



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IÇARA
SEÇÃO DE LICITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
www.icara.sc.gov.br

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026
REGISTRO DE PREÇOS
(Processo Administrativo Nº. 001/FMAS/2026)

**PROCESSO COM ITENS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA E EXCLUSIVO PARA ME/EPP
CONFORME DECRETO MUNICIPAL Nº 201/2024 ALTERADO PELO DECRETO MUNICIPAL
Nº 336/2025 DE 13 DE NOVEMBRO DE 2025**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, para contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

DATA DA ABERTURA: 01/06/2026

HORÁRIO DE ABERTURA: às 10h00min

FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09h45min do dia 01/06/2026

FONE: (48) 3431.3500 / 3431.3539

INFORMAÇÕES: Setor de Licitações através do e-mail: licitacao@icara.sc.gov.br

Içara - SC, 11 de maio de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026

O Município de Içara, inscrito no CNPJ nº. 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, sítio eletrônico <https://www.icara.sc.gov.br/>, torna público que, na forma da Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2024, e de outras normas aplicáveis, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM** mediante as condições estabelecidas neste edital. O certame será conduzido pelo Pregoeiro designado pelo Decreto Municipal nº 179/2025 de 14 de julho de 2025.

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS, para contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

2. DA ABERTURA

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

CADASTRO DAS PROPOSTAS ATÉ: 01/06/2026 ÀS 09h45min
DATA DA ABERTURA: 01/06/2026 ÀS 10h00min

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

www.bnc.org.br

3.2. Para os itens exclusivos ou cota reserva: Poderá participar desta licitação a empresa interessada que cumprir as exigências deste edital, apresentando todos os documentos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante, e que se enquadre na condição de exclusividade, obedecendo os termos do Decreto Municipal nº. 201/2024, alterado pelo Decreto Municipal nº 336/2025 de 13 de novembro de 2025:

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

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

3.2.1 A margem de preferência não autoriza a contratação por preço acima da média de mercado, apurada para fins de abertura da licitação.

3.3. Não poderão participar da presente licitação:

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

3.3.2 Empresa que tenha como diretor, gerente ou sócio, servidor ou dirigente da Administração Pública Municipal (Lei Orgânica do Município);

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

3.3.4 Agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

3.3.5 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.3.6 Empresa reunida em consórcio, qualquer que seja sua formação (tendo em vista tratar-se de objeto sem complexidade);

3.3.7 Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - Oscip, atuando nessa condição (Acórdão Nº. 746/2014-TCU-Plenário);

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

3.3.9 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.3.10. Além das condições listadas acima, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, todas as licitantes que se encontrem nas condições previstas no art. 14 da Lei nº. 14.133/2021, bem como as empresas reunidas em consórcio, conforme art.15 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o serviço/objeto a ser contratado não exige empresas de diferentes segmentos ou capacidades para sua execução;

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

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

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

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

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

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

d) conter, na proposta anexada na plataforma, a garantia mínima e os documentos complementares da proposta, quando exigidos neste edital.

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

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

5.4. O licitante deverá anexar na plataforma a proposta de preços obrigatoriamente antes da abertura do certame.

6. DO INÍCIO DA SESSÃO

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

6.2. Durante a sessão pública, o sistema informará os licitantes, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante antes do término dos lances, sob pena de desclassificação.

7. DO MODO DE DISPUTA

7.1. O modo de disputa definido neste Pregão será **ABERTO**, conforme Decreto Municipal n.º 014/2024:

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

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

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

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

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

7.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de 0,5% (meio por cento).

8. FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7. Decorrida a etapa de lances, o sistema eletrônico dará preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate no intervalo percentual de 5%(cinco por cento) em relação ao melhor preço, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024 e de acordo com as regras de participação estabelecidas no item 3.2 deste edital.

8.7.1. O benefício será concedido quando a então vencedora dos lances não estiver enquadrada nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006;

8.7.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar nova proposta/lance para cobrir a então vencedora do certame, não ocorrendo a contratação, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no intervalo do caput.

8.7.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.8. Ao término de todos os lances, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) da melhor oferta, a fim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024, alterado pelo Decreto Municipal nº 336/2025 de 13 de novembro de 2025 e de acordo com as regras de participação estabelecidas no item 3.2 deste edital.

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

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

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

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

9. JULGAMENTO

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

9.2. Serão desclassificadas as propostas que:

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

9.2.2. Apresentem vícios insanáveis;

9.2.3. Apresentem preços inexequíveis ou que permaneçam acima do orçamento estimado para contratação.

9.3 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.

9.3.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

9.6. O valor de referência deste processo licitatório está disponível no Anexo VI deste edital, que será considerado como preço máximo aceito pela Administração, sendo desclassificadas as propostas que apresentarem valores unitários e global acima do orçamento oficial.

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

10. DA HABILITAÇÃO

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

10.1.2 Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação ao Pregoeiro, via chat.

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

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

10.2. Os documentos de habilitação e de enquadramento (se for o caso), relacionados abaixo, serão verificados por meio dos documentos anexados à plataforma de compras eletrônicas.

10.2.1. Regularidade jurídica:

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

10.2.3. Regularidade social:

- a) **Declaração de que a empresa não se encontra inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- b) **Declaração de atendimento as exigências do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- c) **Declaração de inexistência de servidor público da ativa no quadro societário da empresa** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- d) **Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- e) **Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas** (Modelo Declaração unificada - Anexo II).
- f) **Declaração de inexistência de condenação judicial, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital**, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista. (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- g) **Declaração de que tem conhecimento de todas as informações** e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (Modelo Declaração unificada - Anexo II).
- h) **Compromete-se a manter atualizado**, durante toda a vigência do contrato, o número de WhatsApp informado no certame, responsabilizando-se por comunicar imediatamente qualquer alteração aos departamentos interessados, a fim de viabilizar o recebimento de informações, solicitações, avisos, pedidos de esclarecimento, bem como o envio de documentos e demais comunicações necessárias ao regular acompanhamento e execução contratual. (Modelo Declaração unificada - Anexo II).

10.2.4. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal da sede ou domicílio da licitante** (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);

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

10.2.5. Qualificação econômico e financeira:

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

10.2.6. Qualificação técnica:

- a) Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado / adquirido, no qual deverá constar o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa.
- b) Alvará de funcionamento.**

10.2.7. Comprovação de Enquadramento ME/EPP:

Para fins de comprovação de enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, micro empreendedores individuais, produtores rurais pessoa física, agricultores familiares e sociedades cooperativas de consumo, nos termos do Decreto Municipal nº 201/2024, alterado pelo Decreto Municipal nº 336/2025 a licitante deverá anexar na plataforma:

- a) Microempresa e Empresa de Pequeno Porte: Certidão expedida pela Junta Comercial** na forma do art. 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de Registro do Comércio – DNRC, emitida no período máximo de 90 dias que antecede o processo licitatório;
- b) Microempreendedores individuais: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMI** que pode ser obtido no sítio eletrônico do Portal do Empreendedor - MEI, emitido no exercício correspondente a abertura do processo licitatório;
- c) Sociedade Cooperativa de Consumo: Ata de fundação e Estatuto Social em vigor**, com a Ata da Assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- d) Agricultor Familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP válida**, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.
- e) Produtor Rural Pessoa Física: Cadastro de Atividade Econômica de Pessoa Física - CAEPF**, que comprove a qualificação como produtor rural em exercício de atividade econômica, nos termos do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.828, de 2018.
- f) Declaração específica afirmando que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação**, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento (Modelo de Declaração - Anexo III).

10.2.7.1. A ausência dos documentos exigidos no item 10.1.6 inabilitará a licitante sendo este processo licitatório de participação exclusiva para ME/EPP ou para participação nas cotas reservadas para ME/EPP, conforme Lei Complementar nº. 123/2006, alterações posteriores e Decreto Municipal nº 201/2024, alterado pelo Decreto Municipal nº 336/2025 de 13 de novembro de 2025.

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

- a)** Serão analisados os documentos NÃO integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;
- b)** Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando que atendem as exigências constantes no edital OU o seu desatendimento;

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

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

10.2.8. Condições Gerais da Habilitação :

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

10.2.8.2. Presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria dos documentos anexados à plataforma eletrônica, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICPBrasil.

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

a) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

b) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

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

11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

11.1. Os documentos de habilitação e enquadramento (se for o caso) deverão ser anexados na plataforma de compras eletrônicas, endereço <https://bnc.org.br> obrigatoriamente após a fase de disputa, somente dos licitantes vencedores do certame sob pena de desclassificação.

11.1.1. É imprescindível que os licitantes mantenham seus documentos atualizados junto à plataforma, visto que, o pregoeiro inabilitará o licitante no certame, caso na fase da habilitação, verifique algum documento irregular, ressalvada a condição expressa no item 10.1.7 deste edital.

11.2. Para enquadramento nos termos da Lei Complementar nº. 123/06: a empresa deverá MARCAR a opção de enquadramento na tela de cadastramento da proposta na plataforma eletrônica, para participar do certame usufruindo dos benefícios de que trata a referida Lei.

11.3. Caso o Pregoeiro solicite a proposta readequada, a empresa deverá anexar na plataforma a proposta atualizada dos itens os quais restou vencedora.

11.3.1. A readequação que trata o item 11.3 poderá ser solicitada após a etapa recursal, no prazo de até 01 (um) dia útil, a contar do primeiro dia útil subsequente à solicitação expressa do Pregoeiro na sessão eletrônica, sob pena de desclassificação e penalidades cabíveis.

11.4. Fica facultado, a critério do Pregoeiro, solicitar documentos originais via correio para promoção de eventuais diligências.

11.3.1. Quando solicitados, os documentos serão endereçados ao Pregoeiro: Prefeitura de Içara, Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara/SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti. CEP: 88.820-000, Sala de licitação, 2º andar, Torre Norte, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente à solicitação expressa do Pregoeiro.

11.3.2. Toda a documentação encaminhada ao Pregoeiro deverá ser apresentada no original, ou por cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro.

12. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS

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

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma eletrônica, antes da data da abertura do certame.

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

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

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

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Após a etapa de habilitação, em momento oportuno, o Pregoeiro abrirá o prazo de 05 (cinco) minutos, ocasião em que qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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

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

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

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

14. DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

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

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

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

15.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando houver.

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

15.5.1. O gestor, fiscal e seu suplente serão designados pela autoridade máxima, com a transcrição de seu nomes, cargos e/ou matrículas na minuta do contrato ou termo equivalente (Anexo I), os quais permanecerão na formalização do termo, exceto por solicitação de substituição expressa da mesma autoridade.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

17. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

17.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Título XXX, Seção I do Decreto Municipal nº. 014/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

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

17.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 86 do Decreto Municipal nº. 014/2024, assegurado a ampla defesa.

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

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.2. No julgamento das etapas deste processo, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e

classificação, respeitadas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 014/2024.

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

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

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

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

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

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

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

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

18.11. Fazem parte integrante deste Edital:

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

Anexo II – Declaração unificada de habilitação;

Anexo III – Declaração de Enquadramento ME/EPP;

Anexo IV – Modelo de Proposta;

Anexo V – Documento de Formalização da Demanda;

Anexo VI – Termo de Referência;

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

18.13. O Setor de Licitações do Município de Içara está situada no Paço Municipal Ângelo Lodetti, Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara/SC. CEP: 88.820-000, 2º andar, Torre Norte, com expediente das 08:00 as 17:00 horas, atendendo pelos telefones: (48) 3431 3500 ou (48) 3431 3539.

Paço Municipal de Içara /SC, 11 de maio de 2026.

Dalvania Cardoso
Prefeita Municipal

ANEXO I - MINUTA DO CONTRATO, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DOCUMENTO EQUIVALENTE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/FMAS/2026

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

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS FMAS Nº [XX/20XX]
PROCESSO LICITATÓRIO FMAS Nº. [XXX/20XX]**

No dia [XX] do mês de [XXXXX] do ano de [XXXX] firmaram o presente compromisso, de um lado o MUNICÍPIO DE IÇARA , pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, , representado pela a Sra. DALVANIA CARDOSO, Prefeita Municipal, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa abaixo qualificada, doravante denominada DETENTORA DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade [XXXXXXXXXX], Processo Licitatório nº [XX/20XX] que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, obedecendo integralmente às especificações e disposições contidas no edital da licitação, Termo de Referência e demais anexos, no instrumento de contratação (AF) e na proposta apresentada.

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. OBJETO: [XX]

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

[XX]

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ENTREGA DO OBJETO

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

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

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

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

3.2.2. Nos casos de a Detentora da Ata não entregar o objeto de acordo com as especificações exigidas ou se negar a fazer a sua substituição, o fiscal responsável pelo recebimento comunicará formalmente o gestor da ata para que sejam procedidas suas providências, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024, sob pena de responsabilidade.

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES

4.1. O Órgão Gerenciador obriga-se a:

- a)** Atestar as notas fiscais à efetiva execução do objeto desta ata;
- b)** Aplicar à Detentora da Ata penalidade, quando for o caso;
- c)** Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento;

- d) Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo, após a entrega do objeto e da respectiva nota fiscal no setor competente;
- e) Notificar a Detentora da Ata, por escrito, da aplicação de qualquer sanção.

4.2. A Detentora da Ata obriga-se a:

- a) Prestar os serviços de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;
- b) Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto;
- c) Manter durante a vigência desta ata, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- d) Executar o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, edital e anexos;
- e) Substituir, imediatamente, qualquer profissional cujo desempenho e conduta sejam considerados pelo Órgão Gerenciador como inconvenientes para o desempenho dos serviços;
- f) Fornecer e entregar o objeto desta ata, parceladamente, de acordo com as necessidades do Órgão Gerenciador, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre por meio de Autorizações de Fornecimento previamente emitidas.
- g) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Órgão Gerenciador, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da Detentora da Ata, sem prejuízo das demais sanções previstas.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E REVISÃO DE PREÇOS

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

5.2. Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irremovíveis, durante o período de 12 (doze) meses, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro deste instrumento, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto ao detentor da ata, observadas as disposições contidas na legislação vigente.

5.2.1. A alteração dos preços registrados e a negociação previstas no item anterior seguirão os padrões adotados pela federação, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024.

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

5.3. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura deste documento, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

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

5.4 Havendo a prorrogação da Ata de Registro de Preços, será aplicado o índice de reajuste definido do Termo de Referência do Edital. No caso de omissão do índice no referido instrumento, fica estipulado o índice do INPC para a atualização dos valores previstos.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

6.1.3. Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, o número do processo de licitação e o número da Autorização de Fornecimento - AF.

6.1.4. A Detentora da Ata deverá destacar na nota fiscal os dados bancários: banco, agência e nº

conta corrente.

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

6.3. O prazo de pagamento previsto só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Içara /SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A Detentora da Ata será responsabilizada administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas infrações previstas no Edital que independente de sua transcrição é parte integrante desta ata.

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

8.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito determinado no Decreto Municipal nº. 014/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

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

8.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Decreto Municipal nº. 014/2024, assegurada a ampla defesa.

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

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO

9.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada parcialmente na sua totalidade, limitando-se ao que prevê o Decreto Municipal nº. 014/2024.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

11.1. O gestor e o Fiscal desta ata será(ão) designado(s) através de portaria, o qual poderá ser substituídos apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, sendo que a substituição deverá ser formalizada por meio de apostilamento.

11.2. O fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no Decreto Municipal nº. 014/2024.

11.3. O gestor e seu suplente desempenharão a função, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital, seu Termo de Referência, demais anexos e a proposta da Detentora desta ata.

12.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2023, subsidiariamente com o Decreto Federal nº. 11.462 de 31 de março de 2023, no que não colidir com as normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

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

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

Içara , [XX] de [XXXX] de [XXXX]

MUNICÍPIO DE IÇARA
Dalvania Pereira Cardoso
Prefeita Municipal

Empresa Detentora da Ata
Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXXXXXX

ANEXO II PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026

DECLARAÇÃO UNIFICADA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/FMAS/2026, declaramos para

todos os fins de direito, que a nossa empresa:

- a) Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, e não está impedida ou suspensa de licitar com o município de Içara/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- b) Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- c) Não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista do ente licitante;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- e) Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.
- g) Tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- h) Compromete-se a manter atualizado, durante toda a vigência do contrato, o número de WhatsApp informado no certame, responsabilizando-se por comunicar imediatamente qualquer alteração aos departamentos interessados, a fim de viabilizar o recebimento de informações, solicitações, avisos, pedidos de esclarecimento, bem como o envio de documentos e demais comunicações necessárias ao regular acompanhamento e execução contratual.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: _____ de _____ de _____ . .

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

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/FMAS/2026 e enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais ou sociedades cooperativas de consumo, declaramos para todos os fins de direito, que:

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: _____ de _____ de _____ . .

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

ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026

PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos e submetemos nossa proposta para apreciação, acatando todas as especificações consignadas no edital de licitação de Pregão Eletrônico nº 001/FMAS/2026 e seus anexos, conforme abaixo:

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

ITEM	DESCRIPTIVO	Q T	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Valor Global Total R\$XXXXXX
(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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

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

Data: _____ de _____ de _____ . .

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

**ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/FMAS/2026**

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – PARA PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	
SETOR/UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC.	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Marcio Folis	DATA: 14/04/2026
E-MAIL: beneficiosocioassistenciais@icara.sc.gov.br	TELEFONE: (48) 3431-3597

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO DO SERVIÇO/PRODUTO:

- 2.1.** Os Benefícios Eventuais são previstos pela Lei Orgânica de Assistência Social - LOAS e oferecidos pelos municípios e Distrito Federal aos cidadãos e às suas famílias que não têm condições de arcar por conta própria com o enfrentamento de situações adversas ou que fragilize a manutenção do cidadão e sua família.
- 2.2.** Em caso de vulnerabilidade temporária, o usuário, mediante análise dos critérios e de cada situação particular a ser realizada pela técnica do setor de Benefícios Eventuais, poderá receber uma cesta básica de alimentos tendo em vista que os benefícios eventuais integram a rede de serviços socioassistenciais, com vistas ao atendimento das necessidades humanas básicas das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.
- 2.3.** Os benefícios eventuais configuram-se como direitos sociais legalmente instituídos sendo, dessa forma, gratuitos, portanto, não contributivos e não sujeitos a condicionais prévias, contrapartidas ou compensações de qualquer natureza para seu acesso.
- 2.4.** Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer cestas básicas de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

3. QUANTIDADE DO SERVIÇO/PRODUTO A SER CONTRATADA:**3.1** Serão contratados os seguintes serviços:

ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1.	2800	<p>CESTA BÁSICA MODELO 1 CONTENDO: 1 kg de açúcar refinado Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>3 kg de arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais</p> <p>1 unidade de café a vácuo 250g Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p>1 kg de farinha de mandioca Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e</p>	UNI

		<p>refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p> <p>Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u></p> <p>Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico.</p> <p>Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino".</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p> <p>Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg farinha de trigo</u></p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></p> <p>Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote leite integral instantâneo 400g</u></p> <p>Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D.</p> <p>Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u></p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de</p>	
--	--	--	--

		<p>recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></p> <p>Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><u>1 kg de sal refinado</u></p> <p>Ingredientes: Sal refinado iodado.</p> <p>Descrição: Ingredientes Culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>	
2.	3000	<p>CESTA BÁSICA MODELO 2</p> <p>CONTENDO:</p> <p><u>3 kg de açúcar refinado</u></p> <p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></p> <p>Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.</p> <p>O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante,</p>	UNI

		<p>data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>3 kg farinha de trigo</u> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	
--	--	--	--

		<p><u>Leite em pó integral instantâneo 800g</u> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><u>1 kg de sal refinado</u> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>	
--	--	--	--

4. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/ENTREGA DOS PRODUTOS:

A entrega das cestas deverá ocorrer, parcialmente, após a homologação deste certame.

5. INFORMAÇÃO ACERCA DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária para o exercício destinado ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no processo pela área competente da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC – SMASHTR.

6. INDICAÇÃO DO INTEGRANTE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O planejamento ficará de responsabilidade do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC.

7. INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) FISCAL (IS) DE CONTRATO

A fiscalização do presente contrato será exercida pelo servidor (a) Georgea Marina Sartor Rocha

Submeto Documento de Formalização da Demanda para avaliação e autorização para que se dê os demais encaminhamentos.

Marcio Serafin Folis
**Responsável Interino pela Secretaria de Assistência Social, Habitação,
Trabalho e Renda**

ANEXO VI PREGÃO ELETRONICO Nº XX/FMAS/2026 TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

Os itens deste instrumento contratual deverão estar em concordância com as especificações técnicas descritas na tabela abaixo.

ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL
-------------	--------------	------------------	----------------	---------------------------	--------------------

1	700	<p>EXCLUSIVO ME E EPP CESTA BÁSICA MODELO 1 CONTENDO: <u>1 kg de açúcar refinado</u> <u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u> <u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> <u>1 unidade de café a vácuo 250g</u> <u>1 kg de farinha de mandioca</u> <u>1 kg de farinha de milho fina</u> <u>1 kg farinha de trigo</u> <u>1 kg de feijão preto tipo 1</u> <u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 400g</u> <u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u> <u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> <u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> <u>1 kg de sal refinado</u></p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO: <u>1 kg de açúcar refinado</u> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais <u>1 unidade de café a vácuo 250g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. Pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. <u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora. <u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e</p>	UNI	R\$ 99,92	R\$ 69.944,00
---	-----	--	-----	-----------	---------------

	<p>refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico.</p> <p>Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino".</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p> <p>Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p>1 kg farinha de trigo</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 kg de feijão preto tipo 1</p> <p>Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Leite em pó integral instantâneo 400g (pacote)</p> <p>Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D.</p> <p>Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de</p>			
--	--	--	--	--

		<p>recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></p> <p>Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><u>1 kg de sal refinado</u></p> <p>Ingredientes: Sal refinado iodado.</p> <p>Descrição: Ingredientes Culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
2	2.100	<p>AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <p>CESTA BÁSICA MODELO 1</p> <p>CONTENDO:</p> <p><u>1 kg de açúcar refinado</u></p> <p><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></p> <p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u></p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u></p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u></p> <p><u>1 kg farinha de trigo</u></p> <p><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></p> <p><u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 400g</u></p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u></p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></p> <p><u>1 kg de sal refinado</u></p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO:</p> <p><u>1 kg de açúcar refinado</u></p> <p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></p> <p>Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.</p> <p>O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	UNI	R\$ 99,92	R\$ 209.832,00

	<p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg farinha de trigo</u> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>Leite em pó integral instantâneo 400g (pacote)</u> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</p>			
--	---	--	--	--

		<p>informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><u>1 kg de sal refinado</u> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
3	750	<p>EXCLUSIVO ME E EPP CESTA BÁSICA MODELO 2 CONTENDO: <u>3 kg de açúcar refinado</u> <u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u> <u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> <u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u> <u>1 unidade de café a vácuo 500g</u> <u>1 kg de farinha de mandioca</u> <u>1 kg de farinha de milho fina</u> <u>3 kg farinha de trigo</u> <u>2 kg de feijão preto tipo 1</u> <u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 800g</u> <u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u> <u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> <u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> <u>1 kg de sal refinado</u></p>	UNI	R\$ 164,26	R\$ 123.195,00

	<p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO:</p> <p><u>3 kg de açúcar refinado</u> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: “farinha de milho fina” ou “farinha de milho fubá tipo fino” ou “fubá mimoso” ou “fubá mimoso fino”. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>3 kg farinha de trigo</u> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>Leite em pó integral instantâneo 800g (pacote)</u> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de</p>			
--	--	--	--	--

		<p>impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. 1 kg de sal refinado Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
4	2.250	<p>AMPLA CONCORRÊNCIA CESTA BÁSICA MODELO 2 CONTENDO: 3 kg de açúcar refinado 5 kg de arroz parboilizado tipo 1 1 pacote biscoito doce, mínimo 350g 1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g 1 unidade de café a vácuo 500g 1 kg de farinha de mandioca 1 kg de farinha de milho fina 3 kg farinha de trigo 2 kg de feijão preto tipo 1 1 pacote de leite em pó integral instantâneo 800g 1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g) 1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g) 1 unidade de óleo de soja 900mL 1 kg de sal refinado</p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO: 3 kg de açúcar refinado Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. 5 kg de arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. 1 pacote biscoito doce, mínimo 350g Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. 1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p>	UNI	R\$ 164,26	R\$ 369.585,00

	<p>Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>3 kg farinha de trigo</u> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>Leite em pó integral instantâneo 800g (pacote)</u> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante,</p>			
--	--	--	--	--

	<p>ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g) Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g) Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 unidade de óleo de soja 900mL Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p>1 kg de sal refinado Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
TOTAL				R\$ 772.556,00

1.2 O objeto desta contratação é caracterizado como comum.

1.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.4 Após o interregno de 12 (doze) meses, os preços iniciais poderão ser reajustados, caso haja solicitação formal da contratada, utilizando-se a variação acumulada do Índice de Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) nos termos da legislação vigente.

1.5 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.6 A divisão dos itens em cota reservada e ampla concorrência observa os arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, visando ampliar a competitividade e fomentar a participação das microempresas e empresas de pequeno porte.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Os Benefícios Eventuais são previstos pela Lei Orgânica de Assistência Social - LOAS e oferecidos pelos municípios e Distrito Federal aos cidadãos e às suas famílias que não têm condições de arcar por conta própria com o enfrentamento de situações adversas ou que fragilize a manutenção do cidadão e sua família.
- 2.2. A regulamentação dos Benefícios Eventuais e a organização do atendimento aos beneficiários são responsabilidade dos municípios e do Distrito Federal, os quais devem observar os critérios e prazos estabelecidos pelos respectivos Conselhos de Assistência Social. Os estados são responsáveis pelo cofinanciamento dos Benefícios Eventuais junto aos municípios.
- 2.3. A Lei nº 4.947 de 27 de março de 2024 dispõe sobre os Benefícios Eventuais, no âmbito da Política Pública de Assistência Social, no município de Içara/SC.
- 2.4. O benefício deve ser oferecido nas seguintes situações:
 - 2.4.1. Nascimento: para atender as necessidades do bebê que vai nascer; apoiar a mãe nos casos em que o bebê nasce morto ou morre logo após o nascimento; e apoiar a família em caso de morte da mãe.
 - 2.4.2. Morte: para atender as necessidades urgentes da família após a morte de um de seus provedores ou membros; atender as despesas de urna funerária, velório e sepultamento, desde que não haja no município outro benefício que garanta o atendimento a estas despesas.
 - 2.4.3. Vulnerabilidade Temporária: para o enfrentamento de situações de riscos, perdas e danos à integridade da pessoa e/ou de sua família e outras situações sociais que comprometam a sobrevivência.
 - 2.4.4. Calamidade Pública: para garantir os meios necessários à sobrevivência da família e do indivíduo, com o objetivo de assegurar a dignidade e a reconstrução da autonomia das pessoas e famílias atingidas.
- 2.5. Para solicitar o Benefício Eventual, o usuário deve procurar as unidades da Assistência Social no município ou no Distrito Federal. A oferta desses benefícios também pode ocorrer por meio de identificação de pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade nos atendimentos feitos pelas equipes da Assistência Social.
- 2.6. Em caso de vulnerabilidade temporária, o usuário, mediante análise dos critérios e de cada situação particular a ser realizada pela técnica do setor, poderá receber uma cesta básica de alimentos tendo em vista que os benefícios eventuais integram a rede de serviços socio-assistenciais, com vistas ao atendimento das necessidades humanas básicas das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.
- 2.7. Os benefícios eventuais configuram-se como direitos sociais legalmente instituídos sendo, dessa forma, gratuitos, portanto, não contributivos e não sujeitos a condicionais prévias, contrapartidas ou compensações de qualquer natureza para seu acesso.
- 2.8. Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer cestas básicas de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

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

- a) A solução proposta é a contratação de pessoa jurídica especializada em fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios para uso do setor de Benefício Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda do município de Içara, conforme justificado no Item Segundo do presente TR (Termo de Referência).
- b) Os requisitos da contratação, se encontram elencados no Item quarto.
- c) O fornecimento das cestas básicas será conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara, de forma parcelada, durante a vigência da ata.
- d) O pagamento será efetuado em até 30 dias após recebimento dos itens, com a devida emissão de nota fiscal.
- e) A entrega dos itens terá o prazo máximo de 07 (sete) dias úteis após solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seguindo rigorosamente as quantidades solicitadas, sem custos adicionais à CONTRATANTE.

- f) Na entrega, caso sejam constatadas divergências, avarias, produtos vencidos, embalagens violadas ou desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá substituir integralmente os itens recusados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus adicional à Administração.
- g) A vigência da ata será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada caso haja interesse entre as partes.
- h) Os objetos de consumo deste processo licitatório estão especificados no Item primeiro, em um total de 4 (quatro) itens.
- i) A entrega dos itens, despesas de tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, deve ser de responsabilidade da contratada, sem ônus para contratante.
- j) Os produtos requisitados devem ser de qualidade, estando de acordo com as normativas vigentes a cerca de gêneros alimentícios, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis caso a contratada ludibriar a contratante.
- k) A contratada deve ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à fabricação ou armazenagem.
- l) A Licitação será via Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão Eletrônico tipo Menor Preço por Item, permitindo que a Administração adquira o item à medida que for sendo necessário, respeitando os limites orçamentários sem gastos onerosos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) O estabelecimento deverá se adequar às resoluções vigentes que norteiam e estabelecem regras para acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos como, por exemplo, a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04 e demais normas da Vigilância Sanitária.
- b) Estrutura física adequada para armazenamento dos alimentos, como iluminação adequada, ventilação, limpeza, organização, entre outros requisitos fundamentais para a conservação apropriada dos alimentos.
- c) **As cestas básicas deverão ser entregues montadas e acondicionadas em embalagens plásticas altamente resistentes, de preferência biodegradável, que suporte o peso dos alimentos sem que a embalagem da cesta seja danificada.**
- d) **EMBALAGEM PRIMÁRIA & SECUNDÁRIA DOS ITENS DAS CESTAS BÁSICAS**
 - 4.d.1. As embalagens primárias (que está em contato direto com alimento) e secundárias (que está acondicionada na embalagem primária) devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.
 - 4.d.2. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento.
 - 4.d.3. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento será considerado defeituoso, devendo ser substituído.
 - 4.d.4. A embalagem primária deve conter rótulo, apostado ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Nenhuma etiqueta poderá apresentar alguma informação diferente das que são impressas no rótulo do alimento.
- e) **RÓTULO:** O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:
 - 4.e.1. Nome completo do alimento e tipo.
 - 4.e.2. Marca.
 - 4.e.3. Ingredientes.
 - 4.e.4. Data de fabricação e data de validade.
 - 4.e.5. Nome e endereço do fabricante ou embalador.
 - 4.e.6. Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.
 - 4.e.7. Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
 - 4.e.8. Número do registro em órgão competente e sigla.
 - 4.e.9. SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).
 - 4.e.10. Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira (xícara, colher).
 - 4.e.11. Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

4.e.12. Critérios para Armazenamento

- f) As informações do rótulo serão para fins de inspeção da contratante, orientação quanto sua utilização e contraindicação a alérgicos a algum componente, por exemplo.
- g) O rótulo da embalagem secundária deve apresentar informações mínimas como nome completo do alimento e tipo, marca, peso ou volume bruto das respectivas unidades e número de unidades contidas.
- h) Atentar para o veículo de transporte, que deverá ser rigorosamente apropriado para que não acarrete danos às cestas básicas, respeitando um controle de temperatura adequado, caso seja necessário, e que mantenha o aspecto característico do mesmo.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

a) EXECUÇÃO PRELIMINAR DO OBJETO

5.a.1. O local de entrega será determinado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda no ato da solicitação dos produtos deste processo licitatório.

5.a.2. Endereços de entrega, entre outros endereços no município de Içara/SC.

- a. Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda: Praça Presidente João Goulart, 120 – Centro, Içara/SC. Cep: 88820-000. Prefeitura Municipal de Içara. Complemento: Térreo, Torre Norte.
- b. CREAS: Rua Cel. Marcos Rovaris, 213 – Centro – Içara/SC
- c. CRAS Esplanada: Rod. Santo Antônio, s/nº - Bairro Esplanada – Içara/SC
- d. CRAS Jaqueline: Rua 30 de Dezembro, s/nº - Bairro Jaqueline – Içara/SC
- e. Centro de Convivência Poço 8: ICR 357, s/nº - Poço 8 – Içara/SC
- f. Almojarifado Pavilhão (cinza e vermelho): Av. Procópio Lima s/nº esquina com Rua Olívio Pavei – Bairro Centro – Içara/SC.

5.1.3. O horário de entrega é de segunda a sexta feira das 08:00 as 12:00 e das 13:00 as 16:00 horas. Salva guarda feriados. O horário poderá sofrer alterações sem aviso prévio.

- b) O fornecimento dos quantitativos contratados proceder-se-á de forma parcelada de acordo com as necessidades e conveniências da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.
- c) Qualquer sinistro que porventura vir a ocorrer durante a execução do objeto, seja de natureza material ou pessoal, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- d) As marcas apresentadas na proposta não poderão ser substituídas sem autorização da Contratante.
- e) Os produtos que apresentarem defeitos deverão ser trocados por outro de igual modelo, e todas as despesas inerentes à reposição e transporte, correrão por conta da Contratada, não cabendo qualquer ônus a Contratante.
- f) A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos, notificando imediatamente a empresa e abrindo prazo para correção do problema, sob pena de ser encaminhado o processo para apuração de responsabilidades e aplicação de sanções.
- g) A Contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- h) A Contratada deve possuir empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- i) A Contratada deve prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
- j) Paralisar, por determinação da 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.
- k) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- l) Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste processo.

- m) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- n) Os custos decorrentes do serviço realizado sem autorização de fornecimento será de responsabilidade da contratada.
- o) Apresentar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.
- p) A Contratada não poderá, sem anuência do Município de Içara, modificar quaisquer especificações deste Contrato, sua gestão será feita exclusivamente pela autoridade cabível, designada pela Administração.
- q) A Contratada é responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à perfeita execução do objeto contratual.
- r) Manter, durante a execução dos serviços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- s) Executar os serviços observando rigorosamente o cumprimento de todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos.
- t) Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar a contratante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do serviço.
- u) Recebimento definitivo e provisório, o objeto entregue pela contratada será recebido de forma provisória e definitiva, conforme o regimento do Decreto Municipal nº 014/2024, que Regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Município de Içara.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- a) Conforme o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei.
- b) Fica responsável pela fiscalização do serviço prestado, o fiscal designado pelo secretário da pasta em momento posterior, quando da solicitação de fato, verificando se todas as obrigações foram cumpridas.
- c) O gestor(a) da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
 - a) Averiguação técnica do objeto recebido;
 - b) Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
 - c) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
 - d) Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas neste Termo de Referência ou que forem entregues em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de entrega;
 - e) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.
- d) A existência e atuação da fiscalização do Município de Içara, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne ao fornecimento do objeto e às suas consequências e implicações próximas ou remotas.
- e) A contratada fica obrigada a permitir e facilitar a fiscalização ou supervisão no ato da entrega, devendo prestar as informações e esclarecimentos solicitados.
- f) Comunicar ao Fiscal designado pelo secretário da pasta, no prazo de 12 (doze) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços que possam prejudicar a perfeita execução do objeto.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente rubricada pelo responsável pelo recebimento e liquidada, por intermédio da Prefeitura Municipal.
- b) Encaminhar à contratante a Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, no máximo 30 dias após a execução do serviço ora solicitado, constando todos os dados

- bancários, para efeito de pagamento.
- c) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos produtos juntamente com nota fiscal certificada pelos responsáveis;
 - d) Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
 - e) Constatada qualquer pendência em relação ao documento fiscal, as certidões negativas, ao fornecimento do objeto ou de parcela deste, interromper-se-ão os prazos oponíveis à unidade gestora exclusivamente quanto ao credor correlato à pendência, sem prejuízo ao prosseguimento das liquidações e pagamentos aos demais credores posicionados em ordem cronológica das exigibilidades;
 - f) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;
 - g) O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE após análise do servidor designado, de acordo com o quantitativo efetivamente executado.
 - h) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
 - i) Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;
 - j) Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
 - k) Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;
 - l) Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;
 - m) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
 - n) O pagamento será efetuado obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas.
 - o) Os valores expostos na requisição de fornecimento serão conferidos pela Contratante antes da aprovação da mesma.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- a) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado / adquirido, no qual deverá constar o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa.
- b) Alvará de funcionamento.
- c) Serão exigidos ainda os documentos relativos à regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, conforme preve a Lei.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- a) O valor aproximado da contratação perfaz o montante total de **R\$ 772.556,00 (setecentos e setenta e dois mil, quinhentos e cinquenta e seis reais)**.
- b) No que se refere a pesquisa realizada nesse processo licitatório, o formato utilizado, deu-se da seguinte forma:

- 9.b.1. Pesquisa Banco de Preços:** pesquisa de preços pelo Banco de Preços obtendo resultados sólidos e confiáveis, com respaldo jurídico por estar plenamente em conformidade com as orientações, licitações e normas e leis vigentes. Cabe ressaltar que, neste processo, as pesquisas são referentes à itens similares.
- 9.b.2. Fornecedor:** A pesquisa de preços se realizou via valor referencial de fornecedores para levantamento inicial de compra do referido processo, a partir da natureza do(s) objeto(s).
- 9.b.3. Pesquisa sítio eletrônico:** coleta de dados realizada via sítio eletrônico do ramo comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados e distribuidoras de alimentos.
- c) Nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública realizou pesquisa de preços mediante consulta a fornecedores do ramo pertinente, cujas propostas apresentaram compatibilidade material e equivalência integral com a composição específica das cestas básicas definidas para atendimento das demandas socioassistenciais do Município. Adicionalmente, foram consultadas referências externas provenientes de contratações públicas similares, sistemas oficiais e demais parâmetros de mercado, em observância ao dever de ampla pesquisa e validação da compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado. Todavia, constatou-se que tais referências não apresentavam equivalência integral quanto à composição quantitativa e qualitativa dos itens que compõem o objeto desta contratação, razão pela qual foram utilizadas exclusivamente como parâmetros auxiliares de validação de mercado, não sendo incorporadas ao cálculo da mediana utilizada para formação do valor estimado da contratação. Assim, para fins de definição do preço estimado, adotaram-se exclusivamente as cotações de fornecedores cujos orçamentos refletiam de forma fidedigna e equivalente a totalidade das especificações técnicas e quantitativos constantes do Termo de Referência, em conformidade com os princípios da razoabilidade, economicidade, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- a) Os recursos orçamentários para fazer frente às obrigações assumidas correrão à conta do orçamento vigente da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda. O detalhamento da rubrica orçamentária será informado a cada emissão de requisição de fornecimento.

11. FORMA E CRITÉRIOS PARA A SESSÃO

- a) A Forma e Critérios para a sessão serão conforme o disposto na tabela a seguir:

Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	0,5% (meio por cento)
Forma de julgamento:	Menor preço por item
Critério de julgamento:	Menor preço
Modalidade de Licitação:	Pregão eletrônico
Formalização da licitação:	Registro de Preços
Sistema de cotas:	Exclusivo ME e EPP e Ampla Concorrência

12. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico, Requisitante e Autoridade Competente, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO

INTEGRANTE REQUISITANTE

Georgea Marina Sartor Rocha
Assistente Social

Marcio Serafim Folis
Responsável Interino pela Secretaria Municipal

AUTORIDADE COMPETENTE

Marcio Serafim Folis

Responsável Interino pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda

Içara, 04 de maio de 2026