



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021, DECRETO FEDERAL 11.462/2023, DECRETO MUNICIPAL Nº 361/2023 E SUAS ALTERAÇÕES PARA:

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC.

JULIANA PINTO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 128/2024

DATA DE ABERTURA: 24/10/2024

ENTREGA DOS DOCUMENTOS PELO SITE ATÉ DIA 24/10/2024 ÀS 13:30 HORAS

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 14:00 HORAS DO DIA 24/10/2024 (Horário de Brasília).

LOCAL: Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC <https://bnc.org.br/>

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS: Prefeitura Municipal de Navegantes, Rua João Emílio, 100 – Centro – Departamento de Compras e Licitações, CEP 88.370-446, telefone: (47) 3342-9500, e-mail:

alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br;

e/

ou

adm.licitação@navegantes.sc.gov.br.

Regência: Lei n. 14.133/2021, Decreto Federal n. 11.462/2023 e Decreto Municipal n. 361/2023.

Secretaria solicitante: Secretaria Municipal de **Assistência Social**

O **MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00 horas do dia 24/10/2024**, no Departamento de Compras e Licitações do MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, serão abertas às propostas referentes a este Pregão Eletrônico, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, de conformidade com as seguintes condições:

O pregão eletrônico terá sessão pública que acontecerá por meio do sistema de licitações Bolsa Nacional de Compras – BNC (www.bnc.org.br).

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**, conforme as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

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



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



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

1.3. A Secretaria Municipal de Assistência Social se configura na presente licitação como a entidade gerenciadora e o Corpo de Bombeiro Militar de Navegantes caracteriza-se como entidade participante, nos termos do art. 6, inciso XLVII e XLVIII da Lei nº 14.133/2021.

1.4. Em conformidade com a Lei Complementar 123/2006, de 14/12/2006, em seu artigo 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar 147/2014, de 07/08/2014, o lote 05 desta licitação será **EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI, com exceção ao disposto no art.49 do respectivo diploma legal, ou seja:**

1.4.1 quando não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório; e

1.4.2 quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

2. DO VALOR ESTIMADO

2.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscientos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos)**, conforme custo unitário apostado no Termo de Referência, anexo I.

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC.

3.3. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras - BNC, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.





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

3.4.1. Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras - BNC, no ANEXO IV;

3.4.2. Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras - BNC, no ANEXO IV e;

3.4.3. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras - BNC, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela Bolsa Nacional de Compras - BNC e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras - BNC, conforme o ANEXO V.

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

3.6. As disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou seja, o tratamento diferenciado às empresas de pequeno porte e microempresas, não se aplicam:

3.6.1. no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6.2. no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.7. Não será admitido a participação de empresas em consórcio.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME





4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com auxílio de sua equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

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

5. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

5.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 2.5.1, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

5.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.3. O acesso do operador no pregão eletrônico, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

5.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.





5.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.7. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional deverá ser esclarecida através: do site <https://bnc.org.br/>, do telefone (42) 3026-4550 – Ponta Grossa/PR, ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

5.8. A participação na Licitação, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido no preâmbulo deste edital.

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

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

6. PARTICIPAÇÃO

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

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





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

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

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

6.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

6.10. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

6.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 – TCU – Plenário).

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas**, quando, então, **encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação**.

7.1.1 Caso o licitante não apresente os documentos de habilitação juntamente com a proposta, conforme o subitem 7.1, deverá o vencedor apresentar no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Agente de Contratação/Pregoeiro via sistema eletrônico, que poderá ser prorrogado por igual período, desde que justificado.





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

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

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

7.5. **Até as 13h:30min os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;**

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

7.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- a) Valor unitário;
- b) Marca (quando for o caso);
- c) Fabricante;

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

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

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

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





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

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

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

- 9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2. O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas (ANEXO III), desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 9.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 9.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.
- 9.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 9.9. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.
- 9.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.





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

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

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

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

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

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

9.17. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa e reiniciada** somente decorridas **24 (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no sítio eletrônico oficial do Município de Navegantes, disponível no endereço eletrônico <https://navegantes.sc.gov.br/>.

9.18. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema pelo participante no tempo máximo permitido (15 segundos).

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

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

10. DO MODO DE DISPUTA





10.1. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, conforme art. 56 da Lei nº 14.133/2021.

10.2. 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.

10.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o subitem 9.2. será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

10.4. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no subitem 9.3, a sessão pública será encerrada automaticamente.

10.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no subitem 9.3, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º da Lei nº 14.133/2021/2021, mediante justificativa.

10.6. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações, conforme §4º, do art. 56 da Lei nº 14.133/2021/2021.

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

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

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

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

10.11. **Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais**





classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.2. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36 do Decreto 10.024/2019, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

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





12. DA NEGOCIAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro de contratação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

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

12.3. Será estabelecido o **prazo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do (a) pregoeiro (a) no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o subitem 12.1, que poderá ser prorrogado por igual período, desde que justificado.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

13.2.2 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

13.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação (artigo 59, inciso III da Lei nº 14.133/2021).

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

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

13.4. Da apresentação de planilha de custos; ou

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





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

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o mesmo deverá apresentar as seguintes certidões, as quais serão verificadas pelo pregoeiro. A análise será feita sob a ótica de eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação:

14.1.1. **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União** - TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>;

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

14.1.3. **Consulta ao Tribunal de Contas da sede do licitante;**

14.2. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do pregoeiro, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo definido pelo pregoeiro.

14.3. A verificação pelo pregoeiro e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

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

- a) deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;





e) apresentar documento de regularidade fiscal ou trabalhista vencido. Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

14.6. Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (art. 42 e 43 da LC nº123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014):

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

- a) serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal e trabalhista.
- b) serão analisados os **documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista**, declarando-se:

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

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

14.6.2. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no inciso II da alínea “b” do item 13.6.1 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 10 e seguintes, ou revogar a licitação ou item da licitação conforme o caso.

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





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

14.6.3.2. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F do Código Penal Brasileiro.

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

14.8. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>; que deverá conter CNAE adequado para o objeto da contratação.

b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;

d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;

e) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;

f) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

14.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA





14.9.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei n. 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

14.9.1.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n. 11.101/2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

14.9.2. Deverá apresentar Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Grau de Endividamento (GE), **comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais** e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante);

III - Grau de Endividamento (GE) = (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante) / (Ativo Total).

14.9.2.1. Os índices exigidos como mínimos serão apurados através das seguintes fórmulas:

a) Liquidez Corrente: AC/PC = índice mínimo: 1,00

b) Liquidez Geral: AC+RLP/PC+PNC = índice mínimo: 1,00.

c) Grau de endividamento: PC+PNC/AT = igual ou menor que 1,00.

14.9.2.2. **Os índices deverão estar calculados** para que o agente de contratação e equipe de apoio procedam somente com a conferência dos cálculos apresentados.

14.9.2.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

14.9.2.4. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos. (Lei nº 14.133/2021, art. 69, §6º).

14.9.2.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.





14.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.10.1. A comprovação da qualificação técnica se dará através de Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória de fornecimentos similares ao objeto desta licitação.

7.8. Deverá apresentar Alvará de Licença de funcionamento da sede da licitante.

15. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

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

16. DAS DILIGÊNCIAS

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

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

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

16.4. As autenticações seguem o disposto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 361/2023.

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

16.6. A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema BNC, em "DOCUMENTOS COMPLEMENTARES (PÓS-DISPUTA)", bem como, SOMENTE, em situações excepcionais, devidamente justificadas pelo (a) Pregoeiro (a), também, para e-





mails da PREFEITURA MUNICIPAL NAVEGANTES, próprios do Departamento Compras de Licitações (alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitação@navegantes.sc.gov.br).

167. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer outros e-mails serão desconsiderados, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, no sistema BNC, algum e-mail diverso destes informados.

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

17. DOS RECURSOS

17.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, durante o prazo concedido na sessão pública, em **até 15 (quinze) minutos**, em **campo próprio do sistema**, exclusivamente, manifestar sua intenção de recorrer.

17.2. **As razões do recurso de que trata o subitem 16.1 deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias.**

17.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

17.4. **Os documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões** poderão ser anexadas em campo próprio do sistema BNC, e ainda, sem prejuízo da sua apreciação, para e-mails do MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, próprios do Departamento de Compras e Licitações (alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitação@navegantes.sc.gov.br), sendo registrado e anexado pela Administração,

nos autos do processo, o corpo do e-mail da empresa recorrente e/ou da contrarrazoante.

17.5. O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões para quaisquer outros e-mails serão desconsiderados.

17.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no caput, importará na decadência desse direito, e a autoridade estará autorizado (a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

18. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS





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

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

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

18.3. A autoridade competente emitirá a decisão final.

18.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

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

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

19. DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

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

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

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

20.3. Após a homologação, o Contrato será encaminhado via sistema ECM para a devida assinatura. Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após sua publicação no PNCP, conforme art. 94 da Lei nº 14.133/2021/2021.

20.4. A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo,





identificação da licitação, especificações resumidas do serviço licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para execução dos serviços conforme solicitação do Contratante.

20.5. O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o link para acesso.

20.6. É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

20.7. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

20.8. Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

20.9. Para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preço / Contrato o vencedor deverá apresentar:

20.9.1. Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas.

20.10. Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

20.11. É de responsabilidade do vencedor manter o cadastro de fornecedor atualizado junto a Prefeitura Municipal de Navegantes.

21. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Não será permitida a Adesão a Ata de Registro de Preços.





22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

22.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

22.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original;

22.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata;

22.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;

22.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

22.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

22.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

22.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

22.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

22.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

22.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

23. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

23.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;





- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

23.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

23.3. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

24. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

24.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados nos termos do art. 25 do Decreto 11.462/2023 e do art. 124 da Lei 14.133/2021.

25. DOS PRAZOS E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

25.1. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021.

25.2. Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base da assinatura da Ata de Registro de Preço /Contrato.

25.3. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

25.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

25.5. Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

26. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

26.1. A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser





observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

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

27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

27.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas, conforme Termo de Referência (ANEXO I), e concomitantemente, na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e/ou CONTRATO.

28. DO PAGAMENTO

28.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência (ANEXO I), além da Minuta da Ata de Registro de Preços (ANEXO VIII) e da Minuta do Contrato (Anexo IX), sendo parte integrante deste edital.

28.2. O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

28.3. O pagamento será conforme as medições realizadas de acordo com os prazos/cronograma propostos, após recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

28.4. O prazo para pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (TRINTA) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, atestada por servidor ou comissão designado para o acompanhamento e fiscalização do Contrato, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da CONTRATADA;

28.5. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal os seguintes documentos:

a) apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Certidão de Regularidade do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

b) apresentar relatório das etapas executadas (cumpridas) de acordo com o cronograma físico financeiro ao Setor da Secretaria de Assistência Social.;

28.6. - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.





28.7. NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

29. DO RECEBIMENTO DOS MATERIAIS

29.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

29.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

29.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

30. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

30.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

- a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dia úteis, caracterizando inexecução parcial;
- b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;
- c) Advertência;
- d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES pelo prazo de até 03 (três) anos;





e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei Federal n.º 14.133/2021.

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

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

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

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

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

31. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

31.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar ou solicitar esclarecimentos sobre o edital de licitação, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada através de campo próprio do sistema da BNC – Bolsa Nacional de Compras e nos e-mails (alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitação@navegantes.sc.gov.br) sítio no prazo de até 2(dois) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

31.2. As dúvidas/questionamentos, e as impugnações deverão ser encaminhadas com documentos que identifiquem o(a) interessado(a), e poderão ser enviadas exclusivamente através de campo próprio do sistema da BNC – Bolsa Nacional de Compras, conforme a legislação.





31.3. Não sendo formulado pedido de esclarecimento, providência ou impugnação a este edital até o prazo previsto na legislação, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação das propostas e documentos de habilitação, não cabendo aos licitantes direito a qualquer reclamação posterior.

31.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso.

31.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

32. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1. Da sessão pública do Pregão Eletrônico divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico BNC e no site da PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES, conforme a possibilidade e o andamento do processo.

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

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

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

32.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/2021.

32.6. 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.

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





32.8. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, 13h00min às 19h00min.

32.9. 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.

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

32.11. Para os documentos que não informarem sua data de validade/vigência de forma expressa, será considerado o prazo de 90 dias após sua emissão.

32.12. É facultado ao proponente visitar o local onde serão realizados os serviços, não podendo posteriormente alegar desconhecimento.

33. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

33.1. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.bnc.org.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados, além do site do Município, no endereço <https://navegantes.sc.gov.br>.

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

ANEXO I – Termo de Referência (TR);

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

ANEXO I-B – Justificativa para exigências de índices financeiros;

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

ANEXO III – Modelo de Proposta;

ANEXO IV – Termo de Adesão;

ANEXO V – Custo pela utilização do sistema BNC;

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

ANEXO VII – Declaração ME/EPP

ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO IX – Minuta do Contrato





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Item	Unid	Qtd.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
01	KG	140	ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 27,13	R\$ 3.798,20
02	KG	250	AIPIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.	R\$ 3,22	R\$ 805,00
03	KG	150	ABÓBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	R\$ 3,02	R\$ 453,00



04	KG	50	ABOBRINHA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. características gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificada por qualquer lesão origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,84	R\$ 242,00
05	UND	250	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.	R\$ 3,42	R\$ 855,00
06	UND	150	ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 9,75	R\$ 1.462,50
07	KG	150	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
08	KG	500	BANANA CATURRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 4,05	R\$ 2.025,00
09	UND	250	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da	R\$ 6,16	R\$ 1.540,00

			época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.		
10	KG	150	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R\$ 6,25	R\$ 937,50
11	KG	350	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50
12	KG	650	BATATA INGLESA Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem	R\$ 8,66	R\$ 5.629,00

			fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação.		
13	KG	530	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca. Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado).	R\$ 5,98	R\$ 3.169,40
14	KG	310	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 7,16	R\$ 2.219,60
15	MAÇO	460	CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20
16	KG	75	CHUCHU. descrição do produto: chuchu verde-claro características gerais: deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria i. legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de	R\$ 4,34	R\$ 325,50

			umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.		
17	UND	120	COUVE FLOR Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg.	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40
18	UND	50	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escuro, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,50	R\$ 225,00
19	KG	100	GOIABA VERMELHA – fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 10,16	R\$ 1.016,00
20	KG	800	LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
21	KG	200	LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e	R\$ 4,25	R\$ 850,00

			conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.		
22	KG	680	MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 11,26	R\$ 7.656,80
23	KG	250	MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,47	R\$ 1.617,50
24	KG	300	MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à	R\$ 9,96	R\$ 2.988,00

			superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes		
25	KG	550	MELANCIA Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra. Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00
26	KG	200	MELÃO, de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00
27	KG	150	MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 12,28	R\$ 1.842,00
28	KG	100	MORANGO, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.	R\$ 41,00	4.100,00
29	DÚZIA	1.100	OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção	R\$ 11,33	R\$ 12.463,00

			Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega.		
30	KG	50	PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	R\$ 7,18	R\$ 359,00
31	KG	100	PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,08	R\$ 508,00
32	KG	100	PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA – de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 12,17	R\$ 1.217,00
33	UND	200	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,38	R\$ 1.276,00
34	KG	500	TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,06	R\$ 2.530,00
35	KG	700	TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a	R\$ 6,93	R\$ 4.851,00

			conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
36	KG	200	UVA RUBI - apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00
37	KG	50	VAGEM Descrição do produto: A vagem (Phaseolus vulgaris L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes, consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 12,63	R\$ 631,50
38	KG	350	BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 5,96	R\$ 2.086,00
				TOTAL	R\$ 83.936,10

LOTE 02 – CARNES

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
------	-------	-------	---------------	----------------	-------------



39	700	kg	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 19,67	R\$ 13.769,00
40	400	kg	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS - Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 35,08	R\$ 14.032,00
41	200	kg	BACON: Bacon inteiro, industrializado, de 1ª qualidade Descrição do produto: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando entre 150 e 200grs, nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instituição Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 40,58	R\$ 8.116,00
42	600	kg	MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto	R\$ 23,78	R\$ 14.268,00

			próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
43	800	kg	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE: Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 39,93	R\$ 31.944,00
44	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sossami), congelados, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,82	R\$ 18.256,00
45	100	kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,35	R\$ 2.235,00
46	150	kg	LINGUICINHA DE PERNIL: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções, submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	R\$ 29,26	R\$ 4.389,00

			procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 700grs.		
47	300	kg	SALSICHA TIPO HOT DOG Características técnicas: Salsicha tipo hot dog. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 400g a 1 kg.	R\$ 20,57	R\$ 6.171,00
48	200	Caixa	HAMBURGUER - Hambúrguer de carne mista, pesando 56g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. Cada caixa contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,15	R\$ 5.430,00
49	200	und.	STEAK - produto empanado à base de carne de frango, pré-frito, cozido e congelado (empanado/steak de frango), pesando 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,49	R\$ 498,00
50	KG	100	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Em embalagem de 400g a 1000g, em pvc, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, nº304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº 105, de 19/05/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,47	R\$ 2.747,00
51	KG	30	AVE TEMPERADA: (sugerido tipo: Blesser, Chester), congelada, com peso entre 3,0 a 4,0 kg, com no máximo 25% de salmoura temperada, pronto para assar. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Deverá ter carimbo de inspeção (sif / sip / sim / sisbi) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 43,34	R\$ 1.300,20



				TOTAL	R\$ 123.155,20
--	--	--	--	--------------	-----------------------

LOTE 03 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
52	570	UND	ARROZ PARBOILIZADO - T-1 Longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 6,95	R\$ 3.961,50
53	400	UND	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, classe preto, tipo 1, constituído de, no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros e no máximo 10% de escolha. Teor máximo de umidade 14%. Os grãos devem apresentar caracteres de qualidade visual, ou seja, de coloração preta ou arroxeada, padrão de coloração no lote entregue, serem novos, secos e de fácil cozimento. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00
54	1500	UND	AÇUCAR REFINADO - Açúcar Refinado obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% P/P, admitindo umidade máxima de 0,04% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg (um quilograma).	R\$ 5,32	R\$ 7.980,00
55	600	UND	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 1KG Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não deverá turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 3,88	R\$ 2.328,00
56	1900	UND	CAFÉ - café em pó torrado e moído embalado a vácuo; pacote com 500 g. com nível de qualidade 5,5 conforme recomendações técnicas ABIC. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 19,18	R\$ 36.442,00
57	1050	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO - óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente contendo 900 ml, Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 900 ml)	R\$ 6,08	R\$ 6.384,00



58	320	UND	FILTRO PARA CAFÉ - Filtro (coador) de papel descartável para café. Tamanho: nº 103. Textura: 100% fibras celulósicas, dupla costura, isento de impurezas. Caixa com 30 filtros. Embalagem: o produto deve vir embalado de maneira que haja proteção e conservação higiênica interna e externamente. Informações constantes na embalagem externa: nome do produto, matéria-prima, quantidade, medida, data de validade, nome, endereço, telefone e cnpj do fabricante. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 4,66	R\$ 1.491,20
59	170	Caixa	FÓSFORO: corpo em madeira (preferencialmente reflorestada), com cabeça colorida, tipo tradicional, caixa com mínimo 40 palitos.	R\$ 5,75	R\$ 977,50
60	KG	200	ACUCAR TIPO CRISTAL : Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 1kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose.	R\$ 4,87	R\$ 974,00
61	UND	80	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira qualidade, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.	R\$ 41,39	R\$ 3.311,20
62	KG	60	FARINHA/MASSA PARA TAPIOCA PRONTA: Goma de mandioca hidratada. Pacote de 500g. Produto deve estar em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 (três) meses de validade a partir da data de entrega. Isento de sujidades, sinais de deterioração ou falhas de fabricação.	R\$ 9,71	R\$ 582,60
63	UND	330	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem de 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	R\$ 8,32	R\$ 2.745,60
64	UND	400	CREME DE LEITE UHT: Creme de leite uht embalagem de 200 gramas, em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem	R\$ 5,60	R\$ 2.240,00

			animal, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
65	UND	300	MILHO VERDE EM CONSERVA: Características técnicas: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado.. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 170gr, devendo ser considerado o peso drenado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00
66	UND	150	VINAGRE DE ÁLCOOL: (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Embalagem plástica, contendo no mínimo 750 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega"	R\$ 2,95	R\$ 442,50
67	UND	60	PIMENTA PRETA MOÍDA EM PÓ: Características técnicas: Pimenta do reino preta, seca e moída. Embalagem de 30 gr *Não contém glúten	R\$ 4,09	R\$ 245,40
68	UND	90	CALDO DE CARNE: Características técnicas: ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz moscada, pimenta do reino branca, cravo. embalagem primária: cada tablete deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto	R\$ 5,20	R\$ 468,00

			deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. O prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.		
69	UND	90	CALDO DE GALINHA Características técnicas: ingredientes sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,77	R\$ 609,30
70	UND	50	TEMPERO COMPLETO Características técnicas: Sal, polpa de alho , cebolinha , salas, manjerição , cebola , realçado de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante, ácido cítrico e conservador metabissulfito de sódio . Embalagem primária : Em potes plásticos de 300 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.	R\$ 7,98	R\$ 399,00
71	UND	200	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes contendo no mínimo 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 13,75	R\$ 2.750,00
72	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos somente em lata, nem fora da unidade de medida de Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Referência: NESCAU, TODDY ou similar.	R\$ 11,20	R\$ 1.120,00
73	UND	1000	REFRIGERANTE : Refrigerante em embalagem plástica tipo pet 2 LT., diversos sabores (cola, guaraná, uva, limão, laranja). A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,25	R\$ 9.250,00
74	UND	700	SUCO DE FRUTAS: embalagem tipo longa vida ou pet de 1 litro, pronto para beber, natural, integral, não estando amassados, inchados ou estourados. Sabores de laranja, uva, pêssgo ou abacaxi. Deverá possuir validade mínima de 6 meses.	R\$ 9,23	R\$ 6.461,00

75	KG	60	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	R\$ 2,08	R\$ 124,80
76	KG	50	AVEIA EM FLOCOS: Grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidades de 250g a 500g (caixa ou sachê). Equivalente: Quaker®.	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
77	KG	80	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA: com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50 g. Contém glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 1 kg. Validade mínima 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 433,60
78	UND	40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 11,50	R\$ 460,00
79	UND	150	MISTURA PARA BOLO: Enriquecido com Vitaminas e Minerais sem Lactose, isento de Lactose ou zero adição de leite) nos Sabores Chocolate, Laranja, Abacaxi, Milho e Banana Embalagem de 400 a 450gramas. Ingredientes básicos: Açúcar orgânico (e/ou), farinha de trigo, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Ca, Fe e Zn), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermentos químicos. O produto para ser preparado deverá ser acrescido apenas de água. Embalagem primária: Em saco de poliéster metalizado contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade: 06 meses a partir da data de fabricação. Deverá ter ficha técnica do produto; comunicado de início de fabricação na Anvisa e laudo bromatológico completo emitido por laboratório credenciado, licença de funcionamento expedida pela Vigilância Estadual ou Municipal (03-01-1098)	R\$ 9,40	R\$ 1.410,00
80	UND	100	BATATA PALHA :com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00
81	UND	100	LEITE CONDENSADO: Especificação Técnica: Leite	R\$ 8,30	R\$ 830,00

			Condensado; Composto de Leite Semidesnatado, Açúcar e Lactose; de Consistência Cremosa e Textura Homogênea; Validade Mínima 10 Meses a Contar Da Entrega Embalagem Primária Atóxica, Devidamente Lacrada; e Suas condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Sda 47/18, Decreto 9.013/17, Rdc 724/22, In 161/22; Rdc 727/22, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Embalagem caixa de no mínimo de 395gr		
82	UND	150	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, sabor abacaxi, limão, uva e morango embalagem de 20 gramas.	R\$ 2,34	R\$ 351,00
				TOTAL	R\$ 103.145,70

LOTE 04 – PANIFICAÇÃO, LEITE, DERIVADOS E EMBUTIDOS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
83	4500	pct	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, embalagem plástica contendo 900 a 1000 g. produto alimentício derivado do leite. possui polpa de frutase açúcar entre os ingredientes. sabores variados (morango ou salada de frutas). não deve ser substituído por bebida láctea. deve apresentar consistência líquida/cremosa. isento de pontos escuro sem de odor ou sabor azedo. rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade recente a entrega	R\$ 9,31	R\$ 41.895,00
84	13.200	L	LEITE - Leite Integral UHT embalagem:(caixinha), com 1litro, devendo apresentar na embalagem a composição, informação nutricional e prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega, sendo composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. cada 100g do produto contém cerca de 58 kcal. estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. alérgicos: contém leite. contém lactose, devendo ter boa solubilidade, acondicionado na embalagem original do fabricante, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção.	R\$ 5,61	R\$ 74.052,00
85	3750	Kg	PÃO - pão salgado tipo francês, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. o produto deve estar de acordo com a legislação	R\$ 16,05	R\$ 60.187,50

			vigente.		
86	1000	Un	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE – 50G Pão tipo cachorro-quente, peso médio de 50g. Massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 1,31	R\$ 1.310,00
87	500	UN	PÃO DE FORMA - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente entre 480 e 500 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 8,37	R\$ 4.185,00
88	1.100	Pct	QUEIJO - Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 20,70	R\$ 22.770,00
89	1000	Pct	PRESUNTO - presunto fatiado cozido de primeira qualidade, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Embalagem com peso líquido de 200 g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 10,65	R\$ 10.650,00
90	UND	250	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção	R\$ 16,28	R\$ 4.070,00

			Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10oC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.		
91	UND	400	REQUEIJÃO CREMOSO: PT DE 180G.Com tampa e lacre de proteção – não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas – a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
				Total	R\$ 222.895,50

LOTE 05 – GÁS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
92	160	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P13	R\$ 117,63	R\$ 19.056,06
93	22	Unid	VASILHAME PARA BOTIJÃO GÁS P13	R\$ 242,30	R\$ 5.330,60
94	12	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P45	R\$ 445,29	R\$ 5.343,48
				TOTAL	R\$ 29.494,88

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.





2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024, visto estar sendo instituído e elaborado no Município de Navegantes/SC neste ano.

2.3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os fornecedores devem possuir certificação de conformidade com as normas sanitárias vigentes, emitidas por órgãos competentes.

3.2. Os fornecedores devem atender as exigências de habilitação;

3.3. Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após emissão da requisição.

3.4. A entrega ocorrerá na Secretaria de Assistência Social ou local a ser designado pela secretaria, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.

3.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.6. Os objetos serão recebidos:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

3.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.





- 3.9. Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
- 3.10. Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;
- 3.11. A contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;
- 3.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;
- 3.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 3.14. O entregador deverá estar identificado e o veículo de transporte limpo;
- 3.15. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- 3.16. Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.
- 3.17. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.18. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 3.19. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado.
- 3.20. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado.





3.21. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento;

3.22. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

3.23. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

Subcontratação

3.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

3.17. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/21;

4.2 Os materiais deverão ser fornecidos e descarregados por meio próprio, pela CONTRATADA em até 05 (cinco) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF).

4.3 Os materiais deverão ser entregues em local oportunamente indicado pela secretaria solicitante.

4.4 O fornecimento dos materiais será de forma parcelada e a forma de execução será indireta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

4.5 É de responsabilidade da CONTRATADA a entrega e descarga dos materiais nos locais a serem indicados pela Secretaria solicitante.

4.6 Em caso de insolvência ou dissolução da empresa adjudicatária, bem como em caso de transferência indireta na prestação dos serviços, no todo ou em parte, rescindir-se-á automaticamente o contrato, cabendo à prefeitura adotar as medidas acauteladoras de seus interesses e do erário, independentemente de ação judicial.





5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

5.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração:

5.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#)).

5.7.2. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.





5.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

5.7.6. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

5.7.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

5.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

5.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

5.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.





5.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

5.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

5.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Liquidação

5.15. A Liquidação será efetuada no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da entrega definitiva do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.16. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.16.1. O vencimento;

5.16.2. A data da emissão;

5.16.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

5.16.4. O período respectivo de execução do objeto;

5.16.5. O valor a pagar; e

5.16.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.17. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;





5.18. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6. CRITÉRIOS DE ENTREGA E PAGAMENTO

6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4. O pagamento será efetuado em até 30 dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

6.5. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária utilizado pelo Município.

6.6. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.





6.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.10. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6.11. Não haverá pagamento antecipado.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

7.3. Conforme art. 65 da lei n. 14.133/2021 as condições de habilitação serão definidas em edital.

Habilitação jurídica

7.4. A habilitação jurídica será de acordo com o art. 66 da lei n. 14.133/2021, devendo apresentar:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o serviço licitado;
- b) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da Ata de eleição e sua atual administração, registrados e publicados, e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o objeto licitado;





OBSERVAÇÃO: Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

II - Documento do representante legal da empresa:

a) Documento com CPF e Identidade do(s) Sócio(s) Administrador(es), conforme contrato social ou da diretoria no caso de sociedade civil.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

7.5. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas conforme art. 68 da Lei n. 14.133/2021, devendo apresentar:.

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional na forma da Portaria Conjunta nº 1.751 de 02/10/2014, e com vigência na data da abertura da sessão pública;
- c) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual da Jurisdição fiscal do estabelecimento licitante, com vigência na data da abertura da sessão pública;
- d) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Municipal da Jurisdição fiscal do estabelecimento licitante, com vigência na data da abertura da sessão pública;
- e) Certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com vigência na data da abertura da sessão pública;
- f) Certidão que prove inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (Lei nº 12.440/11, que modificou o Decreto-Lei 5.452/43), com vigência na data da abertura da sessão pública;
- g) Certidão Negativa de Falência e Concordata;

Qualificação Econômico-Financeira

7.6. A comprovação financeira será feita de acordo com o art. 69 da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Técnica

7.7. A comprovação da qualificação técnica se dará através de Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória de fornecimentos similares ao objeto desta licitação.

7.8. Deverá apresentar Alvará de Licença de funcionamento da sede da licitante.





8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento equivalente.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- b) Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- c) A contratante deverá emitir a autorização de fornecimento em favor da contratada com todas as informações necessárias;
- d) A contratante deverá assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;
- e) A contratante deverá acompanhar, controlar e avaliar a prestação de serviço, através de servidor designado para esta atribuição;
- f) A contratante deverá prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do serviço;
- g) A contratante deverá atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado para a função;
- h) A contratante deverá realizar o pagamento em até 30 [trinta] dias após a apresentação da nota fiscal revestida de aceite pelo(a) ordenador(a) de despesas da Secretarias requisitante;
- i) Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do fornecimento, e, aplicar as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- j) Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício”, por meio de publicação oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços se apresentarem mais





vantajosos para a administração e existirem demandas para atendimento do órgão usuário.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto na lei 14.133/2021;
- b) Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
- c) Entregar os produtos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;
- d) Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- e) Informar na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular e whatsapp, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;
- f) Entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- g) A contratada será responsável por todas as despesas decorrentes do transporte, e, em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, seguros e tributos, se ocorrerem;
- h) A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;
- i) A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- j) Comunicar a contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.
- k) A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.
- l) Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunistica do trabalho, fiscais, comerciais e outros resultantes da execução do





Contrato. A inadimplência da CONTRATADA, com referência a estes encargos, não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;

Navegantes, 16 de agosto de 2024.

JULIANA PINTO
Secretária de Assistência Social



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446
Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



ANEXO I – A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios, conforme demanda do Município, principalmente em face da necessidade desta Administração de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos ao Abrigo Municipal Anildo de Souza, Grupos dos Serviços de Convivência e demais áreas da Secretaria de Assistência Social, e para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI), além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A pretensão contratual de aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar a reposição dos estoques de alimentos conforme demanda do Município, principalmente os





utilizados na produção de dietas e refeições a serem consumidas diariamente no Abrigo de Crianças Anildo de Souza, bem como semanalmente nos Grupos dos Serviços de Convivência e demais áreas da Secretaria de Assistência Social como o PAI (Programa de Atenção ao Idoso) e também para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI).

A aquisição de gêneros alimentícios para abrigos de crianças, serviços de convivência e atenção ao idoso é essencial para garantir a saúde, desenvolvimento e o bem-estar dos indivíduos atendidos pela Secretaria de Assistência Social. É uma medida essencial para assegurar que todos os indivíduos atendidos, tenham acesso a uma alimentação de qualidade. Esta ação não só atende as necessidades nutricionais e de saúde dos indivíduos, mas também promove seu desenvolvimento integral, contribui para o bem-estar social, qualidade de vida, alimentação balanceada, variedade de alimentação.

Há também a necessidade de aquisição de botijão de gás, essa contratação visa suprir as necessidades diárias na preparação das refeições nas localidades citadas acima.

Quanto a aquisição de Gêneros Alimentícios para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI), essa é justificada pelos motivos abaixo descritos:

1. Tendo em vista que o serviço de atendimento a emergências prestados pelo Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes trabalha em uma escala de 24 (vinte e quatro) horas ininterruptas por dia durante o ano inteiro e o serviço administrativo de 40 horas semanais, faz-se necessário a aquisição de Gêneros Alimentícios visando atender o suprimento e hidratação dos agentes operacionais e os guarda-vidas civis, cuja responsabilidade recai sobre nossa instituição.
2. Considerando que a instituição conta com um efetivo de 28 Bombeiros Militares e 60 Bombeiros Comunitários, distribuídos em 2 Quartéis (Centro e Gravatá);
3. Considerando ainda, para o horário do jantar, a utilização de gêneros alimentícios para confecção da refeição é viável devido ao histórico de ocorrências ser menor, tendo pessoal disponível para seu preparo, diferentemente do horário de almoço, no qual as refeições são feitas em local já contratado (Ata 08/2023) devido ao alto fluxo de ocorrências, sendo assim, este novo processo além de otimizar pessoal disponível, vai de encontro ao princípio da economicidade, onde os gêneros comprados para confecção da refeição num longo tempo geram economia em relação a refeições prontas.





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

O município de Navegantes não promoveu Plano de Contratações Anual para o exercício de 2024.

3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

3.1. Os fornecedores devem possuir certificação de conformidade com as normas sanitárias vigentes, emitidas por órgãos competentes.

3.2. Os fornecedores devem atender as exigências de habilitação;

3.3. Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após emissão da requisição.

3.4. A entrega ocorrerá na Secretaria de Assistência Social ou local a ser designado pela secretaria, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.

3.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.6. Os objetos serão recebidos:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

3.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.9. Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

3.10. Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;





- 3.11. A contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;
- 3.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;
- 3.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 3.14. O entregador deverá estar identificado e o veículo de transporte limpo;
- 3.15. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- 3.16. Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.
- 3.17. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.18. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 3.19. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado.
- 3.20. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado.
- 3.21. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento;
- 3.22. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;





3.23. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, realizou-se o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III- Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

IV- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

VI- A aquisição dos alimentos e botijões, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VII- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

4.1 – Descrição da Solução como um todo





O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção é a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto lícitado.

Entre as soluções disponíveis no mercado, visando a maior participação de interessados na disputa, com consequente aumento da competitividade, melhores propostas, ganhos para a Administração devido a economia de escala, valores irrisórios e logística, após verificação entende-se que a opção mais viável é por divisão em lotes para o presente certame.

Esta secretaria opta por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Item	Unid	Qtd.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
01	KG	140	ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 27,13	R\$ 3.798,20
02	KG	250	AIPIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.	R\$ 3,22	R\$ 805,00



03	KG	150	ABÓBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	R\$ 3,02	R\$ 453,00
04	KG	50	ABOBRINHA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. características gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificada por qualquer lesão origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,84	R\$ 242,00
05	UND	250	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.	R\$ 3,42	R\$ 855,00
06	UND	150	ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 9,75	R\$ 1.462,50
07	KG	150	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
08	KG	500	BANANA CATURRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa	R\$ 4,05	R\$ 2.025,00

			intacta e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.		
09	UND	250	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.	R\$ 6,16	R\$ 1.540,00
10	KG	150	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R\$ 6,25	R\$ 937,50
11	KG	350	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50

			deverá ser acondicionado em caixas plásticas.		
12	KG	650	BATATA INGLESA Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	R\$ 8,66	R\$ 5.629,00
13	KG	530	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca. Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado).	R\$ 5,98	R\$ 3.169,40
14	KG	310	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 7,16	R\$ 2.219,60
15	MAÇO	460	CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20
16	KG	75	CHUCHU. descrição do produto: chuchu verde-claro características gerais: deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria i. legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser	R\$ 4,34	R\$ 325,50

			apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.		
17	UND	120	COUVE FLOR Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg.	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40
18	UND	50	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escura, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,50	R\$ 225,00
19	KG	100	GOIABA VERMELHA – fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 10,16	R\$ 1.016,00
20	KG	800	LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem:	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00

			Acondicionadas em caixas plásticas.		
21	KG	200	LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 4,25	R\$ 850,00
22	KG	680	MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 11,26	R\$ 7.656,80
23	KG	250	MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,47	R\$ 1.617,50
24	KG	300	MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação	R\$ 9,96	R\$ 2.988,00

			uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes		
25	KG	550	MELANCIA Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra. Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00
26	KG	200	MELÃO, de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00
27	KG	150	MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 12,28	R\$ 1.842,00
28	KG	100	MORANGO, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a	R\$ 41,00	4.100,00

			polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.		
29	DÚZIA	1.100	OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega.	R\$ 11,33	R\$ 12.463,00
30	KG	50	PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	R\$ 7,18	R\$ 359,00
31	KG	100	PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,08	R\$ 508,00
32	KG	100	PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA – de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas. larvas.	R\$ 12,17	R\$ 1.217,00
33	UND	200	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,38	R\$ 1.276,00
34	KG	500	TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de	R\$ 5,06	R\$ 2.530,00

			casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.		
35	KG	700	TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 6,93	R\$ 4.851,00
36	KG	200	UVA RUBI - apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despendendo, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00
37	KG	50	VAGEM Descrição do produto: A vagem (Phaseolus vulgaris L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes, consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 12,63	R\$ 631,50
38	KG	350	BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 5,96	R\$ 2.086,00
				TOTAL	R\$ 83.936,10

LOTE 02 – CARNES

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
39	700	kg	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 19,67	R\$ 13.769,00
40	400	kg	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS - Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 35,08	R\$ 14.032,00
41	200	kg	BACON: Bacon inteiro, industrializado, de 1ª qualidade. Descrição do produto: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando entre 150 e 200grs, nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instituição Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e	R\$ 40,58	R\$ 8.116,00

			Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
42	600	kg	MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 23,78	R\$ 14.268,00
43	800	kg	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE: Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifos com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 39,93	R\$ 31.944,00
44	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sossami), congelados, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,82	R\$ 18.256,00
45	100	kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,35	R\$ 2.235,00

46	150	kg	LINGUICINHA DE PERNIL: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções, submetido ao processo de cura, embalada á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 700grs.	R\$ 29,26	R\$ 4.389,00
47	300	kg	SALSICHA TIPO HOT DOG Características técnicas: Salsicha tipo hot dog. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 400g a 1 kg.	R\$ 20,57	R\$ 6.171,00
48	200	Caixa	HAMBURGUER - Hambúrguer de carne mista, pesando 56g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. Cada caixa contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,15	R\$ 5.430,00
49	200	und.	STEAK - produto empanado à base de carne de frango, pré-frito, cozido e congelado (empanado/steak de frango), pesando 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,49	R\$ 498,00
50	KG	100	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Em embalagem de 400g a 1000g, em pvc, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, nº304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº 105, de 19/05/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,47	R\$ 2.747,00
51	KG	30	AVE TEMPERADA: (sugerido tipo: Blesser, Chester), congelada, com peso entre 3,0 a 4,0 kg, com no máximo 25% de salmoura temperada, pronto para assar. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em	R\$ 43,34	R\$ 1.300,20



			pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Deverá ter carimbo de inspeção (sif / sip / sim / sisbi) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
				TOTAL	R\$ 123.155,20

LOTE 03 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
52	570	UND	ARROZ PARBOILIZADO - T-1 Longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 6,95	R\$ 3.961,50
53	400	UND	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, classe preto, tipo 1, constituído de, no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros e no máximo 10% de escolha. Teor máximo de umidade 14%. Os grãos devem apresentar caracteres de qualidade visual, ou seja, de coloração preta ou arroxeada, padrão de coloração no lote entregue, serem novos, secos e de fácil cozimento. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00
54	1500	UND	AÇUCAR REFINADO - Açúcar Refinado obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% P/P, admitindo umidade máxima de 0,04% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg (um quilograma).	R\$ 5,32	R\$ 7.980,00
55	600	UND	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 1KG Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não deverá turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 3,88	R\$ 2.328,00
56	1900	UND	CAFÉ - café em pó torrado e moído embalado a vácuo; pacote com 500 g. com nível de qualidade 5,5 conforme recomendações técnicas ABIC. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 19,18	R\$ 36.442,00



57	1050	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO - óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente contendo 900 ml, Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 900 ml)	R\$ 6,08	R\$ 6.384,00
58	320	UND	FILTRO PARA CAFÉ - Filtro (coador) de papel descartável para café. Tamanho: nº 103. Textura: 100% fibras celulósicas, dupla costura, isento de impurezas. Caixa com 30 filtros. Embalagem: o produto deve vir embalado de maneira que haja proteção e conservação higiênica interna e externamente. Informações constantes na embalagem externa: nome do produto, matéria-prima, quantidade, medida, data de validade, nome, endereço, telefone e cnpj do fabricante. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 4,66	R\$ 1.491,20
59	170	Caixa	FÓSFORO: corpo em madeira (preferencialmente reflorestada), com cabeça colorida, tipo tradicional, caixa com mínimo 40 palitos.	R\$ 5,75	R\$ 977,50
60	KG	200	ACUCAR TIPO CRISTAL : Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 1kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose.	R\$ 4,87	R\$ 974,00
61	UND	80	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira qualidade, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.	R\$ 41,39	R\$ 3.311,20
62	KG	60	FARINHA/MASSA PARA TAPIOCA PRONTA: Goma de mandioca hidratada. Pacote de 500g. Produto deve estar em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 (três) meses de validade a partir da data de entrega. Isento de sujidades, sinais de deterioração ou falhas de fabricação.	R\$ 9,71	R\$ 582,60
63	UND	330	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem de 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	R\$ 8,32	R\$ 2.745,60
64	UND	400	CREME DE LEITE UHT: Creme de leite uht embalagem de 200 gramas, em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não	R\$ 5,60	R\$ 2.240,00

			amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
65	UND	300	MILHO VERDE EM CONSERVA: Características técnicas: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado.. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 170gr, devendo ser considerado o peso drenado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00
66	UND	150	VINAGRE DE ÁLCOOL: (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Embalagem plástica, contendo no mínimo 750 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega"	R\$ 2,95	R\$ 442,50
67	UND	60	PIMENTA PRETA MOÍDA EM PÓ: Características técnicas: Pimenta do reino preta, seca e moída. Embalagem de 30 gr *Não contém glúten	R\$ 4,09	R\$ 245,40
68	UND	90	CALDO DE CARNE: Características técnicas: ingredientes:	R\$ 5,20	R\$ 468,00

			sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz moscada, pimenta do reino branca, cravo. embalagem primária: cada tablete deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. O prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.		
69	UND	90	CALDO DE GALINHA Características técnicas: ingredientes sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,77	R\$ 609,30
70	UND	50	TEMPERO COMPLETO Características técnicas: Sal, polpa de alho , cebolinha , salas, manjerição , cebola , realçado de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante, ácido cítrico e conservador metabissulfito de sódio . Embalagem primária : Em potes plásticos de 300 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.	R\$ 7,98	R\$ 399,00
71	UND	200	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes contendo no mínimo 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 13,75	R\$ 2.750,00
72	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos somente em lata, nem fora da unidade de medida de Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Referência: NESCAU, TODDY ou similar.	R\$ 11,20	R\$ 1.120,00
73	UND	1000	REFRIGERANTE : Refrigerante em embalagem plástica tipo pet 2 LT., diversos sabores (cola, guaraná, uva, limão, laranja). A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da	R\$ 9,25	R\$ 9.250,00

			entrega.		
74	UND	700	SUCO DE FRUTAS: embalagem tipo longa vida ou pet de 1 litro, pronto para beber, natural, integral, não estando amassados, inchados ou estourados. Sabores de laranja, uva, pêssego ou abacaxi. Deverá possuir validade mínima de 6 meses.	R\$ 9,23	R\$ 6.461,00
75	KG	60	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	R\$ 2,08	R\$ 124,80
76	KG	50	AVEIA EM FLOCOS: Grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidades de 250g a 500g (caixa ou sachê). Equivalente: Quaker®.	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
77	KG	80	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA: com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50 g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 1 kg .Validade mínima 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 433,60
78	UND	40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 11,50	R\$ 460,00
79	UND	150	MISTURA PARA BOLO: Enriquecido com Vitaminas e Minerais sem Lactose, isento de Lactose ou zero adição de leite) nos Sabores Chocolate, Laranja, Abacaxi, Milho e Banana Embalagem de 400 a 450gramas. Ingredientes básicos: Açúcar orgânico (e/ou), farinha de trigo, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Ca, Fe e Zn), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermentos químicos. O produto para ser preparado deverá ser acrescido apenas de água. Embalagem primária: Em saco de poliéster metalizado contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade: 06 meses a partir da data de fabricação. Deverá ter ficha técnica do produto; comunicado de início de fabricação na Anvisa e laudo bromatológico completo emitido por laboratório credenciado, licença de funcionamento expedida pela Vigilância Estadual ou Municipal (03-01-1098)	R\$ 9,40	R\$ 1.410,00



80	UND	100	BATATA PALHA :com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00
81	UND	100	LEITE CONDENSADO: Especificação Técnica: Leite Condensado; Composto de Leite Semidesnatado, Açúcar e Lactose; de Consistência Cremosa e Textura Homogênea; Validade Mínima 10 Meses a Contar Da Entrega Embalagem Primária Atóxica, Devidamente Lacrada; e Suas condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Sda 47/18, Decreto 9.013/17, Rdc 724/22, In 161/22; Rdc 727/22, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Embalagem caixa de no mínimo de 395gr	R\$ 8,30	R\$ 830,00
82	UND	150	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, sabor abacaxi, limão, uva e morango embalagem de 20 gramas.	R\$ 2,34	R\$ 351,00
				TOTAL	R\$ 103.145,70

LOTE 04 – PANIFICAÇÃO, LEITE, DERIVADOS E EMBUTIDOS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
83	4500	pct	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, embalagem plástica contendo 900 a 1000 g. produto alimentício derivado do leite. possui polpa de frutase açúcar entre os ingredientes. sabores variados (morango ou salada de frutas). não deve ser substituído por bebida láctea. deve apresentar consistência líquida/cremosa. isento de pontos escuro sem de odor ou sabor azedo. rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade recente a entrega	R\$ 9,31	R\$ 41.895,00
84	13.200	L	LEITE - Leite Integral UHT embalagem:(caixinha), com 1litro, devendo apresentar na embalagem a composição, informação nutricional e prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega, sendo composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. cada 100g do produto contém cerca de 58 kcal. estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. alérgicos: contém leite. contém lactose, devendo ter boa solubilidade, acondicionado na embalagem original do fabricante, registro	R\$ 5,61	R\$ 74.052,00



			no ministério da agricultura – serviço de inspeção.		
85	3750	Kg	PÃO - pão salgado tipo francês, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,05	R\$ 60.187,50
86	1000	Un	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE – 50G Pão tipo cachorro-quente, peso médio de 50g. Massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 1,31	R\$ 1.310,00
87	500	UN	PÃO DE FORMA - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente entre 480 e 500 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 8,37	R\$ 4.185,00
88	1.100	Pct	QUEIJO - Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 20,70	R\$ 22.770,00
89	1000	Pct	PRESUNTO - presunto fatiado cozido de primeira qualidade, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Embalagem com peso líquido de 200 g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 10,65	R\$ 10.650,00

90	UND	250	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10oC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.	R\$ 16,28	R\$ 4.070,00
91	UND	400	REQUEIJÃO CREMOSO: PT DE 180G.Com tampa e lacre de proteção – não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas – a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
				Total	R\$ 222.895,50

LOTE 05 – GÁS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
92	160	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P13	R\$ 117,63	R\$ 19.056,06
93	22	Unid	VASILHAME PARA BOTIJÃO GÁS P13	R\$ 242,30	R\$ 5.330,60
94	12	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P45	R\$ 445,29	R\$ 5.343,48
				TOTAL	R\$ 29.494,88

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se o valor da contratação o em R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos).

7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO:

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas



ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, ou seja, conforme demanda do município, haja vista, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Outrossim, devido à natureza do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por lote”.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não há contratação vigente com este objeto e não há outro processo semelhante em andamento.

9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Os resultados pretendidos com a contratação são os seguintes:

- a) Garantia de alimentação nutritiva e balanceada;
- b) Hábitos alimentares saudáveis;
- d) Atendimento as necessidades especiais;
- e) Fortalecimento da segurança alimentar;
- f) Melhoria no ambiente de convivência.

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para promover a saúde, o desenvolvimento e o bem-estar integral dos beneficiários.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não serão necessárias providencias prévias a celebração do contrato.

11 - IMPACTOS AMBIENTAIS:

Reconhecer e mitigar os impactos ambientais associados a aquisição de gêneros alimentícios é essencial para promover a sustentabilidade. Adotar práticas agrícolas





sustentáveis, reduzir o desperdício de alimentos e escolher produtos com menor pegada ecológica são passos fundamentais para minimizar esses impactos. A implementação de políticas e práticas conscientes ajudará a garantir que a produção e o consumo de alimentos sejam compatíveis com a proteção do meio ambiente.

12- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Com base neste Estudo Técnico Preliminar, através dos levantamentos feitos, considera-se viável operacionalmente e orçamentariamente a pretendida licitação.

Navegantes, 16 de agosto de 2024.

Juliana Pinto
Secretária Municipal de Assistência Social





ANEXO I-B

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE ÍNDICES FINANCEIROS

O Município de Navegantes apresenta justificativa para a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº 128/2024, item 13.9.2.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 13.9.2 do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O índice de Grau de Endividamento indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O índice de Liquidez Corrente identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, GE e LC), o resultado $> 1,00$ é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/2021, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.





ANEXO II

HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

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

1.2. Será julgada inabilitada a proponente que:

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

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

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

1.5. O (a) Pregoeiro (a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e





eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

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





	Razão Social:
--	---------------

	Endereço Completo:
	CNPJ:
	Telefone: E-mail:
	VALIDADE DA PROPOSTA: (não inferior a 60 dias corridos):
	PRAZO PARA ENTREGA:
	GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS: Mínima de 01 (um) ano.
	CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS: Em até 30 (trinta) dias úteis após a entrega, mediante emissão de nota fiscal).
	LOCAL PARA ENTREGA:
	LOCAL MAIS PRÓXIMO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

LOCAL/DATA _____

Agência Bancaria nº _____

Banco: _____

Conta-Corrente nº _____

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: Carimbo do CNPJ



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



ANEXO IV

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES



SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC” E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	() ME/ EPP
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	Inscrição estadual:
Inscrição Municipal:	
Telefone comercial:	
Representante legal:	E-mail*:
RG:	Emissor:
CPF:	
Celular:	Data de nasc:
Responsável Financeiro:	Telefone:
e-mail financeiro:	
Informações Bancárias:	Banco:
Agência:	C/C:
<u>e-mail () no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais</u>	

***o e-mail obrigatoriamente, deverá do representante legal da empresa**



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



1. Por meio da presente solicitação, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa Nacional de Compras “BNC”, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

i. Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;

ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;

iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras “BNC”, dos quais declara ter pleno conhecimento; iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema; e

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo III do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa Nacional de Compras.

4. O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento.

5. A presente solicitação de adesão é válida conforme escolha do licitante, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data: _____/_____/____ de _____ 20____.

Representante Legal:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)





ANEXO V CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA



FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA DE ADESÃO PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA

- PARA FORNECEDORES:

A BNC – Bolsa Nacional de Compras, para se ressarcir dos custos de utilização de recursos da tecnologia da informação e para o fornecimento do sistema operacional “robusto”, a ferramenta disponibiliza hospedagem de dados e serviços, utilizando-se da mais moderna tecnologia de computação em nuvem, bem como o armazenamento de arquivos e dados. Promovendo atualizações constantes por meio de desenvolvimento de novos recursos. Fornecendo uma ferramenta ágil e completa de pesquisa de editais e dados, suporte web personalizado ao usuário fornecedor, com orientações nas dúvidas sobre o sistema e sobre o edital. Por estes serviços prestados serão cobradas “taxas” a critério e escolha de cada participante. O treinamento da ferramenta poderá ser solicitado previamente com dia e hora marcada. **Pelos produtos e resumo dos serviços relacionados a BNC apresenta os seguintes planos de pagamento:**

Plano de Adesão	A	R\$ 98,10 única participação por edital
Plano de Adesão	B	R\$ 135,00 (mensal)

A BNC poderá alterar ou reajustar os valores sem qualquer aviso prévio. Assim como apresentar uma nova tabela de cobrança.

Plano de Adesão A, esse plano é exclusivamente para uma única participação.

Plano de Adesão B, o respectivo contrato é mensal a contar da data da sua contratação.

O não pagamento estará sujeito a multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO)





e cadastro dos inadimplentes da Bolsa Nacional de compra e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

A cobrança do plano de adesão, será emitida no momento do cadastro através de “boleto bancário”. A liberação do sistema mediante a transferência bancária, se dará através do envio do comprovante para o e-mail financeiro@bnc.org.br. A liberação irá ocorrer em até 24 horas. Para que a liberação ocorra também será necessário a documentação estar anexada ao sistema, com reconhecimento de firma e procurações (se for o caso). E o envio dos originais no prazo de 10 dias a contar da data da assinatura.

Nenhum documento vencido ou com autenticação com data superior a 6 (seis) meses será aceita.

Representante Legal:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES

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

- a) DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº14.133/2021, de que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação;
- b) DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa;
- c) DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares;
- d) DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do § 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho;
- e) DECLARA que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- f) DECLARA que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a





Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação constantes do edital próprio;

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

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

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

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

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

Navegantes, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: Carimbo do CNPJ





ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

At. – Pregoeiro e equipe de apoio

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 128/2024.

A empresa _____, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____ neste ato representada por _____ seu _____, no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, sob as penas da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos arts 42 a 49 da Lei Complementar n.º 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

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

Por ser verdade assina a presente;

Navegantes, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: Carimbo do CNPJ



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



ANEXO VIII
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 128/2024
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos.....do mês.....do ano 2024 na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza, e pela Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Pinto, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO nº. 128/2024 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 128/2024, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 361/2023, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

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

Código	Empresa	Itens

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC





1.1. Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

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

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA

Item	Especificação	Unid.	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar.

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

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

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

2.5. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei n.º 14.133/2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

2.6. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de





preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

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

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;





4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. A formação de cadastro de reserva será utilizada para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 11.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.





4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação no valor do adjudicatário, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.





6. CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Compete ao Órgão Gestor:

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

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

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

6.4.1. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

6.5. Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

6.6. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

6.7. Emitir a autorização de compra;

6.8. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

6.9. Deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP.

6.10. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

6.11. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;





- 6.12. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 6.13. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
- 6.14. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:
- 6.15. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;
- 6.16. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.17. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 6.18. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
6. 19. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
- 6.20. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 5.21. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.
- 6.22. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.
- 6.23. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.





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

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

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

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

7. CLÁUSULASÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do





registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento dos materiais emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas na ATA;

9.2. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM A ENTREGA DOS MATERIAIS;

9.3. E recaiando o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

9.4. O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

9.5. Todos os materiais deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital;

9.6. Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os materiais fornecidos, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável na Nota Fiscal;





9.7. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

9.8. NÃO HAVERÁ EM HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

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

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

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até 05 (cinco) anos.

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

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

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

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

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





c) impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) anos;

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

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

11.7. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

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





13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Navegantes/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s)
fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo de garantia ou validade





ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO PARA AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º/.....

EDITAL DE N.º/.....

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º/....., QUE
FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE
NAVEGANTES/SC,

..... E

.....

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n.º, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo n.º e em observância às disposições da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n.*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

LOTE 01 - HORTIFRUTI



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!

Item	Unid	Qtd.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
01	KG	140	ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 27,13	R\$ 3.798,20
02	KG	250	AIPIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.	R\$ 3,22	R\$ 805,00
03	KG	150	ABÓBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	R\$ 3,02	R\$ 453,00
04	KG	50	ABOBRINHA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. características gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificada por qualquer lesão origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,84	R\$ 242,00
05	UND	250	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.	R\$ 3,42	R\$ 855,00
06	UND	150	ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação alimentar.	R\$ 9,75	R\$ 1.462,50

			Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
07	KG	150	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
08	KG	500	BANANA CATURRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 4,05	R\$ 2.025,00
09	UND	250	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.	R\$ 6,16	R\$ 1.540,00
10	KG	150	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.	R\$ 6,25	R\$ 937,50

			Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.		
11	KG	350	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeada. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50
12	KG	650	BATATA INGLESA Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	R\$ 8,66	R\$ 5.629,00
13	KG	530	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca. Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado).	R\$ 5,98	R\$ 3.169,40
14	KG	310	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de	R\$ 7,16	R\$ 2.219,60

			terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
15	MAÇO	460	CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20
16	KG	75	CHUCHU. descrição do produto: chuchu verde-claro características gerais: deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria i. legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,34	R\$ 325,50
17	UND	120	COUVE FLOR Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg.	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40
18	UND	50	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escura, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas	R\$ 4,50	R\$ 225,00

			em caixas plásticas.		
19	KG	100	GOIABA VERMELHA – fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 10,16	R\$ 1.016,00
20	KG	800	LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
21	KG	200	LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 4,25	R\$ 850,00
22	KG	680	MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando	R\$ 11,26	R\$ 7.656,80

			aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
23	KG	250	MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,47	R\$ 1.617,50
24	KG	300	MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes	R\$ 9,96	R\$ 2.988,00
25	KG	550	MELANCIA Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra. Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00
26	KG	200	MELÃO, de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00

			de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.		
27	KG	150	MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 12,28	R\$ 1.842,00
28	KG	100	MORANGO, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.	R\$ 41,00	4.100,00
29	DÚZIA	1.100	OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega.	R\$ 11,33	R\$ 12.463,00
30	KG	50	PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	R\$ 7,18	R\$ 359,00
31	KG	100	PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,08	R\$ 508,00

32	KG	100	PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA – de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas. larvas.	R\$ 12,17	R\$ 1.217,00
33	UND	200	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,38	R\$ 1.276,00
34	KG	500	TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,06	R\$ 2.530,00
35	KG	700	TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 6,93	R\$ 4.851,00
36	KG	200	UVA RUBI - apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despendendo, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00
37	KG	50	VAGEM Descrição do produto: A vagem (Phaseolus vulgaris L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes,	R\$ 12,63	R\$ 631,50

			consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.		
38	KG	350	BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 5,96	R\$ 2.086,00
				TOTAL	R\$ 83.936,10

LOTE 02 – CARNES

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
39	700	kg	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 19,67	R\$ 13.769,00
40	400	kg	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS - Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento.	R\$ 35,08	R\$ 14.032,00



			Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
41	200	kg	BACON: Bacon inteiro, industrializado, de 1ª qualidade Descrição do produto: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando entre 150 e 200grs, nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instituição Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 40,58	R\$ 8.116,00
42	600	kg	MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 23,78	R\$ 14.268,00
43	800	kg	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE: Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 39,93	R\$ 31.944,00
44	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar	R\$ 22,82	R\$ 18.256,00

			sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
45	100	kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,35	R\$ 2.235,00
46	150	kg	LINGUICINHA DE PERNIL: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções, submetido ao processo de cura, embalada á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 700grs.	R\$ 29,26	R\$ 4.389,00
47	300	kg	SALSICHA TIPO HOT DOG Características técnicas: Salsicha tipo hot dog. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 400g a 1 kg.	R\$ 20,57	R\$ 6.171,00
48	200	Caixa	HAMBURGUER - Hambúrguer de carne mista, pesando 56g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. Cada caixa contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,15	R\$ 5.430,00
49	200	und.	STEAK - produto empanado à base de carne de frango, pré-frito, cozido e congelado (empanado/steak de frango), pesando 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote,	R\$ 2,49	R\$ 498,00

			quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
50	KG	100	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Em embalagem de 400g a 1000g, em pvc, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, nº304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº 105, de 19/05/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,47	R\$ 2.747,00
51	KG	30	AVE TEMPERADA: (sugerido tipo: Blesser, Chester), congelada, com peso entre 3,0 a 4,0 kg, com no máximo 25% de salmoura temperada, pronto para assar. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Deverá ter carimbo de inspeção (sif / sip / sim / sisbi) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 43,34	R\$ 1.300,20
				TOTAL	R\$ 123.155,20

LOTE 03 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
52	570	UND	ARROZ PARBOILIZADO - T-1 Longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 6,95	R\$ 3.961,50
53	400	UND	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, classe preto, tipo 1, constituído de, no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros e no máximo 10% de escolha. Teor máximo de umidade 14%. Os grãos devem apresentar caracteres de qualidade visual, ou seja, de coloração preta ou arroxeada, padrão de coloração no lote entregue, serem novos, secos e de fácil cozimento. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00



54	1500	UND	AÇUCAR REFINADO - Açúcar Refinado obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% P/P, admitindo umidade máxima de 0,04% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg (um quilograma).	R\$ 5,32	R\$ 7.980,00
55	600	UND	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 1KG Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não deverá turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 3,88	R\$ 2.328,00
56	1900	UND	CAFÉ - café em pó torrado e moído embalado a vácuo; pacote com 500 g. com nível de qualidade 5,5 conforme recomendações técnicas ABIC. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 19,18	R\$ 36.442,00
57	1050	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO - óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente contendo 900 ml, Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 900 ml)	R\$ 6,08	R\$ 6.384,00
58	320	UND	FILTRO PARA CAFÉ - Filtro (coador) de papel descartável para café. Tamanho: nº 103. Textura: 100% fibras celulósicas, dupla costura, isento de impurezas. Caixa com 30 filtros. Embalagem: o produto deve vir embalado de maneira que haja proteção e conservação higiênica interna e externamente. Informações constantes na embalagem externa: nome do produto, matéria-prima, quantidade, medida, data de validade, nome, endereço, telefone e cnpj do fabricante. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 4,66	R\$ 1.491,20
59	170	Caixa	FÓSFORO: corpo em madeira (preferencialmente reflorestada), com cabeça colorida, tipo tradicional, caixa com mínimo 40 palitos.	R\$ 5,75	R\$ 977,50
60	KG	200	ACUCAR TIPO CRISTAL : Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 1kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose.	R\$ 4,87	R\$ 974,00
61	UND	80	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira qualidade, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações	R\$ 41,39	R\$ 3.311.20

			nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.		
62	KG	60	FARINHA/MASSA PARA TAPIOCA PRONTA: Goma de mandioca hidratada. Pacote de 500g. Produto deve estar em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 (três) meses de validade a partir da data de entrega. Isento de sujidades, sinais de deterioração ou falhas de fabricação.	R\$ 9,71	R\$ 582,60
63	UND	330	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem de 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	R\$ 8,32	R\$ 2.745,60
64	UND	400	CREME DE LEITE UHT: Creme de leite uht embalagem de 200 gramas, em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 5,60	R\$ 2.240,00
65	UND	300	MILHO VERDE EM CONSERVA: Características técnicas: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado.. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 170gr, devendo ser considerado o peso drenado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00
66	UND	150	VINAGRE DE ÁLCOOL: (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica	R\$ 2,95	R\$ 442,50

			originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Embalagem plástica, contendo no mínimo 750 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega"		
67	UND	60	PIMENTA PRETA MOÍDA EM PÓ: Características técnicas: Pimenta do reino preta, seca e moída. Embalagem de 30 gr *Não contém glúten	R\$ 4,09	R\$ 245,40
68	UND	90	CALDO DE CARNE: Características técnicas: ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz moscada, pimenta do reino branca, cravo. embalagem primária: cada tablete deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. O prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 5,20	R\$ 468,00
69	UND	90	CALDO DE GALINHA Características técnicas: ingredientes sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,77	R\$ 609,30
70	UND	50	TEMPERO COMPLETO Características técnicas: Sal, polpa de alho , cebolinha , salas, manjerição , cebola , realçado de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante, ácido cítrico e conservador metabissulfito de sódio . Embalagem primária : Em potes plásticos de 300 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.	R\$ 7,98	R\$ 399,00
71	UND	200	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e	R\$ 13,75	R\$ 2.750,00

			acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes contendo no mínimo 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
72	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos somente em lata, nem fora da unidade de medida de Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Referência: NESCAU, TODDY ou similar.	R\$ 11,20	R\$ 1.120,00
73	UND	1000	REFRIGERANTE : Refrigerante em embalagem plástica tipo pet 2 LT., diversos sabores (cola, guaraná, uva, limão, laranja). A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,25	R\$ 9.250,00
74	UND	700	SUCO DE FRUTAS: embalagem tipo longa vida ou pet de 1 litro, pronto para beber, natural, integral, não estando amassados, inchados ou estourados. Sabores de laranja, uva, pêsego ou abacaxi. Deverá possuir validade mínima de 6 meses.	R\$ 9,23	R\$ 6.461,00
75	KG	60	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	R\$ 2,08	R\$ 124,80
76	KG	50	AVEIA EM FLOCOS: Grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidades de 250g a 500g (caixa ou sachê). Equivalente: Quaker®.	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
77	KG	80	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA: com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50 g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 1 kg .Validade mínima 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 433,60
78	UND	40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da	R\$ 11,50	R\$ 460,00

			data de entrega.		
79	UND	150	MISTURA PARA BOLO: Enriquecido com Vitaminas e Minerais sem Lactose, isento de Lactose ou zero adição de leite) nos Sabores Chocolate, Laranja, Abacaxi, Milho e Banana Embalagem de 400 a 450gramas. Ingredientes básicos: Açúcar orgânico (e/ou), farinha de trigo, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Ca, Fe e Zn), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermentos químicos. O produto para ser preparado deverá ser acrescido apenas de água. Embalagem primária: Em saco de poliéster metalizado contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade: 06 meses a partir da data de fabricação. Deverá ter ficha técnica do produto; comunicado de início de fabricação na Anvisa e laudo bromatológico completo emitido por laboratório credenciado, licença de funcionamento expedida pela Vigilância Estadual ou Municipal (03-01-1098)	R\$ 9,40	R\$ 1.410,00
80	UND	100	BATATA PALHA :com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00
81	UND	100	LEITE CONDENSADO: Especificação Técnica: Leite Condensado; Composto de Leite Semidesnatado, Açúcar e Lactose; de Consistência Cremosa e Textura Homogênea; Validade Mínima 10 Meses a Contar Da Entrega Embalagem Primária Atóxica, Devidamente Lacrada; e Suas condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Sda 47/18, Decreto 9.013/17, Rdc 724/22, In 161/22; Rdc 727/22, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Embalagem caixa de no mínimo de 395gr	R\$ 8,30	R\$ 830,00
82	UND	150	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, sabor abacaxi, limão, uva e morango embalagem de 20 gramas.	R\$ 2,34	R\$ 351,00
				TOTAL	R\$ 103.145,70

LOTE 04 – PANIFICAÇÃO, LEITE, DERIVADOS E EMBUTIDOS

Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
------	-------	------	---------------	----------------	-------------

83	4500	pct	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, embalagem plástica contendo 900 a 1000 g. produto alimentício derivado do leite. possui polpa de frutase açúcar entre os ingredientes. sabores variados (morango ou salada de frutas). não deve ser substituído por bebida láctea. deve apresentar consistência líquida/cremosa. isento de pontos escuro sem de odor ou sabor azedo. rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade recente a entrega	R\$ 9,31	R\$ 41.895,00
84	13.200	L	LEITE - Leite Integral UHT embalagem:(caixinha), com 1litro, devendo apresentar na embalagem a composição, informação nutricional e prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega, sendo composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. cada 100g do produto contém cerca de 58 kcal. estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. alérgicos: contém leite. contém lactose, devendo ter boa solubilidade, acondicionado na embalagem original do fabricante, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção.	R\$ 5,61	R\$ 74.052,00
85	3750	Kg	PÃO - pão salgado tipo francês, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outras substancias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,05	R\$ 60.187,50
86	1000	Un	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE – 50G Pão tipo cachorro-quente, peso médio de 50g. Massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 1,31	R\$ 1.310,00
87	500	UN	PÃO DE FORMA - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente entre 480 e 500 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 8,37	R\$ 4.185,00

88	1.100	Pct	QUEIJO - Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 20,70	R\$ 22.770,00
89	1000	Pct	PRESUNTO - presunto fatiado cozido de primeira qualidade, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Embalagem com peso líquido de 200 g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 10,65	R\$ 10.650,00
90	UND	250	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10oC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.	R\$ 16,28	R\$ 4.070,00
91	UND	400	REQUEIJÃO CREMOSO: PT DE 180G.Com tampa e lacre de proteção – não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas – a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
				Total	R\$ 222.895,50

LOTE 05 – GÁS



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
92	160	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P13	R\$ 117,63	R\$ 19.056,06
93	22	Unid	VASILHAME PARA BOTIJÃO GÁS P13	R\$ 242,30	R\$ 5.330,60
94	12	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P45	R\$ 445,29	R\$ 5.343,48
				TOTAL	R\$ 29.494,88

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.





6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretaria, do recebimento da nota fiscal, e do relatório de serviço, desde que cabível.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, salvo para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, observado o artigo 124, inciso II, alínea d, da Lei n.º 14.133/2021.

7.2. Após o interregno de um ano, e havendo pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. O reajuste não será concedido se o prazo de 1 (um) ano decorrer em razão do atraso na entrega dos itens por culpa do Contratado.

7.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.7. O reajuste será realizado por apostilamento, salvo se coincidir com a prorrogação contratual, de forma que poderá ser realizado no mesmo termo aditivo.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;





8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;





- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua





proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133/2021;

9.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do





cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato inter operável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11.0. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, o contratado que:





- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

iv. Multa:

a) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

a.1) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.

b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.





12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

12.8. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/2021.





13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei n.º 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.3.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento equivalente.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis, Decreto Municipal 361/2023 e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.





16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e até o limite de 50% (cinquenta por cento) de acréscimo quando se tratar de reforma de edifício ou de equipamento.

16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei n.º 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Navegantes/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Navegantes/SC, de de

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

