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a portaria ma 412/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	100	R\$ 5,42	R\$ 542,00
16	Colorífico descrição do objeto: colorífico em pó, não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem primária: Cada pacote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	PCT	8	R\$ 5,30	R\$ 42,40
17	Couve-flor: couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo i, limpa, sem folhas.	UN	40	R\$ 8,21	R\$ 328,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7f42>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.				
18	Coxa e sobrecoxa de frango: carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água no máximo de 6%, levemente temperada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor próprias em manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeidade e larvas, com registro no sif ou sisp. Prazo de validade/ condições de armazenamento e conservação (com temperatura ideal): embalagem fechada: validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg. Devem constar as seguintes informações: modo de preparo e de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, cnpj e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado". O lote, que corresponde à data de fabricação, juntamente com o prazo de validade. Todas as informações impressas na embalagem devem estar congeladas embalagem de 1 kg.	KG	200	R\$ 8,66	R\$ 1.732,00
19	Creme de leite: creme de leite - embalagem 200g creme de leite uht, sabor suave, consistência firme, embalagem	UN	200	R\$ 3,67	R\$ 734,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.				
20	Doce de frutas... Características: sabor (banana, morango, uva e pêssego); ingredientes: polpa de frutas, açúcar, glucose, pectina; embalagem: potes ou baldes polietileno resistente ou acetado, com tampa hermeticamente fechada com lacre e proteção, intacta, contendo 400g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias; validade: mínima de 5 meses.	UN	20	R\$ 5,61	112,20
21	Ervilha verde em conserva: simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com	UN	50	R\$ 4,37	R\$ 218,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7f42>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.				
22	Extrato de tomate, 300g, tipo: simples, concentrado, ingredientes: tomate, açúcar e sal, aspecto: massa mole, cor: vermelha, odor: próprio, sabor: próprio, características adicionais: isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, embalagem: lata hermeticamente fechada / sachê, peso líquido mínimo: 300g, unid. De medida: unitário	UN	100	R\$ 2,66	R\$ 266,00
23	Farinha de mandioca - características: grupo farinha seca, sub grupo extra fina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	40	R\$ 9,80	R\$ 392,00
24	Farinha de milho, média, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmida ou rançosa. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega do produto nas unidades. Pacote de 1 kg.	KG	20	R\$ 4,30	R\$ 86,00
25	Farinha de trigo especial (pacote 1 kg) - tipo 1, produto composto de 100% de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagens de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	KG	60	R\$ 6,22	R\$ 373,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7f42>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	validade e peso líquido. Embalagem secundária de fardos plásticos. Com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.				
26	Feijão- características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresenta grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 5 meses.	KG	60	R\$ 7,42	R\$ 445,20
27	Fermento em pó químico composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato mono-calcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega; acondicionado em pote de polipropileno com tampa, hermeticamente fechada contendo 200 a 250 gramas; O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: resoluções que abrangem quesitos de regulamento de padrões macro e microbiológicos e, macro e microscópicos (resolução rdc nº 175, de 08/07/2003; resolução rdc nº 12, de 02/01/2001). Leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem de alimentos (resolução rdc nº 259, de 20/09/2002; resolução rdc nº 123, de 13/05/2004; resolução rdc nº 360, de 23/12/2003; resolução rdc nº 359, de 23/12/2003; resolução rdc nº 163, de 17/08/2006; lei nº 8543, de 23/12/1992; lei nº 10674, de 16/05/2003; resolução rdc nº 40, de 08/02/2002; resolução - rdc nº 136, 08/02/2017 portaria nº 157, de 19/08/2002; portaria nº 27, de 13/01/98).	UN	30	R\$ 7,52	R\$ 225,60
28	Fermento biológico seco instantâneo para pão 500 g - ingredientes saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. A embalagem primária deve estar em caixa de até 10 kg. Prazo de validade:	UN	10	R\$ 24,19	R\$ 241,90

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	mínimo de 12 meses.				
29	Pó para gelatina características: sabores: morango, limão, mix de frutas, uva, framboesa e pêssego. Embalagem: acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso, contendo 1kg de peso líquido.	KG	20	R\$ 15,78	R\$ 315,60
30	Laranja pera: laranja pera, tipo i, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa..	KG	80	R\$ 5,36	R\$ 428,80
31	Leite longa vida integral - leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. Vol. A 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetrapak. Registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de	LITROS	300	R\$ 5,32	R\$ 1.596,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.				
32	Leite condensado - em lata ou caixa, embalagem industrial de 395g. validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	UN	50	R\$ 5,39	R\$ 269,50
33	Limão taiti - tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos como pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	50	R\$ 4,79	R\$ 239,50
34	Linguicinha: carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em kg.	KG	80	15,86	1.268,80
35	Macarrão espagete com ovos. Características: contendo sêmola ou farinha de trigo especial com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr (fardo 20x500gr). Prazo de validade: mínimo de 10 meses	UN	100	R\$ 3,82	R\$ 382,00
36	Maionese. Produto cremoso em forma de	UN	40	R\$ 9,42	R\$ 376,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo (s) vegetal (is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Conforme legislação vigente. Embalagem deverá ser em pote plástico de 500gramas, com data de fabricação, prazo de validade e nº de lote.				
37	Amido de milho: ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	KG	10	R\$ 7,65	R\$ 76,50
38	Margarina sem sal- 500 g- ingredientes: produto obtido de vegetais líquidos hydrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com mínimo de 80% de lipídeos. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 6 meses.	UN	50	R\$ 8,45	R\$ 422,50
39	Melancia- melancia de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados e aspectos de deteriorização.	KG	80	R\$ 3,03	R\$ 242,40
40	Melão: melão amarelo sem danos à superfície e sem sujidades. Consistência firme e maturação adequada para consumo. Deve atingir grau máximo de tamanho, com peso de aproximadamente 1,0 a 1,5kg a unidade. Aroma, cor e sabor devem ser próprios da espécie. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	KG	80	R\$ 5,84	R\$ 467,20
41	Milho verde em conserva: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou	UM	50	R\$ 3,71	R\$ 185,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem lata ou caixa, devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.				
42	Óleo de soja 100% óleo de soja - características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso liquido. fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 10 meses.	UN	100	R\$ 7,54	R\$ 754,00
43	Orégano: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão	UN	08	R\$ 15,07	R\$ 120,56





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	reforçado.				
44	Ovos de galinha vermelho ou branco-características: ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme decreto lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: deve estar embalado em caixa descartável, com capacidade para 1 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal.	DZ	50	R\$ 9,12	R\$ 456,00
45	Carne bovina paleta sem osso picada-características: congelado. Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitido até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg, protegido por embalagem secundária de papelão (tipo kraft) de até 20 kg. No rótulo da embalagem, primária e secundária, deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e selo s.i.f (serviço de inspeção federal), s.i.m (serviço de inspeção municipal) ou c.i.e (certificado de inspeção estadual). fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	80	R\$ 32,43	R\$2.594,40
46	Pão de sal (frances): unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: fabricado com matéria prima de primeira qualidade,	KG	200	R\$15,94	R\$ 3.188,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em regulamento técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do regulamento técnico específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.				
47	Peito de frango sem osso frango semi processado, em peças, constituído de peito sem osso: congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente atóxico; pesando cerca de 01 kg cada embalagem. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.	KG	200	R\$19,22	R\$ 3.844,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	Não serão aceitas durante a entrega carnes em estado de descongelamento. O produto somente será aceito produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg um quilo do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre - 15°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente.				
48	Pepino: o produto deve estar de acordo com a nta 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa. Deve ter tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolor, sujidade, ferrugem e lesões de ordem física ou mecânica. Deve atender aos padrões microbiológicos da rdc nº 12 de 02/01/01, da anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa	KG	80	R\$ 5,93	R\$ 474,40





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



49	Pó para pudim- características: sabores- caramelo, morango, chocolate, coco e baunilha. O produto não deve apresentar umidade, odor desagradável. Em sua formulação deve conter leite, não havendo a necessidade da adição do mesmo no preparo como ingrediente. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 5 meses.	KG	20	R\$17,94	R\$ 358,80
50	Repolho roxo ou verde, tamanho médio, pesando entre 400 gramas a 1 kg a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação. Todos os produtos orgânicos devem ter certificação conforme legislação vigente.	UN	40	R\$ 3,09	R\$ 123,60
51	Sal refinado - iodado - características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. validade: mínimo de 11 meses.	KG	20	R\$ 2,18	R\$ 43,60
52	Salsicha para cachorro quente. Embalada a vácuo. A embalagem deve conter peso, data de fabricação e validade. Com aspecto e cheiro característico do produto.	KG	40	R\$ 16,73	R\$ 669,20
53	Salsinha: talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr	MAÇO	120	R\$ 4,74	R\$ 568,80
54	Suco em pó - unidades de no mínimo 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos	PCT	600	R\$ 0,89	R\$ 5,34

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, p - suco em pó - embalagem com, no mínimo, 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade. Embalagem de polietileno atóxico, resistentes, conforme legislação vigente.				
55	Tomate- tomate grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (tomate salada), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade.	KG	200	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
56	Vinagre fermentado acético de álcool, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos em minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plástico 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n.36 de 14/10/1999 mapa, resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	UN	20	R\$ 2,61	R\$ 52,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7f42>.



OBS. A Ata de RP terá vigência de 12 meses (1 ano), com possibilidade de prorrogação.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar N°01/2025/FUMTUR.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar N°01/2025/FUMTUR.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Informação prevista e descrita no item III do Estudo Técnico Preliminar N°01/2025/FUMTUR.



V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:

- Os produtos deverão ser entregues EM ATÉ 10 (DEZ) DIAS ÚTEIS, contados do recebimento da Ordem de Compra, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, os produtos licitados deverão ser entregues conforme a quantidade e condições estabelecidas na Ordem de Compra.
- Os itens não perecíveis terão seu aceite definitivo em até 10 dias pós o recebimento provisório que se dará na data do recebimento dos mesmos.
- Caso necessitem ser efetuadas trocas e empresa será notificada por e-mail e terá o prazo de até 5 dias para efetuar a mesma.
- A Proponente vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os produtos que forem recusados que não estiverem de acordo com o disposto neste Edital e seus anexos;
- Os locais de entrega dos produtos serão a critério da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico;
- O transporte deverá ser feito em veículo de carroceria fechada, isotérmico. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para as entregas.
- Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, onde já estarão inclusos a mão de obra agregada, todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais e eventuais isenções), leis sociais, administração, lucros e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste documento.
- O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;
 - Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis;
 - Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;





- Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato; Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.
- Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.
- Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.
- Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.





- Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.
- Estar registrada ou inscrita no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.
- Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.
- Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.
- Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.
- Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.
- Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).
- Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e estudo técnico preliminar.

São obrigações do Contratante:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.
- Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;





- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.
- Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

- 6.1 - O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 6.2 - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (email) para esse fim;
- 6.3 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 6.4 - A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos materiais, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;
- 6.5 - Após a entrega dos materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento;
- 6.6 - Junto à nota fiscal, deverá ser apresentado documento de forma que haja comprovação dos trabalhos realizados para o Município, se for o caso;
- 6.7 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Ficando designado o fiscal Evano Medeiros da Silva, servidor do Setor de Compras, e o Gestor do Contrato Zenelise Drodowski, Presidente da Fundação Municipal de Turismo.

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

- 7.1 - A forma de pagamento se dará pelo seguinte: “Recebido o objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, além do Secretário da Pasta poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica”;





- 7.2 - Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;
- 7.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 7.4 - Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;
- 7.5 - Após a prestação de serviços/entrega de materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;
- 7.6 - A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;
- 7.7 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 7.8 - Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias útil após a aprovação dos modelos de teste de impressão pelo fiscal Evano Medeiros da Silva, servidor do Setor Compras, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo emitido pela responsável da compra.
- 7.9 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.10 - Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.11 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 7.12 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, mediante a apresentação da Ordem de Compra, acompanhada da Respectiva Nota Fiscal Eletrônica com o devido aceite.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 – Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR ITEM.

8.1.2 - O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

8.2 – Quanto à Habilitação jurídica:

8.2.1 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.2 - Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.2.3 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;





8.2.4 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.2.5 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.2.6 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.2.7 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.3 – Quanto à Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.3.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.3.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.3.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.3.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.3.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.6 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.3.7 - O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.4 – Quanto à Qualificação Econômico-Financeira:

8.4.1 – Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarcada pessoa jurídica.;

8.5 – Quanto à Qualificação Técnica:

8.5.1 - Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter prestado serviço da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade do serviço.

8.6 A Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo reserva-se o direito de cancelar a Ata de Registro de Preços, sem ônus, caso ocorra descumprimento das condições estabelecidas ou constatação de irregularidades por parte da empresa fornecedora

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE,





COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

Com base nas pesquisas de preços em sítios eletrônicos e orçamentos coletados, o valor total previsto desta licitação é de R\$44.805,96 (quarenta e quatro mil e oitocentos e cinco reais e noventa e seis centavos)

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Por se tratar de registro de ata de registro de preço, não há necessidade de previsão orçamentária.

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

As informações relacionadas aos locais de entrega estão contidas no item III do ETP nº 01/2025/FUMTUR. As informações relacionadas aos recebimentos provisório e definitivo estão contidas no item VII deste TR.

XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Não se aplica.

Zenelise Drodowski
Presidente da Fundação Municipal de Turismo e
Desenvolvimento Econômico de Porto Belo





ANEXO I – A ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento evidencia o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

- 1.1. O Município de Porto Belo, através da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico, necessita adquirir gêneros alimentícios que serão utilizados para alimentação do pessoal do seu quadro que atuará em dias de escala de navio e em eventos sob a responsabilidade da mesma.
- 1.2. A contratação é necessária para garantir o fornecimento de alimentação aos funcionários da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo durante a realização de suas atividades em escalas de navios e eventos promovidos ou organizados pela Fundação.
- 1.3. A medida visa assegurar condições adequadas de trabalho, promovendo o bem-estar da equipe e a eficiência no atendimento aos turistas e participantes dos eventos.
- 1.4. Além disso, considerando o interesse público, a contratação deve ser realizada de forma transparente e eficiente, garantindo a seleção de fornecedores confiáveis que atendam aos requisitos de segurança alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social, buscando sempre o melhor custo-benefício para a administração pública e para os cidadãos atendidos.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A contratação em questão encontra-se disponível no endereço eletrônico <https://portobelo.sc.gov.br/plano-de-contratacao-anual/>, especificamente no item 04 do mesmo.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

- 3.1. Os produtos deverão ser entregues EM ATÉ 10 (DEZ) DIAS ÚTEIS, contados do recebimento da Ordem de Compra, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, os produtos licitados deverão ser entregues conforme a quantidade e condições estabelecidas na Ordem de Compra.
- 3.2. A Proponente vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os produtos que forem recusados que não estiverem de acordo com o disposto neste Edital e seus anexos;
- 3.3. - Os locais de entrega dos produtos serão a critério da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico;
- 3.4 - O transporte deverá ser feito em veículo de carroceria fechada, isotérmico. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para as entregas.
- 3.5. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, onde já estarão inclusos a mão de obra agregada, todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais e eventuais isenções), leis sociais, administração, lucros e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste documento.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM





INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

O quantitativo em questão está baseado nas contratações deste objeto, ocorridas nos últimos 12 meses:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Achocolatado em pó- ingredientes: açúcar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura vitamínica (vitamina c, niacina, vitaminas b6, b2, b1, a, ácido fólico e vitaminas b12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso atóxico de 1kg. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	10	R\$ 12,99	R\$ 129,90
02	Alface: 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	UN	100	R\$ 4,59	R\$ 459,00
03	Alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, isento de - alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, isento de lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, embalagem de 1 kg	KG	60	R\$ 27,06	R\$ 1.623,60
04	Arroz parboilizado pacote de 1 kg - tipo 1- características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Umidade máxima de 14%. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	200	R\$ 5,56	R\$ 1.112,00
05	Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da - azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100 g,	UN	20	R\$ 39,78	R\$ 795,60





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária - lata, vidro ou pet, original do fabricante, com 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Conforme legislação vigente.				
06	Banana branca, classificação/características gerais: deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	80	R\$ 5,46	R\$ 436,80
07	Batata inglesa lavada - nova, lavada, grupo i ou ii, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 g a unidade	KG	200	R\$ 6,11	R\$1.222,00
08	Batata processada, espécie inglesa tipo formato palha tipo frita apresentação pronto para consumo. validade mínima de 120 (cento e vinte) dias da entrega do produto. o produto deverá atender as legislações vigentes. pacote com 1kg	KG	20	R\$ 24,23	R\$ 484,60
09	Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas	KG	100	R\$ 5,74	R\$ 574,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
10	Linguiça tipo calabresa carne suína pura e limpa, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinhos e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabresa submetida ao processo de cura, embalado a vácuo em saco plástico, transparente e atóxicos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa/sif/dipoa e carimbo de inscrição no cif. Deverá apresentar validade min de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	40	R\$ 28,91	R\$ 1.156,40
11	Carne moída de 1ª qualidade (músculo) carne bovina, músculo moído descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 10%. a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo deve	KG	200	R\$ 27,36	R\$ 5.472,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif, sie ou sim e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----.todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (dipac) portaria nº 368, de 04/09/97 - aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos.				
12	Carne seca - carne seca charque carne seca carne de charque, tipo carne seca traseiro bovino, características adicionais resfriada, 1ª qualidade. Deverá constar data de fabricação, data de validade do órgão.	KG	60	R\$ 44,32	R\$ 2.659,20
13	Cebola de cabeça: tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem	KG	200	R\$ 5,05	R\$ 1.010,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	etiqueta de pesagem.				
14	Cebolinha verde: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	MAÇO	120	R\$ 3,99	R\$ 478,80
15	Cenoura, classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a portaria ma 412/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	100	R\$ 5,42	R\$ 542,00
16	Colorífico descrição do objeto: colorífico em pó, não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem primária: Cada pacote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	PCT	8	R\$ 5,30	R\$ 42,40
17	Couve-flor: couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo i, limpa, sem folhas. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito	UN	40	R\$ 8,21	R\$ 328,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.				
18	Coxa e sobrecoxa de frango: carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água no máximo de 6%, levemente temperada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor próprias em manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeidade e larvas, com registro no sif ou sisp. Prazo de validade/ condições de armazenamento e conservação (com temperatura ideal): embalagem fechada: validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg. Devem constar as seguintes informações: modo de preparo e de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, cnpj e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado". O lote, que corresponde à data de fabricação, juntamente com o prazo de validade. Todas as informações impressas na embalagem devem estar congeladas embalagem de 1 kg.	KG	200	R\$ 8,66	R\$ 1.732,00
19	Creme de leite: creme de leite - embalagem 200g creme de leite uht, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade mínima a	UN	200	R\$ 3,67	R\$ 734,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	contar da data de entrega: 6 meses.				
20	Doce de frutas... Características: sabor (banana, morango, uva e pêssego); ingredientes: polpa de frutas, açúcar, glucose, pectina; embalagem: potes ou baldes polietileno resistente ou acetado, com tampa hermeticamente fechada com lacre e proteção, intacta, contendo 400g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias; validade: mínima de 5 meses.	UN	20	R\$ 5,61	112,20
21	Ervilha verde em conserva: simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	UN	50	R\$ 4,37	R\$ 218,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



22	Extrato de tomate, 300g, tipo: simples, concentrado, ingredientes: tomate, açúcar e sal, aspecto: massa mole, cor: vermelha, odor: próprio, sabor: próprio, características adicionais: isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, embalagem: lata hermeticamente fechada / sachê, peso líquido mínimo: 300g, unid. De medida: unitário	UN	100	R\$ 2,66	R\$ 266,00
23	Farinha de mandioca - características: grupo farinha seca, sub grupo extra fina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	40	R\$ 9,80	R\$ 392,00
24	Farinha de milho, média, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverá ser fabricada a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmida ou rançosa. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega do produto nas unidades. Pacote de 1 kg.	KG	20	R\$ 4,30	R\$ 86,00
25	Farinha de trigo especial (pacote 1 kg) - tipo 1, produto composto de 100% de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagens de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária de fardos plásticos. Com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	KG	60	R\$ 6,22	R\$ 373,20
26	Feijão- características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresenta grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com	KG	60	R\$ 7,42	R\$ 445,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 5 meses.				
27	Fermento em pó químico composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato mono-calcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega; acondicionado em pote de polipropileno com tampa, hermeticamente fechada contendo 200 a 250 gramas; O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: resoluções que abrangem quesitos de regulamento de padrões macro e microbiológicos e, macro e microscópicos (resolução rdc nº 175, de 08/07/2003; resolução rdc nº 12, de 02/01/2001). Leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem de alimentos (resolução rdc nº 259, de 20/09/2002; resolução rdc nº 123, de 13/05/2004; resolução rdc nº 360, de 23/12/2003; resolução rdc nº 359, de 23/12/2003; resolução rdc nº 163, de 17/08/2006; lei nº 8543, de 23/12/1992; lei nº 10674, de 16/05/2003; resolução rdc nº 40, de 08/02/2002; resolução - rdc nº 136, 08/02/2017 portaria nº 157, de 19/08/2002; portaria nº 27, de 13/01/98).	UN	30	R\$ 7,52	R\$ 225,60
28	Fermento biológico seco instantâneo para pão 500 g - ingredientes saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. A embalagem primária deve estar em caixa de até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	UN	10	R\$ 24,19	R\$ 241,90
29	Pó para gelatina características: sabores: morango, limão, mix de frutas, uva, framboesa e pêssego. Embalagem: acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso, contendo 1kg de peso líquido.	KG	20	R\$ 15,78	R\$ 315,60
30	Laranja pera: laranja pera, tipo i, classe 85	KG	80	R\$ 5,36	R\$ 428,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa..				
31	Leite longa vida integral - leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. Vol. A 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetrapak. Registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.	LITROS	300	R\$ 5,32	R\$ 1.596,00
32	Leite condensado - em lata ou caixa, embalagem industrial de 395g.validade de	UN	50	R\$ 5,39	R\$ 269,50





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	no mínimo 6 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.				
33	Limão taiti - tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos como pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	50	R\$ 4,79	R\$ 239,50
34	Linguicinha: carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em kg.	KG	80	15,86	1.268,80
35	Macarrão espaguete com ovos. Características: contendo sêmola ou farinha de trigo especial com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr (fardo 20x500gr). Prazo de validade: mínimo de 10 meses	UN	100	R\$ 3,82	R\$ 382,00
36	Maionese. Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo (s) vegetal (is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Conforme legislação vigente. Embalagem deverá ser em pote	UN	40	R\$ 9,42	R\$ 376,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	plástico de 500gramas, com data de fabricação, prazo de validade e nº de lote.				
37	Amido de milho: ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	KG	10	R\$ 7,65	R\$ 76,50
38	Margarina sem sal- 500 g- ingredientes: produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com mínimo de 80% de lipídeos. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 6 meses.	UN	50	R\$ 8,45	R\$ 422,50
39	Melancia- melancia de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados e aspectos de deteriorização.	KG	80	R\$ 3,03	R\$ 242,40
40	Melão: melão amarelo sem danos à superfície e sem sujidades. Consistência firme e maturação adequada para consumo. Deve atingir grau máximo de tamanho, com peso de aproximadamente 1,0 a 1,5kg a unidade. Aroma, cor e sabor devem ser próprios da espécie. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	KG	80	R\$ 5,84	R\$ 467,20
41	Milho verde em conserva: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem lata ou caixa, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.	UM	50	R\$ 3,71	R\$ 185,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.				
42	Óleo de soja 100% óleo de soja - características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos.embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso liquido.fabricação: máximo de 30 diasvalidade: mínimo de 10 meses.	UN	100	R\$ 7,54	R\$ 754,00
43	Orégano: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado.	UN	08	R\$ 15,07	R\$ 120,56
44	Ovos de galinha vermelho ou branco- características: ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme decreto lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: deve estar	DZ	50	R\$ 9,12	R\$ 456,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	embalado em caixa descartável, com capacidade para 1 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal.				
45	Carne bovina paleta sem osso picada-características: congelado. Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitido até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg, protegido por embalagem secundária de papelão (tipo kraft) de até 20 kg. No rótulo da embalagem, primária e secundária, deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e selo s.i.f (serviço de inspeção federal), s.i.m (serviço de inspeção municipal) ou c.i.e (certificado de inspeção estadual). fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	80	R\$ 32,43	R\$2.594,40
46	Pão de sal (frances): unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve	KG	200	R\$15,94	R\$ 3.188,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em regulamento técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do regulamento técnico específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.				
47	Peito de frango sem osso frango semi processado, em peças, constituído de peito sem osso: congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente atóxico; pesando cerca de 01 kg cada embalagem. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Não serão aceitas durante a entrega carnes em estado de descongelamento. O produto somente será aceito produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo	KG	200	R\$19,22	R\$ 3.844,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	"cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg um quilo do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente.				
48	Pepino: o produto deve estar de acordo com a nta 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa. Deve ter tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolor, sujidade, ferrugem e lesões de ordem física ou mecânica. Deve atender aos padrões microbiológicos da rdc nº 12 de 02/01/01, da anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa	KG	80	R\$ 5,93	R\$ 474,40





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



49	Pó para pudim- características: sabores- caramelo, morango, chocolate, coco e baunilha. O produto não deve apresentar umidade, odor desagradável. Em sua formulação deve conter leite, não havendo a necessidade da adição do mesmo no preparo como ingrediente. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 5 meses.	KG	20	R\$17,94	R\$ 358,80
50	Repolho roxo ou verde, tamanho médio, pesando entre 400 gramas a 1 kg a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação. Todos os produtos orgânicos devem ter certificação conforme legislação vigente.	UN	40	R\$ 3,09	R\$ 123,60
51	Sal refinado - iodado - características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. validade: mínimo de 11 meses.	KG	20	R\$ 2,18	R\$ 43,60
52	Salsicha para cachorro quente. Embalada a vácuo. A embalagem deve conter peso, data de fabricação e validade. Com aspecto e cheiro característico do produto.	KG	40	R\$ 16,73	R\$ 669,20
53	Salsinha: talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr	MAÇO	120	R\$ 4,74	R\$ 568,80
54	Suco em pó - unidades de no mínimo 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos	PCT	600	R\$ 0,89	R\$ 5,34

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/p62c7e718b7fd2>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, p - suco em pó - embalagem com, no mínimo, 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade. Embalagem de polietileno atóxico, resistentes, conforme legislação vigente.				
55	Tomate- tomate grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (tomate salada), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade.	KG	200	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
56	Vinagre fermentado acético de álcool, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos em minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plástico 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n.36 de 14/10/1999 mapa, resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	UN	20	R\$ 2,61	R\$ 52,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/02/2025 12:32 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/p62c7e718b7f42>.



O Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

A Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico necessita realizar a aquisição de gêneros alimentícios para garantir a alimentação do pessoal do seu quadro que atuará em dias de escala de navio e em eventos sob sua responsabilidade. Para isso, é essencial a realização de um levantamento de mercado que analise as alternativas possíveis e justifique, tecnicamente e economicamente, a melhor solução para a aquisição.

5.1 Alternativas Possíveis

Foram identificadas três alternativas principais para o fornecimento de gêneros alimentícios:

5.1.1 Aquisição direta de produtos in natura e perecíveis

5.1.1.1 Compra realizada diretamente em fornecedores locais e supermercados.

5.1.1.2 Requer armazenamento e logística de distribuição interna.

5.1.1.3 Permite o preparo das refeições por servidora do quadro.



5.1.2 Contratação de empresa fornecedora de refeições prontas

5.1.2.1 Empresas especializadas no preparo e fornecimento de marmitas ou buffet.

5.1.2.2 Elimina a necessidade de armazenamento e manipulação de alimentos por parte da Fundação.

5.1.3 Cartão-alimentação ou vale-refeição

5.1.3.1 Concessão de benefício para que os colaboradores realizem suas refeições em estabelecimentos credenciados.

5.1.3.2 Flexibilidade para os funcionários escolherem suas refeições conforme necessidade.

5.2 Análise Técnica e Econômica

5.2.1 Aquisição direta de produtos in natura e perecíveis

5.2.1.1 Vantagens: Maior controle sobre a qualidade e frescor dos alimentos; possibilidade de negociação direta com fornecedores; aproveitamento da servidora no quadro para o preparo das refeições.

5.2.1.2 Desvantagens: Necessidade de espaço para armazenamento; risco de desperdício; logística complexa para distribuição.

5.2.1.3 Custo estimado: Moderado, dependendo da negociação com fornecedores.

5.2.2 Contratação de empresa fornecedora de refeições prontas

5.2.2.1 Vantagens: Praticidade; redução de custos com armazenamento e manipulação; garantia de conformidade com normas sanitárias.

5.2.2.2 Desvantagens: Menor flexibilidade no cardápio; custo pode ser superior ao da aquisição direta.

5.2.2.3 Custo estimado: Moderado a alto, dependendo da empresa contratada e do número de refeições diárias.

5.2.3 Cartão-alimentação ou vale-refeição

5.2.3.1 Vantagens: Maior autonomia para os funcionários; redução da necessidade de gestão interna de insumos e refeições.

5.2.3.2 Desvantagens: Menor controle sobre a qualidade nutricional das refeições; variação de preços nos estabelecimentos credenciados.

5.2.3.3 Custo estimado: Alto, dependendo do valor do benefício concedido.

5.3 Justificativa da Escolha Após análise técnica e econômica das opções disponíveis, a solução mais adequada para atender às necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico é a **aquisição direta de produtos in natura e perecíveis**. Esta escolha se justifica pelos seguintes fatores:

- Aproveitamento da servidora no quadro para o preparo das refeições, garantindo qualidade e padronização.
- Maior controle sobre os insumos adquiridos e possibilidade de adaptação do cardápio conforme necessidade.
- Redução dos custos operacionais em comparação à contratação de empresa terceirizada.
- Atendimento eficiente às demandas sazonais e de eventos específicos.

5.4 Conclusão Com base no levantamento de mercado, conclui-se que a melhor alternativa para a aquisição de gêneros alimentícios é a **aquisição direta de produtos in natura e perecíveis**. Esta solução proporciona maior controle sobre a qualidade dos alimentos, otimização dos recursos financeiros e operacionais da Fundação, garantindo a adequada alimentação do pessoal envolvido nas operações em dias de escala de navio e eventos sob sua responsabilidade.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE





PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando como anexo deste documento.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

7.1.1 - Produtos Alimentícios: A solução inclui a aquisição de uma variedade de gêneros alimentícios, tais como grãos, cereais, carnes, laticínios, frutas, legumes, entre outros, conforme as necessidades das Secretarias, Fundos e Fundações.

7.1.2 - Requisitos de Qualidade e Segurança: Os produtos alimentícios devem atender aos mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar, garantindo que estejam livres de contaminação, sejam frescos e próprios para o consumo humano. Os fornecedores devem cumprir todas as regulamentações e normas aplicáveis de segurança alimentar.

7.1.3 - Procedimentos de Entrega: Os fornecedores devem realizar as entregas conforme os prazos estabelecidos nos contratos, garantindo a pontualidade e a regularidade no abastecimento dos alimentos. As entregas devem ser feitas em embalagens adequadas e higiênicas, de modo a preservar a qualidade dos produtos durante o transporte.

7.1.4 - Armazenamento e Distribuição: Deve-se garantir a adequada armazenagem dos alimentos, seguindo as normas de conservação e segurança alimentar. Os locais de armazenamento devem ser inspecionados regularmente para garantir que estejam em conformidade com os padrões exigidos. Além disso, os alimentos devem ser distribuídos de forma eficiente para as diferentes entidades atendidas. 7.1.5 - Sustentabilidade: A solução deve considerar critérios de sustentabilidade, como o apoio à produção local, o uso de embalagens eco-friendly e a promoção de práticas agrícolas sustentáveis. 7.2 - Essa descrição abrangente da solução busca garantir que os gêneros alimentícios adquiridos atendam às necessidades das Secretarias, Fundos e Fundações do Município de Porto Belo de forma eficaz, segura e sustentável, proporcionando alimentos de qualidade para a população atendida.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A forma de julgamento deverá ser menor preço por item. A entrega dos materiais ocorrerá de forma parcelada e de acordo com os prazos previstos no item 3 desse ETP.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

9.1 - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias, Fundos e Fundações pode incluir:

9.1.1 - Redução de custos: Identificação de fornecedores com preços mais competitivos e negociação de melhores condições de compra para garantir economia nos gastos com alimentos.

9.1.2 - Otimização de recursos: Utilização eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando evitar desperdícios e otimizando processos de compra, armazenamento e distribuição dos alimentos

9.1.3 - Qualidade dos produtos: Seleção de gêneros alimentícios de qualidade, garantindo a adequação às necessidades nutricionais e preferências dos usuários, sem comprometer a eficiência dos recursos. 9.1.4 - Transparência e controle: Implementação de mecanismos de





controle e monitoramento das despesas com aquisição de alimentos, assegurando a transparência na utilização dos recursos públicos e prevenindo possíveis irregularidades.

9.1.5 - Satisfação dos usuários: Garantia de que as Secretarias, Fundos e Fundações sejam abastecidos com alimentos de qualidade, contribuindo para a satisfação e bem-estar dos funcionários e beneficiários dos serviços públicos.

9.2 - Esses são alguns dos aspectos que podem compor o demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos na aquisição de gêneros alimentícios para o município de Porto Belo.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

10.1 - Antes da celebração do contrato para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades das Secretarias, Fundos e Fundações, a administração pode adotar as seguintes providências:

10.1.1 - Elaboração de Termo de Referência ou Projeto Básico: Especificar detalhadamente os requisitos técnicos, quantidades e qualidade dos alimentos a serem adquiridos, além de estabelecer critérios para a seleção de fornecedores.

10.1.2 - Pesquisa de Mercado: Realizar levantamento de preços e condições de mercado para garantir a obtenção dos melhores custos-benefícios na aquisição dos alimentos.

10.1.3 - Planejamento Orçamentário: Verificar a disponibilidade de recursos financeiros para a contratação e execução do contrato, evitando possíveis problemas financeiros no decorrer da vigência contratual.

10.1.4 - Definição de Indicadores de Desempenho: Estabelecer indicadores de desempenho que possam mensurar a qualidade dos alimentos fornecidos, o cumprimento dos prazos de entrega, a eficiência do fornecedor, entre outros aspectos relevantes para a gestão do contrato.

10.1.5 - Registro e Documentação: Assegurar que todos os procedimentos relacionados à contratação, desde a pesquisa de mercado até a celebração do contrato, sejam devidamente registrados e documentados, garantindo transparência e conformidade com a legislação aplicável.

10.2 - Essas providências ajudarão a administração a garantir uma contratação eficiente e transparente, bem como uma gestão adequada do contrato de aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades desta Fundação.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Inexistem contratações correlatas ou interdependentes relacionados a esse processo licitatório

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

12.1 - Ao adquirir gêneros alimentícios para adquirir gêneros alimentícios que serão utilizados para alimentação do pessoal do seu quadro que atuará em dias de escala de navio e em eventos sob a responsabilidade da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico, é importante considerar os possíveis impactos ambientais e implementar medidas mitigadoras. Aqui estão algumas descrições de possíveis impactos ambientais e suas respectivas medidas mitigadoras:

12.1.1 - Consumo de Energia: O transporte, armazenamento e preparação dos alimentos podem resultar em consumo excessivo de energia. Medidas mitigadoras incluem a preferência por





fornecedores locais para reduzir a distância de transporte, a utilização de tecnologias de refrigeração eficientes e a adoção de práticas de conservação de energia nas instalações de armazenamento e preparação.

12.1.2 - Uso de Recursos Naturais: A produção agrícola e o processamento de alimentos consomem recursos naturais, como água e terra. Medidas mitigadoras podem incluir a preferência por alimentos orgânicos ou cultivados de forma sustentável, o monitoramento do uso de água durante o cultivo e o processamento e a implementação de práticas de agricultura regenerativa.

12.1.3 - Geração de Resíduos: O descarte inadequado de embalagens e resíduos alimentares pode causar impactos ambientais negativos. Medidas mitigadoras incluem a adoção de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, a implementação de programas de compostagem para resíduos orgânicos e a promoção de práticas de redução de desperdício nas instalações municipais.

12.2 - Essas medidas ajudarão a minimizar os impactos ambientais associados à aquisição de gêneros alimentícios e a promover práticas mais sustentáveis dentro da administração municipal de Porto Belo.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Considerando as informações relacionadas no decorrer da apresentação deste ETP, e a solução encontrada para o objeto em questão, e considerando ainda a pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos favoravelmente sobre o prosseguimento do ato, visando à publicidade do edital.

Responsáveis:

	NOME	E-MAIL	TELEFONE
Elaboração ETP e Orçamentos	Júlia Weber	fumturadm@portobelo.sc.gov.br	47 33695638

Zenelise Drodowski
Presidente da Fundação Municipal de Turismo e
Desenvolvimento Econômico de Porto Belo





ANEXO II

HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

1.1. Dentre as atribuições do (a) Pregoeiro (a), destaca-se, em relação à habilitação, a verificação e julgamento das condições de habilitação, saneado erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação, que deverão estar anexadas de forma eletrônica, nos moldes da legislação.

1.2. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

1.3. A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar, imediatamente após o encerramento da disputa de lances, os **DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO**, quando estes forem considerados, pelo(a) Pregoeiro(a), constantes no item 13 do edital, assim que for autorizado, e dentro do prazo estabelecido e devidamente justificado.

1.4. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, via *chat* no **sistema**, ficando adstrito à conveniência da Administração Pública, quando não for especificado prazo legal, sob a autoridade do(a) Pregoeiro(a), no âmbito de sua competência, e sempre com critérios de razoabilidade e interesse público.

1.5. O(a) Pregoeiro(a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

1.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o art. 47 do Decreto nº 10.024/2019, além do art. 59, § 2º e o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, sendo a ocorrência registrada em ata.





ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2025**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:
REPRESENTANTE/ CARGO:
ENDEREÇO / TELEFONE / E-MAIL:
CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
CARTEIRA DE IDENTIDADE / CPF:
AGÊNCIA / Nº DA CONTA BANCÁRIA / CHAVE PIX:

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o **ANEXO I** do Edital.

PROPOSTA: R\$_____(.).

3. CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

4. PRAZO DE GARANTIA

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia é mínima é de_____.

5. LOCALE PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no **ANEXO I**, deste Edital.

6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

A validade mínima desta proposta é de_____(_____) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas 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.

Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.

Porto Belo,___de___de 2025.

Assinatura do Representante Legal





ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES

A pessoa jurídica denominada _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____ (endereço completo da empresa), e por intermédio de seu representante legal, devidamente credenciado:

DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, de **que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação**;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa**;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares**;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do § 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho;

DECLARA que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

DECLARA que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação **constantes do edital próprio**;

DECLARA, também, **que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação**;

DECLARA, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado;

DECLARA, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e noutras normas específicas.

DECLARA, também, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Porto Belo, de de 2025.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal





ANEXO V

DECLARAÇÃO ME/EPP

A empresa____, estabelecida na_____, inscrita no CNPJ sob nº_____ neste ato representada pelo Senhor(a) _____, devidamente credenciado, no uso de suas atribuições legais, vêm:

DECLARA, sob as penas da lei, que se enquadra como **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual** nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

DECLARA também que os contratos já celebrados com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Porto Belo, ____ de ____ de 2025.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal





ANEXO VI
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia do mês de do ano de 2025, compareceram, de um lado a (o) **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 82.575.812/0001-20, com sede administrativa na Avenida Governador Celso Ramos, nº 2500, Centro, CEP 88.210-000, Porto Belo/SC, representado pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, o Sr. **JOEL ORLANDO LUCINDA**, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 0xx/2025 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2025 - FUMTUR**, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 3.757/2025, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

Seguem os licitantes que participaram da licitação:

NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n.º..., com sede na Rua ..., bairro..., Cidade/UF, representado por ..., inscrito no CPF n.º ...

CÓDIGO	EMPRESA	ITENS

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico em dias de escala de navios e outros eventos no Município de Porto Belo**, Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.1. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor vencedor:

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de





transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço, com exceção do subitem abaixo.

2.3. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, por meio de apostilamento.

2.4. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.6. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo, conforme art. 123, § único da Lei nº 14.133/2021.

2.7. No reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.8. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.9. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.10. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;
- b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:
 - b1)** as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
 - b2)** o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.





2.11. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.12. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.2. À Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.3. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.4. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de serviços, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.





- 5.4.1.** Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
- 5.5.** Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.
- 5.6.** Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
- 5.7.** Emitir a autorização de compra;
- 5.8.** Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;
- 5.9.** Compete aos órgãos ou entidades usuárias:
- 5.10.** Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;
- 5.11.** Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 5.12.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
- 5.13.** Compete ao Compromitente Detentor da Ata:
- 5.14.** Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;
- 5.15.** Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no art. 125 da Lei n. 14.133/2021;
- 5.16.** Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.17.** Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 5.18.** Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
- 5.19.** Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
- 5.20.** Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 5.21.** Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.
- 5.22.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros,





decorrentes desua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.23. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.24. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretariasolicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;

5.25. O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o envio da Ordem de Compra.

5.26. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.

5.27. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.3. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.4. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.5. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.6. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo





órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras - órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora (s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6. O local de entrega dos equipamentos será estabelecido em cada Ordem de Compra, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.7. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de referência anexo.

7.8. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.9. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.10. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.11. As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.12. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os equipamentos, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.13. Serão recusados os equipamentos imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.14. Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos serviços, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela (s) fornecedora (s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será





sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.

9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o art. 95 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

11.2. Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) Cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até 05 (cinco) anos.

11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.4. Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

11.5. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

- a) advertência, por escrito, nas faltas leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da





totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.6. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/2021.

11.8. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

11.9. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima imposta.

11.10. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

11.11. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

11.12. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Belo para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em uma via para cada parte, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Porto Belo/SC, ____ de _____ de 2025.

JOEL ORLANDO LUCINDA
Prefeito Municipal

