



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2023  
PARA REGISTRO DE PREÇOS – CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 43/2023**

O Município de Balneário Barra do Sul, torna público para conhecimento dos interessados que encontra-se aberto a licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, mediante sistema de REGISTRO DE PREÇOS, pelo tipo menor preço Global, o qual será regida pela Lei Federal n.º 14.133/2021, Instrução Normativa Seges/ME nº 73/2022 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

**DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

DIA: 08/12/2023

HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO: 09:00 HORÁRIO DA DISPUTA DE LANCES: 09:15

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

**SEÇÃO I - DO OBJETO**

Referente a solicitação de abertura de pregão eletrônico com a seguinte finalidade: presente processo de pregão eletrônico para registro de preços objetivando a aquisição de gêneros alimentícios (Hortifrutigranjeiros) para atendimento da alimentação escolar para rede municipal de ensino.

**1.1 DA JUSTIFICATIVA**

Atender as necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

**1.2 DA JUSTIFICATIVA DE LICITAÇÃO POR PREÇO GLOBAL**

O Município não possui estoque central para recebimento dos gêneros alimentícios, portanto os mesmos são entregues ponto à ponto nas unidades escolares. O volume de produtos adquiridos por vez segue a quantidade per capita de alunos e composição do cardápio.

A centralização dos produtos de forma global, a fim de que um único fornecedor vença é importante para que o processo de compras e gestão de entregas seja melhor controlado pelo setor de alimentação escolar, que no momento se limita a nutricionista lotada na Secretaria de Educação e Cultura.

Vários fornecedores entregando pequenas variedades de alimentos torna o processo mais oneroso tanto para o fornecedor, que, dependendo do volume de seus produtos o valor a ser entregue não cobrirá nem os custos com transporte, gerando atrasos ou desistências que afetam de forma negativa o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Como também há um gasto maior de tempo e recursos com a elaboração de vários processos de compras (solicitações, requisições, emissão de certidões).



Dessa forma, visando otimizar os processo de aquisições e com base nesses apontamentos, a licitação por preço global se mostra mais benéfica considerando à realidade do Município.

## **SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1 A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2024, os quais serão apresentados nas Ordem de Compra pelos elementos das Secretarias.

2.2 O valor total estimado desta licitação é de R\$ R\$ 269.378,60, conforme valor de referência constantes do Anexo II.

## **SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

3.1 Até 03 (três) dias que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, mediante petição, a ser enviada exclusivamente pelo portal Comprasbr, até as 14:00 horas, no horário oficial de Brasília – DF.

3.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.3 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo legal para apresentação das propostas.

3.4. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir, nos autos do processo de licitação.

## **SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

4.1 Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no Portal de Licitações Compras BR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico, observada a exclusividade para os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP) em licitações de valor até R\$ 80.000,00.

### **\*Licitação não exclusiva**

4.1.1 Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.1.2 Não poderão participar deste Pregão:

- Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas, e controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;



- Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;
- Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou resonsável técnico.

## SEÇÃO V – DA PROPOSTA

5.1 A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site <www.comprasbr.com.br> até 10 (dez) minutos antes da data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2 A licitante deverá consignar, de forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para cada item, em reais (R\$), com até quatro casas decimais, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

5.3 A licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados.

5.4 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da sessão.

5.5 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão **declarar** que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

5.7 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.8 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.9 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**5.10 Após o encerramento da fase de lances, o licitante que tiver dado o melhor lance terá que encaminhar, no sistema eletrônico, a proposta readequada conforme o anexo IV, sob pena de desclassificação.**

5.11 Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no horário das 08:00 às 14:00 horas, no prazo determinado, a contar do recebimento da Ordem de Compras.

5.12 A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

5.13 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.14 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.



## SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

6.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6.4. O licitante deverá:

I - responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

II - acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e

III - comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 A partir do horário previsto no edital de licitação, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

7.2 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, de que trata o Capítulo VIII da Instrução Normativa Seges/ME 73/2022, em relação à proposta mais bem classificada.

7.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

## SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

8.1 Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e percentual de desconto consignados no registro de cada lance.

8.2 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

8.3 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.4 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

8.5 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.6 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.





8.7 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.8 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

## SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

9.1 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto.

9.2 Após o encerramento da etapa de lances, é facultado ao Pregoeiro negociar o preço ofertado diretamente com a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.

9.3 Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor superior **ao máximo estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.**

9.4 Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital, bem como receberá e analisará a proposta readequada.

9.5 Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

9.6 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

9.7 **A proposta de preços atualizada com o último lance deverá ser inserida no sistema Comprasbr no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, digitalizada, com assinatura digital, se aplicando o disposto no item 11.2.**

## SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

10.1 O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de menor preço por preço global, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.2 O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de valor entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá conforme previsão da lei 14.133/21 e, em último caso, por sorteio.

10.3 Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor.

10.4 Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais Licitantes.

10.5 O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul, disponível na internet, no endereço <http://balneariobarradosul.atende.net>.





10.6 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

## SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

11.1 A documentação necessária para habilitação deverá ser anexada em campo específico do sistema, cadastrando juntamente com a proposta inicial, ou seja, antes da abertura da sessão.

11.2 Toda documentação que exigir assinatura **deverá ser assinada com assinatura eletrônica válida** (no mínimo avançada).

11.2.1. É aceita a assinatura feita pelo gov.br.

11.3 No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.

11.4 Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- Ato constitutivo, estatuto/contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de registro de preços;
- Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual (MEI);
- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- Comprovante de regularidade fiscal para com o FGTS (Certidão Negativa FGTS);
- Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Federal, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (Certidão Negativa de Débitos Federal);
- Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Estadual);
- Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Débitos Municipal);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT;
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, **tanto via e- Proc quanto via SAJ (no caso de Santa Catarina)**, expedida a menos de 90 (noventa dias contados da data da sua apresentação; ressalvado o disposto a seguir: caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada a Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei 14.133/21;



Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de recuperação judicial; Os licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-financeira, como qualquer licitante.

- Declarações, conforme anexo III;
- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que a Licitante já forneceu os produtos / prestou serviços compatíveis com o objeto licitado com qualidade e bom atendimento.

11.5 Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

11.6 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 60 (sessenta) dias a partir da data de emissão.

11.7 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Só serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso, se os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

11.8 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.9 O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do Licitante.

11.10 As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma da Lei Complementar nº 123/06.

11.11 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **SEÇÃO XII – DO RECURSO**

12.1 Qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas razões, no prazo de 15 (quinze) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.2 Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.3 As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser dirigidas ao Pregoeiro do Pregão Eletrônico, devendo ser protocolado exclusivamente através de campo específico na plataforma do Pregão Eletrônico.

12.4 Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.



12.5 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6 A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro adjudicar o objeto à licitante vencedora.

12.7 Caso a licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

12.8 É assegurada vista dos autos às licitantes interessadas através de solicitação ao setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul.

### **SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar o

**MENOR PREÇO POR PREÇO GLOBAL.**

13.2 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

### **SEÇÃO XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1 A ata de Registro de Preços será encaminhada no e-mail fornecido pelo licitante vencedor na proposta readequada e deverá ser devolvida assinada pelo licitante, também por e-mail, preferencialmente com assinatura digital. Caso não possua assinatura digital, a Ata deverá ser escaneada e encaminhada por e-mail, e duas vias deverão ser enviadas ao Setor de Licitações da Prefeitura, no endereço constante no Rodapé.

14.2 As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do envio do e-mail.

14.3 Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-se-á o disposto na legislação vigente, sem prejuízo das sanções administrativas previstas.

14.4 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

14.5 Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.

14.6 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados.

14.7 Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

14.8 A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida,





assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade de condições.

14.9 Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na página da internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.10 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.

14.11 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Ordem de Compras, a ser enviada para o e-mail indicado pela licitante DETENTORA DA ATA.

14.12 Os produtos deverão ser entregues no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis nos locais indicados**, conforme estabelecido no Termo de referência.

14.13 Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, preferencialmente em agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com essas instituições bancárias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED- Transferência Eletrônica Disponível).

14.14 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos da lei geral de licitações.

14.15 Eventuais atrasos de até 90 (noventa) dias do pagamento da fatura motivada por insuficiência de caixa não desobriga o contratado de cumprir o objeto da licitação e do contrato, conforme disposto na lei geral de licitações.

14.16 Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.17 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

## **SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **15.1 Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:**

15.1.1 Manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;

15.1.2 Dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Ordem de Compras;

15.1.3 Solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Balneário Barra do Sul/SC.

### **15.2 Das Obrigações da Prefeitura de Balneário Barra do Sul**

15.2.1 Assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos licitantes vencedores;

15.2.2 Emitir a Ordem de Compras com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul; acompanhar a entrega dos produtos;



15.2.3 Notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;

15.2.4 Efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;

15.2.5 Fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;

15.2.6 Analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

## **SEÇÃO XVI – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1 Será cancelado o registro do fornecedor que:

a) Descumprir total ou parcialmente as condições do edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;

b) Não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;

c) Não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Ordem de Compras) no prazo estabelecido e sem justificativa aceitável;

d) O registro do fornecedor poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

## **SEÇÃO XVII – DAS SANÇÕES**

17.1 O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, a receber a Ordem de Compra, fazer declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Balneário Barra do Sul pelo prazo de até 2 (dois) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.2 No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução a Ata de Registro de Preços, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pela Prefeitura de Balneário Barra do Sul, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.

Pela inexecução total ou parcial do objeto constante na Ata de Registro de Preços, além do disposto nos itens 57 e 58, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

advertência;

multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços;

suspensão temporária de licitar e contratar com a Prefeitura de Balneário Barra do Sul/SC. pelo período de até 02 (dois) anos;

declaração de inidoneidade.

17.3 As hipóteses de rescisão contratual estão previstas na lei 14.133/2021, as quais poderão ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços.



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 na lei 14.133/2021 e implicará na aplicação de sanções e penalidades nela previstas.

## **SEÇÃO XVIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1 A Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

18.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site <https://balneariobarradosul.atende.net>, [Comprasbr](#) ou no setor de Licitações e Contratações da Prefeitura de Balneário Barra do Sul /SC, de segunda à sexta-feira das 08:00 às 14:00 horas.

18.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até 3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do e-mail [prefeituradebarradosul@gmail.com](mailto:prefeituradebarradosul@gmail.com) de segunda a quinta-feira, no horário das 08:00 às 12:00 e nas sextas-feiras das 08:00 às 14:00 horas.

18.4 A Prefeitura de Balneário Barra do Sul poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, a qual será publicada nos sites [balneariobarradosul.atende.net](https://balneariobarradosul.atende.net), [Comprasbr](#).

## **SEÇÃO XIX – DOS ANEXOS**

19.1 Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Minuta da Ata de Registro de Preços

Anexo II – Especificação do Produto e Termo de Referência

Anexo III – Modelo de Declarações

Anexo IV – Modelo de Proposta Readequada

Balneário Barra do Sul, 07 de novembro de 2023.

**VALDEMAR BARAUNA DA ROCHA**  
Prefeito Municipal



## **ANEXO I - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Pelo presente instrumento, O Município de Balneário barra do Sul, pessoa jurídica Direito Público Interno, inscrita no CNPJ, sob o número 95954509/0001-80, estabelecida na Rua Joaquim João Luiz, 216 – Centro, aqui representado pelo Prefeito, Sr. VALDEMAR BARAUNA DA ROCHA, e a empresa ....., com sede na Rua ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., neste ato representada pelo(a) Sr(a). ....., CPF nº ....., acordam proceder, nos termos, referente ao Pregão Eletrônico, homologado em / /2021, sujeito a Lei 14.133/2021, e ao respectivo edital, o registro de preços referente ao Produto abaixo discriminado:

### **CLÁUSULA I – DO OBJETO**

Referente a solicitação de abertura de pregão eletrônico com a seguinte finalidade: presente processo de pregão eletrônico para registro de preços objetivando a aquisição de gêneros alimentícios (Hortifrutigranjeiros) para atendimento da alimentação escolar para rede municipal de ensino.

1.1. CONSUMO MÉDIO: O valor estimado para a citada aquisição pelo período de 12 meses é de R\$ XXXX

### **CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

2. A presente Ata de Registro de Preços terá validade até 12 meses, a partir da sua assinatura, sendo permitida a prorrogação por igual período, nos termos da legislação vigente.

2.1. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município não será obrigado a contratar o objeto referido na Cláusula I exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

### **CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3. A presente Ata de Registro de Preços será usado pelo PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO BARRA DO SUL, que será o órgão gerenciador da presente Ata de Registro de Preços.

3.1. O valor ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o relacionado na Cláusula Primeira, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico Nº. 09/2022

3.2. Em cada fornecimento de serviço(s) decorrente desta Ata, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico Nº. 09/2022e seus Anexos, que a precederam e integram o presente instrumento de compromisso.



### CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3. A presente Ata de Registro de Preços será usado pelo PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO BARRA DO SUL, que será o órgão gerenciador da presente Ata de Registro de Preços.

3.1. O valor ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o relacionado na Cláusula Primeira, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico Nº. 09/2022

3.2. Em cada fornecimento de serviço(s) decorrente desta Ata, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico Nº. 09/2022e seus Anexos, que a precederam e integram o presente instrumento de compromisso.

### CLÁUSULA IV – DO PAGAMENTO

4.1. Do Recurso Financeiro - As despesas decorrentes do presente Contrato serão efetuadas por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2022, os quais serão apresentados na Ordem de Compra pelos elementos das Secretarias.

### CLÁUSULA V – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

5. Os itens licitados deverão ser entregues **no prazo de 05 (cinco) dias úteis** após o solicitado, independente das quantidade solicitada.

5.1. Local de entrega: Unidades Escolares do Município, conforme Termo de Referência.

### CLÁUSULA VI – DAS PENALIDADES

6. A recusa injustificada da empresa com proposta classificada na licitação e indicada para registro dos respectivos preços ensejará a aplicação das penalidades enunciadas na lei 14.133/2021.

6.1 Aos proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta e não assinarem a Ata de Registro de Preços, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, resguardados os procedimentos legais, sofrer as seguintes sanções, a critério da Administração, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Municipal pelo infrator:

6.1.1 Impedimento para registro na Ata, se concluída a fase licitatória;

6.1.2 Cancelamento do registro na Ata;

6.1.3 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores; Multa de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.







6.1.4 Suspensão temporária do direito de licitar ou de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

6.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

6.2 A aplicação das penalidades ocorrerá depois de defesa prévia do interessado, no prazo estabelecido na Lei de Licitações, a contar da intimação do ato.

6.3 Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso do atendimento, advir de caso fortuito ou motivo de força maior.

6.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo fornecedor no momento da execução da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceita pelo órgão ou entidade usuária, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, isolada ou cumulativamente, nas seguintes sanções:

6.4.1 Advertência;

6.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado total do contrato, em caso de recusa do 1.º colocada de cada item em assinar a Ata de Registro de Preços.

6.4.3 Multa de 10% (dez por cento) por dia de inadimplência, até o trigésimo dia de fornecimento incompleto ou em atraso, incidentes sobre o valor estimado mensal da contratação, além do desconto do valor correspondente ao serviço não realizado pela detentora da Ata.

6.4.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 05 (cinco) anos;

6.5 Em qualquer hipótese de aplicação de penalidades será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa.

6.6 A aplicação das sanções previstas nesta Ata não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

6.7 As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

6.8 As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei nº. 14.133/2021 e alterações.

6.4.1 Advertência;

6.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado total do contrato, em caso de recusa do 1.º colocada de cada item em assinar a Ata de Registro de Preços.



6.4.3 Multa de 10% (dez por cento) por dia de inadimplência, até o trigésimo dia de fornecimento incompleto ou em atraso, incidentes sobre o valor estimado mensal da contratação, além do desconto do valor correspondente ao serviço não realizado pela detentora da Ata.

6.4.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 05 (cinco) anos;

6.5 Em qualquer hipótese de aplicação de penalidades será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa.

6.6 A aplicação das sanções previstas nesta Ata não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

6.7 As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

6.8 As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei nº. 14.133/2021 e alterações.

#### **CLÁUSULA VII – DO REEQUILÍBRIO E DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

7. O reequilíbrio do preços, com o consequente reajuste de preços, poderá ser solicitado pelo detentor da ata caso haja um encarecimento do produto no mercado, desde que imprevisível e que comprove devidamente o aumento, sem qualquer acréscimo em sua margem de lucro, sendo que igual procedimento deverá ser adotado em caso de decréscimo do valor de mercado do produto, neste caso conforme convocação da Administração.

7.1 A cada aniversário da Ata, em caso de renovação, será aplicado o índice de reajuste INPC.

#### **CLÁUSULA VIII – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

8.1 Pela Administração Municipal, quando:

8.2 A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

8.3 A detentora não retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

8.4 A detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

8.5 Em qualquer das hipóteses de recusa na entrega total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;





8.6 Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

8.7 Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

8.9 Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços.

8.10 A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, cabendo a Administração a aplicação das penalidades previstas em lei.

#### **CLÁUSULA IX – DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DAS NOTAS DE EMPENHO**

9. O fornecimento do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizado, caso a caso, pelo(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO BARRA DO SUL, que é o órgão gerenciador da mesma e também pela unidade financeira competente para os pagamentos.

9.1 A emissão dos pedidos, sua retificação ou cancelamento, autorizados pelo órgão requisitante total ou parcial, serão igualmente, quando da solicitação.

#### **CLÁUSULA X – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

10. Compete à Contratante:

10.1 Fazer o pedido no prazo antecedente a sua necessidade, considerando o prazo de entrega.

10.2 Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

10.3 Notificar a Contratada relativamente a qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do objeto.

10.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

#### **CLÁUSULA XI – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11. Fornecer os serviços conforme discriminado na proposta de preços e conforme Ordem de Compra no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, juntamente com a nota fiscal, sem custo de frete, e entregar os produtos/materiais ou prestação de serviço no prazo indicado independente da quantidade solicitada.

11.2 Entregar os produtos no local determinado na ordem de compra, ficando a Contratada responsável sem custo de frete, não sendo a Contratante responsável por sua retirada.





11.3. A empresa contratada se obriga pela qualidade dos produtos, sob pena de responder pelos danos causados a Administração.

11.4. A contratada se obriga a manter durante a execução deste contrato, todas as condições de idoneidade exigidas no processo.

11.5. Entregar os produtos/materiais/prestação de serviços em ótimo estado, com ótima qualidade.

11.6. O transporte de produtos perecíveis deve respeitar todas as regulamentações legais de refrigeração e trato com os produtos.

## **CLÁUSULA XII – DA FISCALIZAÇÃO E DA ACEITAÇÃO**

12.A CONTRATANTE fiscalizará a entrega dos materiais/objetos licitados, nos termos da lei 14.133/2021, através da Secretaria Municipal de Administração, através do Fiscal de Contratos.

Sub-Cláusula 12.1 – A CONTRATADA, quando requisitada, prestará informações e esclarecimentos que demonstrem o efetivo cumprimento do compromisso avençado.

Sub-Cláusula 12.2 – Serão aceitos somente materiais/objetos que correspondam à fiel execução do Contrato.

Sub-Cláusula 12.3 – Independentemente dos materiais/objetos terem sido, a priori, aceitos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA se obriga a reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, materiais/produtos com vícios, defeitos ou incorreções de execução, dando garantia de pelo menos 06 (seis) meses contra qualquer tipo de vício.

## **CLÁUSULA XIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13. Integram esta Ata, o Edital e as propostas das empresas classificadas no certame supra numerado.

13.1. Fica eleito o foro da Comarca de Araquari (SC), para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº. 14.133/2021 e alterações, e demais normas aplicáveis.

Balneário Barra do Sul (SC), \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2022

\_\_\_\_\_  
Contratante

\_\_\_\_\_  
Contratada





## ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

**1. DO OBJETO** - Referente a abertura de pregão eletrônico para registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios – Hortifrutigranjeiros. Com objetivo de atender a alimentação escolar das escolas e Centros de Educação Infantil da rede municipal de ensino, atendidas pelo Programa Nacional de alimentação Escolar – PNAE , administrada pela Secretaria de Educação e Cultura de Balneário Barra do Sul.

### 2. ESPECIFICAÇÕES:

| 1 - HortiFruti |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |         |                    |                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|--------------------|----------------|
| Item           | Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quantidade | Unidade | Preço Unit. Máximo | Cotação Máxima |
| 1              | Abacate de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.                                                                                                                                                                                                  | 200        | KG      | R\$6,71            | R\$ 1.342,00   |
| 2              | Abacaxi Graúdo tipo 10 com peso médio de 1.650 kg.cada. De boa qualidade, com grau médio de amadurecimento, bem formado, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.000      | KG      | R\$5,48            | R\$ 5.480,00   |
| 3              | Aipim congelado descascado, de fácil cozimento e de boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400        | KG      | R\$7,12            | R\$ 2.848,00   |
| 4              | Abobrinha verde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 500        | KG      | R\$4,56            | R\$ 2.280,00   |
| 5              | Abobora seca de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 500        | KG      | R\$4,24            | R\$ 2.120,00   |
| 6              | Agrião com peso médio de 250 gramas cada maço.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 700        | MAÇO    | R\$3,88            | R\$ 2.716,00   |
| 7              | Alho fêmea, graúdo de primeira qualidade, desenrestado, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Até 20 dentes por cabeça.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200        | KG      | R\$18,70           | R\$ 3.740,00   |
| 8              | Alface fresca, de primeira; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; devendo ser tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resi                                                                                                                                                                                                                                                   | 1.000      | Unidade | R\$3,71            | R\$ 3.710,00   |
| 9              | Alface roxa de boa qualidade, folhas íntegras, firmes, frescas, isentas de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio. Peso médio: 190 gramas cada unidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                | 800        | Unidade | R\$3,30            | R\$ 2.640,00   |
| 10             | Banana Branca apresentando grau medio de amadurecimento,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2.000      | KG      | R\$3,61            | R\$ 7.220,00   |
| 11             | Banana nanica em pencas graúdas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, frutos com 60 a 70% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem fermentos, podridão ou defeito.                                                                                                                                                                                                                                                  | 4.500      | KG      | R\$3,34            | R\$ 15.030,00  |
| 12             | Batata-doce de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 600        | KG      | R\$3,53            | R\$ 2.118,00   |
| 13             | Batata inglesa grauda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.500      | KG      | R\$4,26            | R\$ 6.390,00   |
| 14             | Batata Salsa, de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800        | KG      | R\$5,79            | R\$ 4.632,00   |
| 15             | Beterraba. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar | 1.000      | KG      | R\$4,52            | R\$ 4.520,00   |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |          |         |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------|---------------|
|    | intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, confirme quantidade solicitada. Entrega nas unidades escolares.                                                                                                                                                         |       |          |         |               |
| 16 | BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMARELADO. EM MAÇO COM PESO MÍNIMO 400G                                                                                 | 800   | Peça     | R\$5,00 | R\$ 4.000,00  |
| 17 | Caqui grau médio de amadurecimento (bem colorido) de primeira qualidade, unidades médias de aproximadamente 120 gramas. Livre de rupturas e cor uniforme.                                                                                                                               | 500   | KG       | R\$7,65 | R\$ 3.825,00  |
| 18 | Cebola graúda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos.                                                                                                                                                                                                                     | 2.000 | KG       | R\$4,48 | R\$ 8.960,00  |
| 19 | Cenoura graúda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos.                                                                                                                                                                                                                    | 2.000 | KG       | R\$4,36 | R\$ 8.720,00  |
| 20 | Chuchu de primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação                                                                 | 1.200 | KG       | R\$3,77 | R\$ 4.524,00  |
| 21 | Couve-flor graúda em média 550 gramas cada unidade e livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                 | 800   | Peça     | R\$4,79 | R\$ 3.832,00  |
| 22 | Couve manteiga, de boa qualidade, assim deverá estar fresco sem manchas e sinais de podridão, não devem estar murchos e com cor amarelada. Isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.                                            | 1.000 | MAÇO     | R\$3,01 | R\$ 3.010,00  |
| 23 | Espinafre - Espinafre in natura, fresco, com coloração verde escuro, cor uniforme, folhas integras e firmes. Maço contendo, no mínimo, 10 talos carregados. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem                                                                             | 600   | Unidade  | R\$3,54 | R\$ 2.124,00  |
| 24 | Laranja pera fresca de primeira qualidade, livre de resíduos, sujidades parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.                                                                                             | 4.500 | KG       | R\$4,49 | R\$ 20.205,00 |
| 25 | Limão de boa qualidade, tamanho médio, com casca verde e liso. Peso médio por unidade de 50 gr. Devendo apresentar-se fresco. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência.                                                              | 300   | KG       | R\$4,79 | R\$ 1.437,00  |
| 26 | Maçã gala graúda, nova e vermelha, livre de defeitos e apodrecimentos na parte interna e externa.                                                                                                                                                                                       | 4.000 | KG       | R\$6,07 | R\$ 24.280,00 |
| 27 | Mamão formosa de primeira qualidade casca lisa e livre de fungos com maturação natural, com consistência firme, íntegro. Formato oblongo, comprimento a partir de 22 cm diâmetro a partir de 15 cm.                                                                                     | 5.000 | KG       | R\$5,90 | R\$ 29.500,00 |
| 28 | Manga de 1ª qualidade - aspecto globoso - mista verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                                   | 2.000 | KG       | R\$5,96 | R\$ 11.920,00 |
| 29 | Melancia, de boa qualidade, assim deverá estar fresco e livre de defeitos e apodrecimento. Peso médio 10 kg.                                                                                                                                                                            | 2.500 | KG       | R\$2,54 | R\$ 6.350,00  |
| 30 | Morango in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. | 200   | EMBALAGE | R\$8,08 | R\$ 1.616,00  |
| 31 | Ovo de galinha, vermelho, tipo médio, casca firme e homogênea, sem rachaduras. Validade: mínimo 15                                                                                                                                                                                      | 1.500 | DUZIA    | R\$8,84 | R\$ 13.260,00 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |         |          |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|----------|---------------|
|    | dias. Embalagem: caixa de papelão com doze unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |         |          |               |
| 32 | Pepino grande para saladas, de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 300   | KG      | R\$4,26  | R\$ 1.278,00  |
| 33 | Pessegue. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.                                                                                                                                                                                               | 200   | KG      | R\$7,64  | R\$ 1.528,00  |
| 34 | Pimentão Verde, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 100   | KG      | R\$5,09  | R\$ 509,00    |
| 35 | Repolho, podado com tamanho médio 2 kg cada unidade. Livre de defeitos e apodrecimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 500   | Unidade | R\$3,99  | R\$ 1.995,00  |
| 36 | Repolho roxo, podado com tamanho médio de 2 kg cada unidade.livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200   | Peça    | R\$4,43  | R\$ 886,00    |
| 37 | Tangerina tipo pocan ou montenegro - características gerais- devem ser frescas, terem atingido grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Insetos e umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar íntegra e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | 2.000 | KG      | R\$6,48  | R\$ 12.960,00 |
| 38 | TEMPERO VERDE, salsinha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, íntegras, firmes e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Devem estar isentas de enfermidades sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Maço com peso aproximado de 150 a 200 gramas.                                                                                                                    | 1.300 | MAÇO    | R\$3,48  | R\$ 4.524,00  |
| 39 | Tomate graúdo de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos na parte interna e externa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.400 | Unidade | R\$5,46  | R\$ 7.644,00  |
| 40 | Vagem de boa qualidade, com tamanho aproximado de 12 a 15 cm. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos físicos e mecânicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 500   | KG      | R\$8,02  | R\$ 4.010,00  |
| 41 | Inhame- inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros. Como rachaduras, perfurações e Cortes. Com aspecto, aroma e sabor Típicos do produto. Livres de umidade Externa, com casca que solte Facilmente, polpa branca ou Amarelada e de aspecto fresco.                                                                                                                                                                                                                                        | 70    | KG      | R\$5,53  | R\$ 387,10    |
| 42 | Pêra - pêra williams ou portuguesa, de 1ª qualidade, deve apresentar casca Firme, sem cortes, amassados, Rachaduras ou manchas pardas. Cada Unidade deverá pesar em média 100 a 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 300   | KG      | R\$7,41  | R\$ 2.223,00  |
| 43 | Melão amarelo- melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e íntegra, fornecimento a granel.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 320   | KG      | R\$7,22  | R\$ 2.310,40  |
| 44 | Melão tipo pele de sapo- melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e íntegra. com odor característico.                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200   | KG      | R\$10,18 | R\$ 2.036,00  |
| 45 | Goiaba vermelha- de primeira, com Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, Com polpas firmes e íntegras, Tamanhas e coloração uniformes, Devendo ser bem desenvolvidas e Maduras. Isenta de enfermidades, Material terroso, umidade externa Anormal,                                                                                                                                                                                                                                                           | 250   | KG      | R\$7,99  | R\$ 1.997,50  |





|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |                   |                       |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------|-----------------------|
|                     | sujidades, parasitas e larvas, Sem danos físicos e mecânicos oriundo De manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |      |                   |                       |
| 46                  | Rúcula-rúcula, de 1ª qualidade, folhas bem verdes, firmes e viçosas. Maços entre 200 e 350g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 250 | MAÇO | R\$3,75           | R\$937,50             |
| 47                  | Abóbora moranga- grande selecionada Fresca, de ótima qualidade, compacta, Firme, coloração uniforme, aroma, Cor, típicos da espécie, em perfeito Estado de desenvolvimento. Não serão Permitidos danos que lhe alterem a Conformação e a aparência. Necessita Estar isenta de sujidades, parasitas, Rachaduras, cortes e perfurações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 80  | KG   | R\$3,60           | R\$ 288,00            |
| 48                  | Milho verde (espiga): milho verde in Natura, apresentacao em espiga sem Palha, tamanho medio a grande, com Coloracao dos graos amarelo claro. Deve estar integro, com grãos Inteirios, sem podridao, fungos. Cheiro Caracteristico do produto, bem Desenvolvido, com grao de maturidade Adequada. Isento de larvas, insetos e Parasitas, bem como de danos por Estes provocados. Deverá ser Fornecido embalado em material, limpo (podendo ser bandejas ou sacos Plásticos) que nao provoque Alteracoes internas e externas no Produto. De acordo com a resolução 12/78 cnnpa. Obedecer ao código Sanitario e demais normas e Legislações sanitarias em vigor. | 250 | KG   | R\$11,42          | R\$ 2.855,00          |
| 49                  | kiwi, grão, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme. embalados em bandejas com capacidade de 500 gramas. Entrega conforme necessidades das unidades escolares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 50  | KG   | R\$26,81          | R\$ 1.340,50          |
| 50                  | Pinhão cru, vegetal firme, de primeira Qualidade fresco, integro, com Textura e consistência de vegetal Fresco, insentos de podridão, insetos E sujidades. Grau de maturação Adequado para consumo. Entrega Conforme necessidades das unidades Escolares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200 | KG   | R\$11,61          | R\$ 2.322,00          |
| 51                  | Pimentão vermelho, tamanho médio, no Ponto de maturação, sem ferimentos Ou defeitos, sem manchas livres de Resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40  | KG   | R\$18,59          | R\$ 743,60            |
| 52                  | Uva sem semente (thompson, vitória ou Crimson), de ótima qualidade, sem Defeitos graves, apresentando Tamanho e coloração uniforme, Podendo ser rósea, avermelhada ou Preta, com polpa e casca firmes e Intactas, sem manchas ou defeitos, Nem danos físicos e/ou mecânicos, ser Originário de plantas sadias, Destinado ao consumo "in natura", Estar fresca. Ser bem desenvolvida e Madura, livre de sujidades, parasitas e Larvas                                                                                                                                                                                                                           | 60  | KG   | R\$22,05          | R\$ 1323,00           |
| 53                  | maracujá de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. isentos de umidade externa anormal, agroquímicos, aroma e sabor estranhos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 | KG   | R\$9,32           | R\$ 932,00            |
| <b>Total Geral:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      | <b>R\$ 360,35</b> | <b>R\$ 269.378,60</b> |

### 3. CONDIÇÕES

Aquisição de bens sendo Gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, hortaliças e ovos), conforme especificação acima citada, para atendimento e execução do Programa Nacional



de Alimentação Escolar – PNAE na rede municipal de ensino, administrada pela secretaria de educação e cultura de Balneário Barra do Sul.

#### **4. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.**

4.1. O Prazo para entrega do objeto licitado é 05 dias úteis, a partir do recebimento da ordem de compra.

4.2. A Fiscalização e aceitação do objeto ficarão sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e administração das unidades escolares, sob a supervisão da fiscal de contratos que comunicará e notificará os fornecedores sobre as possíveis irregularidades ocorridas.

4.3. Forma de entrega será de forma parcelada em cada unidade escolar, de acordo com as quantidades solicitadas pelo setor de nutrição e alimentação escolar. Os endereços das unidades, conforme item anterior, onde deverão ser entregues os produtos são:

1ª) E. M. MARLENE FRANCISCA DE SOUZA: Av. Jaraguá do Sul, 9906 Bairro: Conquista  
escolamarlene@balneariobarradosul.sc.gov.br Prof. Responsável: Sandra Aparecida Rosa Celular:  
47 98419-2206;

2ª) E.M. ERODI MARQUES NUNES: Avenida Jaraguá do Sul, 4239 Bairro: Pinheiros Telefone:  
3448 1463 escolaerodi@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretora: Joseane Fernandes;

3ª) E.M. JURACI IZAURA DE OLIVEIRA: Rua: Padre Nestor Welter, 408 Bairro: Costeira Telefone:  
3448 2151 escolajuraci@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretora: Patrícia Mafra Borges;

4ª) E. M. MANOEL HENRIQUE BORGES & E.M. SUPLETIVO MANOEL DE SOUZA Rua : Brás  
Thomas da Silva, 70 Bairro :Centro Telefone: 3448 3486  
escolamanoel@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretor: Edson Luis Gomes;

5ª) C.E.I. ERNANI DE SOUZA Rua: Brás Thomas da Silva, 80 Bairro: Centro Telefone: 3448 3946  
ceiernani@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretora: Pauline Pasiznick Poerner;

6ª) C.E.I. LAIR CARVALHO PIAZEIRA Rua : João Roberto de Borba, 457 Bairro: Centro Telefone:  
3448 1005 ceilair@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretora: Charlene Beatriz S. Marques;

7ª) APAE Rua Açoreana, 354. Bairro: Centro Telefone: 3448 3811 Responsável: Edinei Vargas;

8ª) E. M. ADALZIZA LEONIDA DE SOUZA Av. Amândio Cabral, 1501 Bairro: Centro Telefone: 3448  
1029 escolaadalziza@balneariobarradosul.sc.gov.br Diretora: Jaqueline Quadros S. Xavier;

9ª) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO Rua: Argemiro dos Anjos, 29 Bairro: Centro.  
Telefone: 3448 1002 educacao@balneariobarradosul.sc.gov.br Secretária: Sabrina Aparecida Hille  
Castanho;

10ª) E. M. VANDELINA MATILDE ANACLETO Av. Jaraguá do Sul, S/N Bairro: Conquista Telefone:  
3433-4351.

#### **5. DO PAGAMENTO**

5.1. O pagamento devido será conforme entrega do produto, conforme cronograma financeiro da tesouraria.

- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa na nota fiscal, conforme cronograma financeiro da tesouraria.

- Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária; facultado à contratante, compensar as obrigações resultantes de penalidades com os valores devidos à contratada a qualquer título.



5.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminados.

## **6. DA GARANTIA**

O produto fornecido respeitará os prazos descritos em legislação vigente.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. A qualidade dos serviços é de responsabilidade total da contratada e deverá ser rigorosamente àquele descrito na proposta apresentada e neste Termo de Referência, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele.

7.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

7.3. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.

7.4. Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente contrato e dos serviços a ele inerentes;

7.5. Manter qualidade dos produtos conforme especificação. Assim como garantir meio de transporte que assegure a qualidade higiênico sanitárias dos mesmos;

7.6. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento.

7.7. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

7.8. Após a emissão da Ordem, a empresa contratada terá o prazo de 05 dias úteis, para a entrega dos produtos solicitados.

7.9. Indicação do Preposto: O preposto é a pessoa a quem os fiscais de contratos irão se reportar. A empresa contratada deverá indicar o preposto para representá-la na execução do objeto. Na falta da indicação será considerado automaticamente o sócio-administrador da empresa como preposto.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.

8.2. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.

8.3. Zelar para que durante a vigência da contratação sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.

8.5. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços/entregas efetivamente realizados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.







### ANEXO III

#### MODELO DE DECLARAÇÕES

DECLARAMOS, Para fins de participação no procedimento licitatório – PREGÃO ELETRÔNICO nº 26/2023 da Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul, que a empresa atende plenamente os requisitos necessários à habilitação. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal; atende plenamente as condições e requisitos do termo de referência.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal





**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

\*Proposta Readequada a ser enviada pelo licitante que apresentar a melhor proposta, finda a fase de lances, no sistema eletrônico, sob pena de desclassificação.

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2023**

**NOME DA EMPRESA:**

**CNPJ:**

**ENDEREÇO:**

**E-MAIL:**

**PREPOSTO:**

- Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto da presente licitação, modalidade **Pregão Eletrônico para REGISTRO DE PREÇOS Nº 26/2023**, acatando todas as estipulações consignadas no Edital para Registro de Preços e seus anexos:

| <b>1 - HortiFruti</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                |                           |                       |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|---------------------------|-----------------------|
| <b>Item</b>           | <b>Produto</b>                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Quantidade</b> | <b>Unidade</b> | <b>Preço Unit. Máximo</b> | <b>Cotação Máxima</b> |
| 1                     | Abacate de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. | 200               | KG             |                           |                       |
| 2                     | Abacaxi Graúdo tipo 10 com peso médio de 1.650 kg.cada. De boa qualidade, com grau médio de amadurecimento, bem formado, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                              | 1.000             | KG             |                           |                       |
| 3                     | Aipim congelado descascado, de fácil cozimento e de boa qualidade.                                                                                                                                                                                       | 400               | KG             |                           |                       |
| 4                     | Abobrinha verde                                                                                                                                                                                                                                          | 500               | KG             |                           |                       |
| 5                     | Abobora seca de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                        | 500               | KG             |                           |                       |
| 6                     | Agrião com peso médio de 250 gramas cada maço.                                                                                                                                                                                                           | 700               | MAÇO           |                           |                       |
| 7                     | Alho fêmea, graúdo de primeira qualidade, desenrestado, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Até 20 dentes por cabeça.                                                                                                                         | 200               | KG             |                           |                       |
| 8                     | Alface fresca, de primeira; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; devendo ser tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resi                                                  | 1.000             | Unidade        |                           |                       |
| 9                     | Alface roxa de boa qualidade, folhas íntegras, firmes, frescas, isentas de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio. Peso médio: 190 gramas cada unidade, livre de defeitos e apodrecimento.               | 800               | Unidade        |                           |                       |
| 10                    | Banana Branca apresentando grau medio de amadurecimento,                                                                                                                                                                                                 | 2.000             | KG             |                           |                       |
| 11                    | Banana nanica em pencas graúdas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, frutos com 60 a 70% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem fermentos, podridão ou defeito.                                                 | 4.500             | KG             |                           |                       |
| 12                    | Batata-doce de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                         | 600               | KG             |                           |                       |
| 13                    | Batata inglesa grauda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                               | 1.500             | KG             |                           |                       |
| 14                    | Batata Salsa, de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                       | 800               | KG             |                           |                       |
| 15                    | Beterraba. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma,                                                                                                                                                              | 1.000             | KG             |                           |                       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |          |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|--|--|
|    | sabor e cor próprio da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar insentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, confirme quantidade solicitada. Entrega nas unidades escolares. |       |          |  |  |
| 16 | BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMARELADO. EM MAÇO COM PESO MÍNIMO 400G                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800   | Peça     |  |  |
| 17 | Caqui grau médio de amadurecimento (bem colorido) de primeira qualidade, unidades médias de aproximadamente 120 gramas. Livre de rupturas e cor uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 500   | KG       |  |  |
| 18 | Cebola graúda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.000 | KG       |  |  |
| 19 | Cenoura graúda de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2.000 | KG       |  |  |
| 20 | Chuchu de primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.200 | KG       |  |  |
| 21 | Couve-flor graúda em média 550 gramas cada unidade e livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800   | Peça     |  |  |
| 22 | Couve manteiga, de boa qualidade, assim deverá estar fresco sem manchas e sinais de podridão, não devem estar murchos e com cor amarelada. Isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.                                                                                                                                                                                                                                                   | 1.000 | MAÇO     |  |  |
| 23 | Espinafre - Espinafre in natura, fresco, com coloração verde escuro, cor uniforme, folhas integras e firmes. Maço contendo, no mínimo, 10 talos carregados. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600   | Unidade  |  |  |
| 24 | Laranja pera fresca de primeira qualidade, livre de resíduos, sujidades parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4.500 | KG       |  |  |
| 25 | Limão de boa qualidade, tamanho médio, com casca verde e liso. Peso médio por unidade de 50 gr. Devendo apresentar-se fresco. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência.                                                                                                                                                                                                                                                                     | 300   | KG       |  |  |
| 26 | Maçã gala graúda, nova e vermelha, livre de defeitos e apodrecimentos na parte interna e externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4.000 | KG       |  |  |
| 27 | Mamão formosa de primeira qualidade casca lisa e livre de fungos com maturação natural, com consistência firme, íntegro. Formato oblongo, comprimento a partir de 22 cm diâmetro a partir de 15 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5.000 | KG       |  |  |
| 28 | Manga de 1ª qualidade - aspecto globoso - mista verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                                                                                                                                                                                                                                          | 2.000 | KG       |  |  |
| 29 | Melancia, de boa qualidade, assim deverá estar fresco e livre de defeitos e apodrecimento. Peso médio 10 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2.500 | KG       |  |  |
| 30 | Morango in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 200   | EMBALAGE |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |         |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--|--|
|    | bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |         |  |  |
| 31 | Ovo de galinha, vermelho, tipo médio, casca firme e homogênea, sem rachaduras. Validade: mínimo 15 dias. Embalagem: caixa de papelão com doze unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1.500 | DUZIA   |  |  |
| 32 | Pepino grande para saladas, de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 300   | KG      |  |  |
| 33 | Pessegue. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.                                                                                                                                                                                               | 200   | KG      |  |  |
| 34 | Pimentão Verde, livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 100   | KG      |  |  |
| 35 | Repolho, podado com tamanho médio 2 kg cada unidade. Livre de defeitos e apodrecimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 500   | Unidade |  |  |
| 36 | Repolho roxo, podado com tamanho médio de 2 kg cada unidade.livre de defeitos e apodrecimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200   | Peça    |  |  |
| 37 | Tangerina tipo pocan ou montenegro - características gerais- devem ser frescas, terem atingido grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Insetos e umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar íntacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | 2.000 | KG      |  |  |
| 38 | TEMPERO VERDE, salsinha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, íntactas, firmes e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Devem estar isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Maço com peso aproximado de 150 a 200 gramas.                                                                                                                     | 1.300 | MAÇO    |  |  |
| 39 | Tomate graúdo de boa qualidade, livre de defeitos e apodrecimentos na parte interna e externa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.400 | Unidade |  |  |
| 40 | Vagem de boa qualidade, com tamanho aproximado de 12 a 15 cm. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos físicos e mecânicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 500   | KG      |  |  |
| 41 | Inhame- inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, Como rachaduras, perfurações e Cortes. Com aspecto, aroma e sabor Típicos do produto. Livres de umidade Externa, com casca que solte Facilmente, polpa branca ou Amarelada e de aspecto fresco.                                                                                                                                                                                                                                        | 70    | KG      |  |  |
| 42 | Pêra - pêra williams ou portuguesa, de 1ª qualidade, deve apresentar casca Firme, sem cortes, amassados, Rachaduras ou manchas pardas. Cada Unidade deverá pesar em média 100 a 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 300   | KG      |  |  |
| 43 | Melão amarelo- melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta, fornecimento a granel.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 320   | KG      |  |  |
| 44 | Melão tipo pele de sapo- melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200   | KG      |  |  |



|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |  |  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--|--|
|                     | desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. com odor característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |      |  |  |
| 45                  | Goiaba vermelha- de primeira, com Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, Com polpas firmes e intactas, Tamanhas e coloração uniformes, Devendo ser bem desenvolvidas e Maduras. Isenta de enfermidades, Material terroso, umidade externa Anormal, sujidades, parasitas e larvas, Sem danos físicos e mecânicos oriundo De manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 250 | KG   |  |  |
| 46                  | Rúcula-rúcula, de 1ª qualidade, folhas bem verdes, firmes e viçosas. Maços entre 200 e 350g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 250 | MAÇO |  |  |
| 47                  | Abóbora moranga- grande selecionada Fresca, de ótima qualidade, compacta, Firme, coloração uniforme, aroma, Cor, típicos da espécie, em perfeito Estado de desenvolvimento. Não serão Permitidos danos que lhe alterem a Conformação e a aparência. Necessita Estar isenta de sujidades, parasitas, Rachaduras, cortes e perfurações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 80  | KG   |  |  |
| 48                  | Milho verde (espiga): milho verde in Natura, apresentacao em espiga sem Palha, tamanho medio a grande, com Coloracao dos graos amarelo claro. Deve estar integro, com grãos Inteirios, sem podridao, fungos. Cheiro Caracteristico do produto, bem Desenvolvido, com grau de maturidade Adequada. Isento de larvas, insetos e Parasitas, bem como de danos por Estes provocados. Deverá ser Fornecido embalado em material, limpo (podendo ser bandejas ou sacos Plásticos) que nao provoque Alteracoes internas e externas no Produto. De acordo com a resolução 12/78 cnmpa. Obedecer ao código Sanitario e demais normas e Legislações sanitarias em vigor. | 250 | KG   |  |  |
| 49                  | kivi, graúdo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme. embalados em bandejas com capacidade de 500 gramas. Entrega conforme necessidades das unidades escolares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 50  | KG   |  |  |
| 50                  | Pinhão cru, vegetal firme, de primeira Qualidade fresco, integro, com Textura e consistência de vegetal Fresco, insentos de podridão, insetos E sujidades. Grau de maturação Adequado para consumo. Entrega Conforme necessidades das unidades Escolares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200 | KG   |  |  |
| 51                  | Pimentão vermelho, tamanho médio, no Ponto de maturação, sem ferimentos Ou defeitos, sem manchas livres de Resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40  | KG   |  |  |
| 52                  | Uva sem semente (thompson, vitória ou Crimson), de ótima qualidade, sem Defeitos graves, apresentando Tamanho e coloração uniforme, Podendo ser rósea, avermelhada ou Preta, com polpa e casca firmes e Intactas, sem manchas ou defeitos, Nem danos físicos e/ou mecânicos, ser Originário de plantas sadias, Destinado ao consumo "in natura", Estar fresca. Ser bem desenvolvida e Madura, livre de sujidades, parasitas e Larvas                                                                                                                                                                                                                           | 60  | KG   |  |  |
| 53                  | maracujá de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. isentos de umidade externa anormal, agroquímicos, aroma e sabor estranhos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 | KG   |  |  |
| <b>Total Geral:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |  |  |







**Declaramos que a proposta atende a todas as especificações contidas do Edital de Pregão Eletrônico nº 26/2023 E SEUS ANEXOS, em especial ao Anexo II – TERMO DE REFERÊNCIA.**

**Obs:** a proposta compreende 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.

**Prazo de Entrega: 05 dias úteis independente da quantidade solicitada.**

**Prazo de Pagamento:** O pagamento do Preço pactuado será conforme item 3 do Termo de Referência, devendo a Contratada, emitir as respectivas Notas Fiscais que devidamente comprovadas e atestadas pelo Órgão Gestor do Objeto desta Licitação, deverão ser pagas até o 30º (trigésimo) dia útil do mês subsequente ao do fechamento e deverá obedecer a ordem cronológica dos empenhos.

**Validade da Proposta Comercial: 90 (noventa) dias.**

**Conta Jurídica**

**Banco:.....Agência:.....Conta-Corrente: .....**

**NOME (R.G. e CPF) e ASSINATURA DO REPRESENTANTE (preferencialmente assinatura digital)**

Obs: Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa.

