PROCESSO LICITATÓRIO N° 0045/2025
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 0006/2025

COD TCE: FE0DFFD3DD1607A00B77F41B28D0BF7F269C215C

O MUNICÍPIO DE MACIEIRA, Estado de Santa Catarina, através da **Prefeitura Municipal,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.992.020/0001-00, representado neste ato pela Sra. SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA, Prefeita Municipal, torna público a licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus Anexos, obedecendo ao que dispõe a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável.

Justificativa: O presente processo será realizado através de Pregão Presencial considerando que o Município não possui sistema eletrônico. Ressalta-se que estão sendo tomadas as devidas providências para a regulamentação do mesmo, de acordo com a legislação vigente. Porém o objeto ora licitado necessita de urgência considerando que aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, grupos de convivência e fortalecimento de vínculo e demais secretarias municipais.

Processo Licitatório da modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo Menor Preço, critério de julgamento menor preço Por Lote para a aquisição dos gêneros alimentícios, considerando não prejudicar a qualidade dos produtos em entregas separadas.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS FÍSICAS: 16/05/2025 até as 09h00min
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 16/05/2025 as 09h15min
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).
LOCAL: Prefeitura Municipal, na Rua José Augusto Royer, 133 – Centro – Macieira – SC, Sala de Licitações.

DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o **Registro de Preços para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais,** conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.1. O critério de julgamento da licitação será por MENOR PREÇO POR LOTE

2. DAS CONDIÇÕES PRELIMINARES

2.1. Esta licitação será realizada com as condições estabelecidas neste Edital, e será regida pela Lei Federal n° 14.133/2021, e demais legislações pertinentes ao objeto.

2.2. A utilização da forma presencial no presente Pregão se justifica tendo em vista que o artigo 176 da Lei 14.133/2021 dá um prazo maior para os Municípios de até 20.000 habitantes, como é o caso do Município de Macieira/SC, se adequarem à forma eletrônica.

2.3. A Lei n°1433/2021 também prevê, no parágrafo segundo do artigo 17 que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

2.4. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizado na sede deste Município – Rua José Augusto Royer nº 133, Centro, Macieira, SC. O Credenciamento será feito na própria sessão de abertura.

2.5. O Edital encontra-se à disposição dos interessados para consulta e estudo junto ao Setor de Licitação deste Município, durante o prazo de divulgação da Licitação até o recebimento dos envelopes, e ainda no site oficial do Município de Macieira. As planilhas de proposta e credenciamento, de caráter não obrigatório, poderão ser enviadas por “e-mail” ou disponibilizados para retirada dos licitantes interessados no endereço acima estipulado.

2.6. As empresas interessadas em participar do certame poderão, obter o Edital pelo site: **www.macieira.sc.gov.br**, dúvidas poderão ser informadas através do e-mail: licitações@macieira.sc.gov.br ou compras5@macieira.sc.gov.br. Os dados básicos de cadastramento (Razão Social, Endereço, CNPJ, Telefone Comercial, Pessoa de Contato e telefones). Este pré-agendamento não é de caráter obrigatório, visa apenas criar condições para que a Comissão Permanente de Licitação possa enviar quaisquer comunicados, esclarecimentos e/ou observações pertinentes ao processo licitatório, caso seja necessário.

2.7. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar n°123, de 14 de dezembro de 2006, assegurando o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, no critério do desempate, quando verificado ao final da disputa de preços, na forma do art. 60º, § 2º, da Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021. 2.8. Será concedida vista de toda a documentação apresentada, de maneira individual, para cada um dos licitantes.

No específico deste certame licitatório, será aplicado o critério de regionalidade aos participantes, conforme autoriza o artigo 1º, § 2º, inciso II, do Decreto Municipal nº 2419, de 13 de janeiro de 2025, sendo aplicado tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativa de consumo com o objetivo de promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão as empresas (pessoas jurídicas) legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com objeto social pertinente e compatível com o certame, e que atenderem às exigências deste edital e seus Anexos.

3.2. Admite-se a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio de empresas, observadas as disposições deste edital (e de suas partes integrantes) e da Lei, notadamente no tocante às regras do art.15 da Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021).

3.3. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o Município de Macieira – SC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

3.4. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos e leis aplicáveis.

3.5. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial, por qualquer processo de cópia simples, desde que devidamente LEGÍVEL, ressaltando o direito da comissão em solicitar o original para comparação.

3.6. Só terão direito de usar a palavra, rubricar as documentações, propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as Atas os licitantes credenciados, a Pregoeira e os membros da Equipe de Apoio.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n° 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n° 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei n° 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA CONSULTA DE SANÇÕES IMPEDITIVAS.

4.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o agente de contratações verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU (https://contas.tcu.gov.br/certidao/Web/Certidao/NadaConsta/home.faces);
d) Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das letras a a c acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

4.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

4.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indireta.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo estabelecido no Anexo III do Edital, deverá ser apresentada fora dos Envelopes n° 1 e n° 2.

5.2. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE N° 01 – "PROPOSTA DE PREÇOS"
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE (NOME/ENDEREÇO/FONE/E-MAIL/CNPJ)
PREGÃO PRESENCIAL N° 0006/2025
PROCESSO LICITATÓRIO N° 0045/2025
MUNICÍPIO DE MACIEIRA/SC

ENVELOPE N° 02 – "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO"
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE (NOME/ENDEREÇO/FONE/E-MAIL/CNPJ)
PREGÃO PRESENCIAL N° 0006/2025
PROCESSO LICITATÓRIO N° 0045/2025
MUNICÍPIO DE MACIEIRA/SC

5.3. Os documentos constantes dos envelopes deverão ser apresentados em 01 (uma) via redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise.

5.4. A proposta deverá estar rubricada em suas páginas, datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal;

5.5. Os documentos de habilitação (Envelope 02) poderão ser apresentados em original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, por qualquer processo de cópia simples, desde

que devidamente LEGÍVEL, ressaltando o direito da comissão em solicitar o original para comparação.

5.6. A Pregoeira não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo a indisponibilidade referida, e não tendo sido apresentados os documentos preconizados, inclusive quanto à forma exigida, a proponente será considerada inabilitada.

5.7. Inexistindo prazo de validade nas Certidões, serão aceitas aquelas cujas expedições/emissões não ultrapassem a 60 (sessenta) dias da data final para a entrega dos envelopes.

6. DO ENVELOPE "PROPOSTA DE PREÇOS"

6.1. A proposta de preço da empresa licitante deverá conter os seguintes elementos:

a) Nome da proponente, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;

b) Número do processo e do Pregão;

c) Descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;

d) Preço unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, com apenas duas casas decimais depois da vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, deslocamento, equipamentos, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o objeto da presente licitação, inclusive alimentação de funcionário da contratada, observada a legislação vigente;

e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;

f) Condições de pagamento: conforme item abaixo;

g) Informações de agência e número de conta do Licitante, onde serão efetuados os pagamentos do objeto, caso seja vencedor;

6.2. A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura do envelope "proposta". Se a proposta não informar este prazo será esta a validade considerada.

6.3. Havendo divergência entre valores unitários e valores totais, prevalecerão os valores unitários. Havendo divergência entre valores numéricos e valores por extenso, prevalecerão os valores por extenso.

6.4. Ser apresentada sem emendas ou rasuras, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula (Lei Federal n° 9.069/95), discriminados por item, em algarismo (unitário e total). Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

6.6. Se o regime tributário da empresa implica o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

6.9. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, ou ainda os manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado.

6.10. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.11. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os itens serem fornecidos sem ônus adicionais.

6.12. Deverá constar na proposta ou anexo à ela declaração de que sua proposta comercial 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, conforme disposto no parágrafo § 1º art. 63º da Lei n° 14.133, de 1 de abril de 2021, conforme modelo constante no ANEXO II – PROPOSTA ECONÔMICA.

6.13. A não apresentação das DECLARAÇÕES/INFORMAÇÕES mencionadas acima ensejará na desclassificação do licitante.

6.14. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais. Serão corrigidas automaticamente pela Pregoeira quaisquer erros de soma e/ou multiplicação. Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o MENOR PREÇO total.

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

6.16. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

7. DO ENVELOPE "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

7.1. A licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO, os documentos relacionados a seguir. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial, por qualquer processo de cópia simples, desde que devidamente LEGÍVEL, ressaltando o direito da comissão em solicitar o original para comparação.

7.2. REGULARIDADE JURÍDICA:

a) Certidão Simplificada de arquivamento ou formulário de Registro de Empresário Individual na Junta Comercial, no caso de firma individual.

b) Ato constitutivo – Estatuto ou Contrato Social em vigor (que poderá ser apresentada na forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Empresariais e, especificamente, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e posse de seus administradores, com a publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto.

b.1.) Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresas 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.

7.2.1. Os documentos relacionados nas Alíneas "a" à "d" deste Subitem não precisarão constar do Envelope 02 - “Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.
7.2.2. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
7.2.3. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições. Para efeito de validade dos documentos de regularidade fiscal e certidão negativa de falência e concordata, ou recuperação judicial/extrajudicial, se outro prazo não constar de ato normativo ou do próprio documento, será considerado o período de 03 (três) meses entre a data de sua expedição e a data da abertura da sessão.

7.3. REGULARIDADES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal e da Seguridade Social – INSS mediante Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, expedida pela Secretaria da Receita Federal, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei n° 8.212, de 24 de julho de 1991;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, através de Certidão expedida pela Secretaria da Fazenda ou equivalente da unidade da federação onde a licitante tem sua sede;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através de Certidão expedida pela Secretaria de Finanças do Município ou equivalente onde a licitante tem sua sede;

e) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de regularidade relativa à justiça do Trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em atendimento ao exposto na Lei Federal 12.440/11.

7.3.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.3.2. Nos termos do Art. 206 do Código Tributário Nacional, para fins de regularidade fiscal e trabalhista, a empresa poderá apresentar certidão positiva com efeitos de negativa, que conste a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

a) Certidão negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física; emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão; (Conforme Súmula N° 50 TCE-SP).

b) Caso o participante deste certame esteja em recuperação judicial, o mesmo deve apresentar, durante a fase de habilitação, Certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a proponente está apta econômica e financeiramente para participar de processos licitatórios, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

7.5. OUTROS DOCUMENTOS

a) **Alvará de licença e funcionamento;**

b) **Alvará sanitário;**

c) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que a empresa cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, a empresa não possui menores de dezoito anos em condições de trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei n° 14.133, de 1 de abril de 2021, conforme modelo constante no **ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**.

d) Declaração de que empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo constante no **ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**.

e) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo**.**

f) Declaração da empresa informando que seus sócios, proprietários, Dirigentes ou assemelhados não possuem qualquer vínculo com o Município de Macieira/SC, conforme modelo do **ANEXO VII**.

OBS.: Os documentos indicados nas alíneas “a” a “d” deste item deverão ser apresentados em papel timbrado da empresa licitante. Quando a empresa licitante não possuir papel timbrado, deverá fazer a sua identificação na folha contendo, no mínimo, a razão social, número do CNPJ, endereço, telefone, se houver.

7.5.1. Ainda que possuam restrições fiscais ou trabalhistas, as Micros e Pequenas Empresas deverão apresentar a totalidade dos documentos de habilitação, ainda com restrições ou vencidos, exigidos para fins de comprovação da regularidade fiscal. Serão observados ainda, os benefícios do Decreto Municipal n° 2419/2025 às empresas que nele se enquadrarem.

7.5.2. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências do edital ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará a Proponente inabilitada.

7.5.3. Os documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do Proponente. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, não se aplicando aos documentos em que a validade já esteja determinada neste Edital.

8. DAS PROVIDÊNCIAS/ IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

8.1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do Pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, na forma do art. 164 da Lei n° 14.133, de 1 de abril de 2021.

8.2. A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do Pregão no prazo e observada a forma a que alude o parágrafo único do art. 164 da Lei n° 14.133, de 1 de abril de 2021. 7.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

8.4. O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, desde que implique em modificações do ato convocatório do Pregão, além das alterações decorrentes, divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do certame.

9. DO CREDENCIAMENTO

9.1. Aberta a sessão, iniciar-se-á o CREDENCIAMENTO das participantes do Pregão. O representante da proponente entregará a Pregoeira documento que o credencie para participar do procedimento, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, devendo, ainda, identificar- se e exibir a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, com foto, original ou através de cópia autenticada.

9.2. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes específicos para, além de representar a proponente em todas as etapas/fases do PREGÃO, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar- se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

9.3. Na hipótese de apresentação de Procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Ato Constitutivo da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir o mandatário.

9.4. É admitida a participação de licitantes, sem a presença de representante credenciado, ainda que o encaminhamento dos envelopes e demais documentos exigidos neste Edital se faça por correio, obedecidos os prazos e condições estabelecidos neste edital.

9.5. Se o representante da proponente ostentar a condição de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, ao invés de instrumento público de procuração ou instrumento particular, deverá apresentar fotocópia do respectivo Estatuto/Contrato Social ou documento equivalente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

9.6. É admitido somente um representante por proponente.

9.7. A ausência da documentação referida neste item ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas impossibilitará a participação da proponente neste Pregão, exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.

9.8. Desenvolvido o CREDENCIAMENTO das proponentes que comparecerem, a Pregoeira declarará encerrada esta etapa/fase, iniciando-se o procedimento seguinte consistente no recebimento/conferência da declaração exigida neste Edital, sendo facultado o saneamento da documentação de natureza declaratória na própria sessão pública.

10. DO RECEBIMENTO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DA DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, SE FOR O CASO E DOS ENVELOPES CONTENDO A PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

10.1. Etapa/fase para recebimento da declaração de que a proponente cumpre os requisitos de Habilitação, da Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e dos Envelopes de Proposta de Preços e da Documentação de Habilitação, será levada a efeito tão logo se encerre a fase de CREDENCIAMENTO.

10.2. A DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO não deve integrar os envelopes de Proposta de Preços e de Documentos de Habilitação, constituindo-se em DOCUMENTO a ser fornecido separadamente, ficando facultada a utilização do modelo constante no ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

10.3. A apresentação da DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, se for o caso, será recebido exclusivamente nesta oportunidade, ficando facultada a utilização do modelo constante no ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE. E DECLARAÇÃO DE EMPRESA DA REGIÃO

10.4. Iniciada esta etapa/fase, a Pregoeira receberá e examinará a Declaração de Pleno Atendimento aos requisitos de habilitação (anexo III).

11. PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO

11.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas licitantes, a Pregoeira declarará aberta a sessão do Pregão, oportunidade em que não mais se aceitará novos licitantes, dando-se início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

11.2. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

11.2.1. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

11.2.2. Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação apurados na Proposta Comercial serão corrigidos pela Pregoeira.

11.2.3. A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis e que não afetem o seu conteúdo.

11.2.4. Posteriormente, a Pregoeira classificará as empresas para a próxima etapa, para que seus autores possam ofertar lances verbais.

11.2.5. No caso de empate onde duas ou mais licitantes tenham obtido pontuações iguais, a vencedora será conhecida através de sorteio a ser procedido em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas.

11.2.6. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo.

11.3. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)

11.3.1. Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar n° 123/06, as MEs e EPPs, deverão apresentar toda a documentação exigida no Edital, mesmo que está apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal;

a) Havendo alguma restrição com relação à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado as MEs e EPPs o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira, nos termos do § 1º, art. 43, da Lei Complementar 123/2006 alteração trazida pela Lei 147/2014, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na decadência do direito à contratação, conforme expresso no inciso IV do art. 155º da Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156º da mesma Lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

11.3. 1. Nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/2006 nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as MEI, ME e EPP, entendendo se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por estas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores ao melhor preço e desde que o melhor preço não seja de uma MEI, ME ou EPP.
Ainda de acordo com o artigo 10, do Decreto Municipal n. 2419/2025: Artigo 10 - Os benefícios referidos nos artigos 06, 07 e 08 poderão, justificadamente pelo órgão promotor, estabelecer a prioridade de contratação para as MEP´s sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% do melhor preço válido, nos seguintes termos:

a) aplica-se o disposto neste inciso nas situações em que as ofertas apresentadas pelas MPE´s sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% superiores ao menor preço;

b) a MPE´s sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

11.3.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A ME ou EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo à contratação de ME ou EPP, na forma da letra “a”, serão convocadas a remanescentes que porventura se enquadrem na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelos ME e EPP que encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.3.2 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor proposta.

d) Na hipótese da não contratação nos termos previstos subitem 11.3.2, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da licitação, após verificação da documentação de habilitação.

e) O disposto no subitem 11.3.2 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

f) A ME ou EPP mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES

11.4.1. No horário e local indicados neste edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame. Para a etapa de lances neste pregão presencial será adotado o modo de disputa ABERTO.

11.4.2. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão à Pregoeira a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

11.4.3. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

11.4.4. Para o julgamento das propostas escritas, será considerado O MENOR PREÇO POR LOTE.

11.4.5 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste edital.

11.4.5. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios e procedimentos:

a) Seleção da proposta de MENOR PREÇO POR LOTE;

b) A pregoeira procederá à classificação da proposta de MENOR PREÇO, e aquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de menor preço por item, para participarem dos lances verbais;

c) Caso não haja pelo menos três propostas na condição definida acima (letras b), serão classificadas as propostas subsequentes que apresentarem os menores preços, até o máximo de três, já incluída a de menor preço, qualquer que tenham sido os valores oferecidos.

d) Na ocorrência de empate dentre as classificadas para participarem dos lances verbais, a ordem para esses lances será definida através de sorteio. Aos Licitantes proclamados classificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, em relação à de menor preço, iniciando-se pelo autor da proposta classificada de maior valor.

11.4.6. A pregoeira convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta classificada de maior valor e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

11.4.7. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

11.4.8. Os lances deverão ser formulados em moeda corrente, DISTINTOS, DECRESCENTES e INFERIORES à proposta de MENOR PREÇO POR LOTE, não podendo ser menor que R$1,00 (um real) por lance.

11.4.9. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances para aquele item.

11.4.10. A Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de MENOR PREÇO com vistas à redução do valor.

11.4.11. Após a negociação, se houver, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da oferta, decidindo motivadamente a respeito.

11.4.12. ENCERRADA A ETAPA DE LANCES, considerada aceitáveis as ofertas de MENOR PREÇO, serão abertos os envelopes contendo os documentos de habilitação dos licitantes autores das ofertas de menor valor.

11.4.13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do lote do certame.

11.4.14. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente, o qual resultará em menor preço, o mesmo negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

11.4.15. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de MENOR PREÇO.

11.4.16. Caso a proposta apresente erros de soma e/ou multiplicação, a pregoeira fará a correção dos cálculos e a proposta será aceita mediante expresso consentimento do proponente. Caso contrário, a proposta será desclassificada.

11.4.17. A Pregoeira examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste edital, decidindo motivadamente a respeito. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital, a proposta será desclassificada.

11.4.18. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital.

11.4.19. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pela pregoeira, equipe de apoio e licitantes presentes.

12. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei n° 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n° 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada à vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

12.10. Decididos os recursos eventualmente interpostos ou decorrido o prazo recursal sem sua interposição, ou havendo renúncia expressa a esse direito, o julgamento da licitação será submetido à autoridade CONTRATANTE para homologação do procedimento, adjudicação de seu objeto à licitante vencedora e decisão quanto à contratação, publicando-se o resultado do julgamento.

13. DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PREGÃO

13.1. O resultado final do PREGÃO será publicado no Diário Oficial do Município de Macieira/SC e no site oficial da Prefeitura.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo a Pregoeira adjudicar o objeto do certame à proponente vencedora;

14.2. Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do objeto do certame à proponente vencedora;

14.3. Compete à autoridade competente homologar o PREGÃO;

14.4. A partir do ato da homologação será fixado o início do prazo de convocação da proponente adjudicatária para assinar o Contrato, respeitada a validade de sua proposta.

15. PRAZOS E CONDIÇÕES

15.1. O prazo de entrega dos itens é de até 07 (sete) dias, contados após o recebimento da Solicitação de Fornecimento, devidamente assinada, e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de parcelas, com periodicidade semanal;

15.2. As entregas deverão ser realizadas todas as segundas-feira, do horário das 08h00 às 11h30min nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento, respeitando as normas de vigilância sanitária e do PNAE, principalmente quanto aos itens refrigerados e congelados. Para o Lote de hortifrutigranjeiros, as entregas deverão ser realizadas até às terças-feiras das 13h00 às 16h30min., nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento;

15.3. A Ata de Registros de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada nos preceitos da Lei Federal, e demonstrando economicidade ao erário público.

15.4 A descarga será por conta da Contratada, sem ônus de frete para contratante;

15.5. **Não serão recebidos os itens que não estejam de acordo com as especificações do Edital e seus Anexos.**

15.6 A CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento e entrega.

16. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1.As despesas decorrentes do presente processo licitatório onerarão dotação orçamentária própria e específica do orçamento do exercício de 2025, a saber:

Desp. 9 - Manut. das Ativ. Administrativas e Financeiras - 03.001.04.123.0402.2004.3.3.90.00.00 / 2.500.0000.100000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 13 - Manut. Programa Merenda Escolar - 04.001.12.306.1002.2005.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 13 - Manut. Programa Merenda Escolar - 04.001.12.306.1002.2005.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 21 - Manut. das Ativ. do Ensino Fundamental - 04.001.12.361.1201.2006.3.3.90.00.00 / 1.500.1001.100000 - Recursos MDE

Desp. 58 - Manut. da Malha Rodoviária - 06.001.26.782.2601.2017.3.3.90.00.00 / 1.552.0000.104300 - Transferências FNDE - PNAE

Desp. 76 - Atividades de desenvolvimento Agropecuário - 07.001.20.608.2001.2023.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 4 - Manut. do Fundo M. de Assistência Social - 11.001.08.241.0801.2031.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 7 - Manut. do bloco PSB - FNAS - 11.001.08.244.0801.2033.3.3.90.00.00 / 1.660.0000.103500 - Transferências do Sistema Único de Assistência Social

Desp. 8 - Manut. do bloco GBF - FNAS - 11.001.08.244.0801.2034.3.3.90.00.00 / 1.660.0000.103500 - Transferências do Sistema Único de Assistência Social

Desp. 12 - Manut. dos Programas Sociais -Estado- 11.001.08.244.0801.2036.3.3.90.00.00 / 1.661.0000.106500 - Transferência do Sistema Único de Assistência Social - SUAS/ESTADO

Desp. 8 - Manut. das Atividades da Saúde - 12.001.10.301.1001.2037.3.3.90.00.00 / 1.500.1002.100200 - Receitas de Impostos - Saúde

16.2. As despesas possuem compatibilidade com as demais Lei Orçamentárias (LDO/PPA) e serão previamente empenhadas, nos termos do art. 58 e seguintes, da Lei Federal n° 4.320/64.

DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado pelo Município, até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente, após o recebimento dos produtos e emissão de Nota Fiscal, através de transferência bancária em favor da contratada, da de acordo com as condicionantes apresentadas no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

16.2. Deverão estar incluídas, no valor contratado todas as despesas, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, materiais, mão de obra, carga e descarga, tributos, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

16.3. O município fará a retenção do Imposto de Renda conforme determinação da Instrução Normativa da Receita Federal n° 1234/2012 e suas alterações, que estabelece que os municípios devem reter o tributo sobre os valores das contratações de bens e prestação de serviços.

16.3.1. A retenção será conforme a Tabela de Retenção estabelecida no Anexo I da Instrução Normativa RFB n° 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores. Será aplicada a alíquota correspondente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado.

16.4. O Município reserva-se ao direito de reter o pagamento se, no ato da verificação da entrega os mesmos não estiverem em perfeitas condições ou de acordo com as especificações exigidas no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, e as especificações apresentadas na Ordem de Fornecimento.

16.5. Na eventualidade de aplicação de multa, será assegurada a ampla defesa na forma da lei.

16.6. A Nota Fiscal – emitida obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ apresentado para a Habilitação – só será liberada quando os itens fornecidos estiverem em total conformidade com as especificações constantes do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

16.7. Em caso de irregularidades na emissão dos documentos fiscais, o Município comunicará à CONTRATADA para que regularize a situação.

16.8. Na hipótese das notas fiscais/fatura e/ou documentos apresentarem incorreções, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizada.

16.9. Deverão ser pagos somente os itens efetivamente entregues e aceitos pela fiscalização do Município, onde cada secretaria municipal ficará responsável por receber e fiscalizar suas solicitações

17. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

17.1. São obrigações da Licitante Vencedora, além daquelas expressas no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA:

a) Fornecer os itens, conforme Ordem de Fornecimento, Termo de Referência e demais documentos emitidos pela Administração devidamente assinada por servidor competente para tal;

b) Comunicar imediatamente e por escrito ao Município, através da Fiscalização, qualquer anormalidade verificada, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;

c) Atender com prontidão às reclamações por parte do recebedor dos itens, objeto da presente Licitação;

d) Manter todas as condições de habilitação exigidas na presente licitação;

e) Comunicar ao Município Contratante modificação em seu endereço ou informações de contato, sob pena de se considerar perfeita a notificação realizada no endereço constante na Ata;

f) Todas as demais obrigações constantes do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, que faz parte integrante do Pregão.

17.2. Todos os materiais, mão de obra, impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas, que incidam ou venham a incidir sobre a Contratação ou decorrentes de sua execução serão de exclusiva responsabilidade da empresa contratada.

18. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

18.1. O Município deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 117 da Lei n° 14.133, de 1 de abril de 2021, diretamente ou por meio de Preposto, que exercerá ampla e irrestrita fiscalização do objeto, a qualquer hora, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, inclusive quanto às obrigações da CONTRATADA constantes também do Termo de Referência;

18.2. Compete ainda ao Município:

a) Quitar o cumprimento financeiro assumido com a(s) licitante(s) vencedora(s), desde que não haja impedimento legal para o fato;

b) Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

c) Notificar a(s) licitante(s) vencedora(s) por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

d) Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;

e) Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários as entregas e demais exigência para execução;

f) Arcar com as despesas de publicação do extrato do Contrato;

g) Todas as demais obrigações constantes do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, que fará parte integrante do presente Pregão Presencial.

19. DAS REVISÕES DE PREÇOS

19.1. O valor registrado dos itens poderá ser revisto, por solicitação formal do Contratado, somente para que seja mantido o equilíbrio econômico-financeiro.

19.2. O pedido deverá ser enviado ao Gestor, através do protocolo geral do Município no horário de expediente.

19.3. A solicitação de revisão de preço(s) deverá ser devidamente justificada e acompanhada de documentos comprobatórios da sua necessidade, a qual será analisada pelo Setor competente.

19.4. Para a solicitação de revisão de preço(s), o Contratado terá que apresentar documentos fiscais que comprovam a alta ou redução dos preços registrados, quando da apresentação da proposta.

19.5. A análise para deferimento total ou parcial ou ainda indeferimento da revisão solicitada deverá ser instruída com justificativa e memória dos respectivos cálculos, para deliberação pela Assessoria Jurídica e pelo Gestor do Contrato, em aproximadamente 10 (dez) dias úteis, contados a partir da entrega da documentação completa pelo Contratado.

20. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS

20.1. A contratada obriga-se a fornecer os itens licitados em perfeita harmonia e concordância com as normas adotadas pelo Município, este responsável pela emissão das requisições, com especial observância dos termos deste Instrumento Convocatório, com as normas estabelecidas pela legislação vigente. .

21. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

21.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

21.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

21.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

21.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

21.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

21.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

21.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

21.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

21.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

21.1.5. fraudar a licitação

21.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

21.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

21.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

21.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

21.1.6.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

21.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n°12.846, de 2013.

21.1.8. Com fulcro na Lei n° 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

21.1.9. advertência;

21.1.10. multa;

21.1.11. impedimento de licitar e contratar e;

21.1.12. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

21.2. Na aplicação das sanções serão considerados:
21.2.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
21.2.2. as peculiaridades do caso concreto

21.2.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

21.2.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

21.2.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

21.3.1. Para as infrações previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

21.3.2. Para as infrações previstas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

21.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

21.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n° 14.133/2021.

21.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 21.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n°73, de 2022.

21.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

21.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

21.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

21.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
21.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Será divulgada homologação no Portal da Transparência do Município, sito www.macieira.sc.gov.br. e Diário Oficial do Municípios.

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

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

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

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

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

22.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

22.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico www.macieira.sc.gov.br.

22.11. Fica designado o foro da Comarca de Caçador, Estado de Santa Catarina, para dirimir quaisquer questões judiciais oriundas deste Edital.

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

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.2. ANEXO II - Relação de itens do pregão

22.12.3. ANEXO II – Modelo da Proposta;

22.12.4. ANEXO III – Modelo de declaração de habilitação;

22.12.5. ANEXO IV – Modelo de declaração de enquadramento na situação de ME/EPP;

22.12.6. ANEXO V – Declaração de Integralidade de custos;

22.12.7. ANEXO VI – Modelo de declaração de atendimento ao inciso XXXIII, art. 7º da CF;

22.12.8. ANEXO VII – Declaração de inexistência de vínculo com Órgão Público;

22.12.9. ANEXO VIII – Modelo de declaração referencial assegurando que a licitante não está declarada inidônea por qualquer órgão da administração pública ou impedida de licitar e contratar com esta prefeitura municipal;

22.12.10. ANEXO IX — Minuta de Ata de Registro de Preços.

Macieira, 24 de abril de 2025.



SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

O Termo de Referência em epígrafe tem por finalidade, atender o disposto na legislação vigente concernente às contratações públicas, em especial ao artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal, bem como, normatizar, disciplinar e definir os elementos que nortearão o presente Processo Licitatório.

1. 1. DA ÁREA SOLICITANTE

- Secretaria Municipal de Educação
- Secretaria Municipal de Agricultura
- Secretaria Municipal de Infraestrutura
- Secretaria Municipal de Saúde
- Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento
- Secretaria Municipal de Assistência Social

2. DO OBJETO

Registro de Preços para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais, conforme especificações a seguir.

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Abacaxi Pérola**. De primeira qualidade, pesando de 01 a 1,2 kg, cor e formação uniforme, com polpa intacta, com grau de maturação intermediário.	2.600	Unidade
02	**Abóbora cabotiá**: firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas.	400	Kg
03	**Abobrinha verde**. Características: casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, variando de tamanho médio a grande. Embalados em plástico de polietileno transparente.	880	Kg
04	**Acelga.** De primeira qualidade, apresentando grau completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução n° 12/78 da CNNPA	900	Unidade
05	**Alface.** Características: 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, com folhas firmes, não poderá estar murcha. Embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas.	1.550	Unidade

06	**Alho**. Embalagem de até 100g de 1ª qualidade, fresco, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deverá estar machucado, perfurado ou murcho.	160	Kg
07	**Almeirão.** Características: Folha comprida, larga, levemente aveludada de sabor característico.	200	Unidade
08	**AMEIXA vermelha**. de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos na casca.	1.000	Kg
09	**Banana Caturra.** Características:. de 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação intermediário (não poderá verde e nem muito madura).Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2200	Kg
10	**Banana Prata**. Características:. de 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação intermediário (não poderá verde e nem muito madura).Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	1.200	Kg
11	**Batata doce ROXA.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões na casca.. Embalados em plástico de polietileno transparente	1.100	Kg
12	**Batata inglesa**. Características: - de 1º qualidade, tamanho médio, limpa, firme e não murcha. Com casca íntegra e sem brotos boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	1.100	Kg
13	**Batata salsa amarela TIPO MANDIOQUINHA**. Características: de 1º qualidade, tamanho médio, firme, com casca íntegra. Não poderá estar manchada e com casca "melada". Embalados em plástico de polietileno transparente.	1.050	Kg
14	**Beterraba**. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sadia, sem rachaduras ou cortes. Não deverá estar murcha e com sinais de mofo, firme, tenro, razoavelmente macio, redondo de cor vermelha vive e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno transparente.	480	Kg
15	**Brócolis**. Características: De primeira qualidade, colhido recentemente, fresco, com sabor, cor e tamanho característicos. Livre de pragas e de danos mecânicos. Produto fornecido in natura.. Embalados em plástico de polietileno transparente	980	Unidade
16	**Caqui.** Características: De primeira qualidade, maduro, casca lisa, sem lesões ou cortes na casca, com sabor, cor e tamanho característicos. Livre de pragas. Produto fornecido in natura.. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente ou caixas plásticas.	1100	Kg
17	**Cebola.** Características: branca ou roxa. De primeira qualidade, tamanho médio, com casca sadia, sem nenhuma lesão, firme isenta de folhas murchas. Embalados em plástico de polietileno.	850	Kg

18	**Cenoura**. Características: De primeira qualidade, sem rama, firme, sem lesões de origem físicas, sem rachaduras ou cortes, com sabor, cor e tamanho característicos, sem folhas e sem- terra. Livre de pragas. Produto fornecido in natura. Embalados em plástico de polietileno transparente.	650	Kg
19	**Chuchu.** Características: De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, limpo, isentos de fungos e indícios de germinação. Embalados em plástico de polietileno transparente.	330	Kg
20	**Couve manteiga.** Características: Pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	600	Unidade
21	**Couve-flor.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, firme, intacta, não poderá estar murcha ou com partes estragadas, coloração uniforme, sem manchas e Embalados em plástico de polietileno transparente.	880	Unidade
22	**Kiwi.** De 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme, sem danos na casca. Grau de maturação intermediário Embalados em plástico de polietileno transparente	500	Kg
23	**Laranja lima**. Características: casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Fresca, firme e não murcha. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	4.000	Kg
24	**Laranja Bahia.** Características: casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce, fresca, firme e não murcha. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas.	1.000	Kg
25	**Maçã Argentina.** Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassadas, tamanho uniforme, coloração característica do produto. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. De primeira qualidade, colhida recentemente, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos,·sem sinais de apodrecimento.	3.000	Kg
26	**Maçã Fugi.** Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassadas, tamanho uniforme, coloração característica do produto. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. De primeira qualidade, colhida recentemente, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos,·sem sinais de apodrecimento.	3.000	Kg
27	**Mamão formosa.** Características: de 1ª qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	3.000	Kg
28	**Mandioca descascada e congelada**. Características: produto in natura, limpo, descascado e congelado. Deve conter rótulo, com nome do fabricante, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagens de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.	350	Pacotes de 1 Kg

29	**Manga Palmer.** Características: casca íntegra, sem manchas, batida e amassada. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.800	Kg
30	**Melão.** Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.500	Kg
31	**Melancia.** Características: De primeira qualidade, colhida recentemente, casca lisa, polpa firme e intacta, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos, sem sinais de apodrecimento. Peso médio entre 10 e 12 kg. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	4.000	Kg
32	**Morango**. Características: fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. Acondicionadas em bandejas de plástico (aproximadamente 300g), tampada com plástico. Com informação nutricional, data de validade, peso líquido. Fornecedor deverá apresentar alvará sanitário vigente para a fabricação deste produto.	1.000	Embalagem de (300g a 500g)
33	**Ovo de galinha.** Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 (uma) dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	1.850	Dúzias
34	**Pepino**. Características: De primeira qualidade, in natura, sem rugas, cor verde, firme, tamanho uniforme, livre de sujidades e larvas, sem perfurações ou cortes. Embalados em plástico de polietileno transparente.	630	Kg
35	**Pêra Williams ou packans**. Características: de 1° qualidade, casca íntegra, sem manchas e batidas, tamanho uniforme e grau de maturação intermediário. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.300	Kg
36	**Pêssego branco**. Características: de 1° qualidade, casca íntegra, sem manchas e batidas, tamanho uniforme e grau de maturação intermediário. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	800	Kg
37	**Pimentão verde.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem danos ou partes estragadas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	230	Kg
38	**Pimentão amarelo ou vermelho**. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem danos ou partes estragadas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	230	Kg
39	**Ponkan ou vergamota**. Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	3.500	Kg
40	**Repolho branco.** Características: De primeira qualidade colhido recentemente, liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, firme, sem lesões, sem perfurações e cortes, peso aproximado de 1,5Kg.	650	Unidade
41	**Repolho roxo**. Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio.	400	Unidade

42	**Tempero verde (salsinha e cebolinha).** Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos, tamanho uniforme. Embalados em plástico de polietileno transparente.	700	Maços
42	**Tomate longa vida.** Características: - de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem partes estragadas ou amassadas. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3.150	Kg
43	**Maracujá**. Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	100	Kg
44	**Vagem.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	50	Kg
45	**Uva vitória ou similar, sem sementes.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassados, cachos médios intactos, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	900	Kg
46	**Uva passa preta** (sem sementes e adição de açúcar, sem glútem). Produto acondicionado em embalagens plásticas e intactas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade e informação nutricional e ingredientes. Prazo de válidade mínimo de 60 dias a partir da entrega.	15	kg
47	**Uva comum.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassados, cachos médios intactos, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	600	Kg

ITEM	**Descrição**	**Qtde**	**Unid.**
01	**Açúcar cristal.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.	900	Pacotes de 5 Kg
02	**Açúcar mascavo.** Produto obtido da cana-de-açúcar, 100 % natural, sem refinamento. Não deve apresentar sujidade, cheiro desagradável, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	60	Pacotes de 1 Kg
03	**Amendoim**. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	150	Pacotes de 500g

04	**Amido de milho.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 03 meses da data de entrega do produto e prazo de validade.	300	Pacotes de 500g
05	**Arroz tipo 1** classe longo fino subgrupo parboilizado. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, cascas e carunchos e cheiro forte. Deve apresentar coloração branca com grãos íntegros e soltos e seu rendimento deve ser de no mínimo 2,5 vezes a mais após cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	1.100	Pacotes de 5 Kg
06	**Arroz branco tipo 1.** O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, cascas e carunchos e cheiro forte. Deve apresentar coloração branca com grãos íntegros e soltos e seu rendimento deve ser de no mínimo 2,5 vezes a mais após cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 ou 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Pacotes 5 Kg
07	**Feijão carioca**, de primeira qualidade: feijão novo, tipo 01. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno contendo 01 kg do produto, data de validade e informações nutricionais do produto.	300	Pacote de 1 Kg
08	**Feijão preto tipo 1.** selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 (dois) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	1.650	Embalagem de 1 Kg
09	**Grão de bico. Tipo I,** classe média, de primeira qualidade, novo. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grão quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve está intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno, data de validade e informações nutricionais do produto.	100	Pacotes de 500g
10	**Lentilha. Tipo I**, classe média, de primeira qualidade, novo. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno, data de validade e informações nutricionais do produto	620	Pacote de 500g

11	**Canjica de milho (branca), tipo 1**. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	300	Pacotes de 500g
12	**Canjiquinha de milho média (quirera)**. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	820	Pacotes de 500g
13	**Cereal matinal de milho sem açúcar**. cereal de milho em flocos sem açúcar, rico em vitaminas e sais minerais. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno transparente.Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	250	Pacotes de 500g
14	**Azeite de oliva extra virgem.** Em garrafas de vidro escuro, não devendo estar enferrujadas ou quebradas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	100	Embalagem de 500 ml
15	**Vinagre branco.** Vinagre de álcool em embalagens plásticas de 750 ou 900 ml. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	120	Unidade (750 ou 900ml)
16	**Vinagre de maçã .** Embalagens plásticas de 750 ou 900 ml. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	50	Unidade (750 ou 900ml)
17	**Vinagre tinto.** Produto tipo colonial com registro. Embalagem plástica de 2 litros. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	150	Unidade (2L)
18	**Sagu, classe pérola, tipo 1**. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	250	Pacotes de 500g
19	**Sal refinado e iodado**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	1.030	Pacotes de 1 Kg

20	**Óleo de girassol refinado**. Embalagem de 900ml, não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	1.430	Embalagem de 900 ml
21	**Milho para pipoca.** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	500	Pacotes de 500g
22	**Arroz tipo 1** classe longo fino subgrupo parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	200	Pacotes de 1 Kg
23	**Ervilha congelada.** Produto acondicionado em embalagens de 300 a 350 g. O produto deve ser entregue congelado, entre -12 a -18 ° C, ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	200	Pacote de 300 a 350g
36	**Milho verde congelado.** Deve conter apenas milho verde na composição. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem Deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	300	Embalagens de 260 a 300 gramas

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Bebida láctea fermentada de diversos sabores**. Pacotes de 900ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional.	650	Embalagem de 900 ml (unidade)
02	**Creme de leite zero lactose.** Produto acondicionado em caixas de 200 g, adicionado de enzima lactase na composição. Não deve ser produzido a partir de soro de leite, nem conter gordura vegetal hidrogenada. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 2 meses a partir da data de entrega.	80	Unidade (200g)
03	**Creme de leite pasteurizado (nata) sem lactose.** Produto refrigerado, acondicionado em potes plásticos de 200 a 300 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega.	300	Pote (200g)

04	**Creme de leite pasteurizado (nata).** Produto refrigerado, acondicionado em potes plásticos de 200 a 300 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega.	900	Pote (200g)
05	**Doce de leite em pasta**. Embalagem de 400g- Doce de leite pastoso em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Deve ser feito a partir de leite e não de soro de leite. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	550	Pote (400g)
06	**Doce de leite sem açúcar.** Acondicionado em embalagens de vidro de 200 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Pote (200g)
07	**Doce de leite sem lactose**. Doce de leite adicionado da enzima lactase, para dietas com restrição de lactose. Deve estar acondicionado em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	400	Pote (400g)
08	**Iogurte sem lactose.** Produto adicionado da enzima lactase, acondicionado em garrafas plásticas de 170 a 850 ml. Não deve conter soro de leite. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	750	Litro
09	**Leite de castanha**. bebida vegetal a base de castanha, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.	50	Litro
10	**Leite de soja.** Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.	200	Emb de 1 litro
11	**Leite sem lactose integral.** Produto adicionado da enzima lactase, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	1.500	Litro
12	**Leite UHT integral longa vida.** Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura.	3.600	Litro

13	**Manteiga sem sal.** Produto embalado em potes ou embalagens plásticas de 200 a 500 g. Deverá conter registro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 2 meses a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	200	Pote (200 a 500g)
14	**Margarina** (sem gordura trans). Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega	150	Pote (500g)
15	**Queijo mussarela fatiado.** Produto refrigerado, acondicionado em embalagens de 01 kg, a vácuo, com plástico interfolhador. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega.	800	Embalagens de 1Kg)
16	**Queijo mussarela fatiado SEM lactose.** Produto refrigerado, acondicionado em embalagens de 150 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega.	700	Embalagem (de1 Kg)
17	**Requeijão cremoso** (Não deve conter glutamato monossódico e nem sais sódicos). Boa procedência e qualidade, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)	500	Unidade (200g)
18	**Requeijão cremoso, zero lactose** (Não deve conter glutamato monossódico e nem sais sódicos). Boa procedência e qualidade, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)	400	Unidade (200g)

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Biscoito doce, sabor chocolate SEM OVO E SEM LEITE**. Pacotes de no mínimo 300g a 650g. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega..	1.200	Pacote (300g)

02	**Biscoito doce, tipo laminado de leite.** Pacotes de no mínimo 370g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	1.250	Pacote (370g)
03	**Biscoito tipo rosca de polvilho.** biscoito de polvilho, sem glúten, sem lactose, zero gordura trans, feito com óleo de coco, nos sabores, batata doce, beterraba, chia, tradicional. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	500	Pacote (330g)
04	**Biscoito doce, tipo rosquinha de coco, SEM OVO E SEM LEITE**. Pacotes de no mínimo 300g a 650g. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	2.000	Pacote (330g)
05	**Biscoito doce tipo rosquinha/laminado sem lactose.** Biscoito doce sem adição de leite. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	400	Pacote (330g)
06	**Biscoito maisena tradicional.** Pacotes de no mínimo 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	800	Pacote (400g)
07	**Biscoito salgado integral.** SEM OVO E SEM LEITE. Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	500	Pacote (400g)
08	**Biscoito salgado, tipo água e sal.** Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	1.200	Pacote (400g)

09	**Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim SEM OVO E SEM LEITE.** Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	1.300	Pacote (400g)
10	**Bolachão de mel sem ovos**. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	30	Pacote (500g)
11	**Cuca alemã sem recheio e sem cobertura. SEM OVO e SEM LEITE**. Massa doce, bem crescida, no formato de cuca redonda, sem cobertura de farofa. O produto deve ser fresco, de textura macia e sabor característico. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Acondicionado em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade	800	Kg
12	**Mini sanduíche natural,** feito com pão integral, recheio de peito de frango, alface picada, cenoura ralada e queijo ralado. Deverá conter aproximadamente 50g. Devera ser feito na data da entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	5650	Unidade
13	**Pão integral sem ovo e sem leite.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Peso entre 45 e 50 g. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma de entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados	1.000	Kg
14	**Pão de cachorro quente SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	300	Pacote
15	**Pão de forma (caseiro).** Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados.	400	Unidade

16	**Pão de milho SEM OVO E SEM LEITE**. Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose.. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	900	Kg
17	**Pão de milho fatiado. SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	200	Pacote
18	**Pão de x salada (SEM OVO E SEM LEITE)** Tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega, em embalagens com no máximo dez unidades, plástica, estéril e descartável. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	300	Pacote (com 10 a 12 unidades)
19	**Pão fatiado branco SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	400	Pacote (20 fatias)
20	**Pão francês SEM OVO E SEM LEITE**. Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	1.500	Kg
21	**Pão francês sovado SEM OVO E SEM LEITE.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Peso entre 45 e 50 g. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	1.000	Kg
22	**Pão integral fatiado. SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	600	Kg

23	**PÃO SEM GLÚTEN.** Pão fatiado, sem glúten, refrigerado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 7 dias a partir da data de entrega.	30	Kg
24	**Torta salgada com recheio de frango e/ou legumes.** Recheio com frango e/ou legumes diversos e frescos. Devera ser feita na data da entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	400	Kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Aveia em flocos finos**. Produto rico em fibras, acondicionado em caixas de 200/250 g, ou pacotes de 500 g/1 kg. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional ingredientes. Prazo de validade mínimo: 5 meses a partir da data de entrega.	100	Caixas ou pacotes de 200g/250g ou 500g
02	**Cacau em pó 100% (cacau)**. Produto 100% cacau puro, sem adição de açúcar ou outros ingredientes. Não deve ser alcalino. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	400	Pacotes de no mínimo 500g
03	**Café solúvel granulado,** versões matinal suave. Embalagem de vidro contendo 160 a 200 g, nas versões matinal suave. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade,informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	400	Embalagem de vidro 160 a 230g
04	**Coco ralado sem açúcar.** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Produto acondicionado em embalagens de no mínimo 100 g. O produto deve estar seco, livre de umidades. A embalagem deve estar bem fechada, intacta, e conter data de fabricação e validade do produto.	100	Embalagem de 100g
05	**Chá sabores diversos:** erva doce, hortelã, capim cidreira e camomila. Sem adição de erva mate e sem adição de açúcar.	300	Caixa com 10 saquinhos
06	**Doce de frutas** - Doce pastoso de frutas, de sabores variados. Doce pastoso de frutas, de sabores variados, em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	650	Pote de 400g

07	**Doce de frutas sem açúcar.** Doce pastoso, composto unicamente por frutas, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagens de vidro. Não deve conter adoçantes artificiais. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	200	Pote 280g
08	**Extrato de tomate.** Produto deve ser o extrato e não o molho. Deve conter em sua composição apenas tomate. Deve estar acondicionado em latas metálicas ou potes plásticos. As embalagens devem estar intactas, não amassadas, estufadas ou enferrujadas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega	1.000	Embalagem de 300g
09	**Farinha de aveia.** Produzida a partir de matéria prima dequalidade, sã, isenta de mofo e impurezas, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica, atóxica, constando data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Embalagem de 400 a 450g
10	**Farinha de mandioca torrada branca.** De primeira qualidade, fina. Não deve apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 0,5 ou 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo 60 dias.	80	Pacote de 1 Kg
11	**Farinha de milho (fubá de milho amarelo).** Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional, ingredientes e a rotulagem deve apresentar registro no Ministério da Saúde.	950	Pacote de 1 Kg
12	**Farinha de trigo especial, tipo 1,** enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	850	Pacotes de 5 Kg
13	**Farinha de trigo integral.** Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	60	Pacote de 1 Kg

14	**Farinha sem glúten**. Composição: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca e estabilizante ins 415. Não conter glúten. Não conter leite. Embalagem de 500 g deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, nem apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	60	Pacote de 500g
15	**Fermento químico em pó.** O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	140	Embalagem de 500g
16	**Granola sem açúcar.** Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	200	Embalagem de 1 Kg
17	**Leite de coco.** Produto acondicionado em garrafas plásticas ou de vidro. intactas, bem vedadas, pasteurizado e homogeneizado, com prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega.	60	Embalagem de 200 ml
18	**Macarrão gravatinha com ovos**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	500	Pacotes de 500g
19	**Macarrão integral - macarrão espaguete, talharim ou parafuso integral.** Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente,bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	100	Pacotes de 500g
20	**Macarrão sem ovos e sem glúten - macarrão sem glúten** (feito à base de arroz) Não deve conter ovos na composição. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	100	Pacotes de 500g

21	**Macarrão SEM ovos, tipo cabelo de anjo (massa de sêmola)** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacote de 1 Kg
22	**Macarrão COM ovos, tipo conchinha**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacotes de 500g
23	**Macarrão SEM ovos, tipo parafuso**. (Massa de sêmola). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacotes de 500g
24	**Macarrão COM ovos, tipo parafuso.** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.200	Pacote de 1 Kg
25	**Macarrão COM ovos, tipo penne**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.100	Pacotes de 500g
26	**Macarrão tipo letrinhas 500g**. Macarrão alfabeto tipo letrinhas com massa de ovos pasteurizados. Informação nutricional: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500	Pacotes de 500g
27	**Pasta de amendoim integral (sem açúcar)**. Pote contendo de 400 a 500 g. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	20	Pote de 400 a 500g
28	**POLPA DE FRUTA CONGELADA (sem adição de açúcar).** Polpa de fruta congelada, 100% natural e pura, sem adição de açúcares ou outros ingredientes, em sabores diversos, acondicionada em embalagens de 100 g.. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 60 dias a partir da data de entrega.	150	Embalagem de 100g

29	**Suco de maçã integral** - Não alcoólico - sem adição de açúcar, sem adição de água e sem adição de corantes. Embalagem de vidro contendo de 1L a 1,5 (um litro e meio) litro. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar certificado de classificação / registro mapa na embalagem.	500	Embalagem de 1L a 1,5L
30	**Suco de uva concentrado**. Produto acondicionado em garrafas pet ou vidro de 750ml a 1L. Produto 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes, refrigerada a 7°C ou menos. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	300	Unidade (750 ml a 1L)
31	**Suco natural concentrado, sabores: pêssego, maracujá, laranja, abacaxi, uva, tangerina (sem conservantes).** Acondicionado em embalagens contendo 500 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade.	900	Unidade (500ml)
32	**Açafrão da terra em pó** (Sem glutamato monossódico.) acondicionado em pacotes de no mínimo 100g A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. Sem glutamato monossódico.	200	Pacotes de no mínimo 100g
33	**Camomila.** Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	20	Pacote de 20g
34	**Canela em pó.** Pacotes ou potes de no mínimo 35g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 03 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade de 08 (oito) meses, informação nutricional e ingredientes.	50	Pacote ou pote 35g
35	**Colorau.** Acondicionado em pacotes de no mínimo 100g A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. Sem glutamato monossódico.	800	Pacote 100g
36	**Cravo da Índia.** Pacotes de no mínimo 10g. a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 03 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade de 08 (oito) meses, informação nutricional e ingredientes.	200	Pacote 10g
37	**Erva doce.** Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	250	Pacote 100g

38	**Orégano**. Produto puro, acondicionado em embalagens plásticas. O produto deve estar livre de sujidades e constar prazo de validade.	100	Kg
39	**Louro em folha,** embalagem selada conteúdo aproximadamente 4g.	100	Embalagem 4g (unidade)
36	**Chimichurri.** Condimento 500g. Tempero desidratado SEM PIMENTA, Feito à base de ervas e especiarias como: cebola, alho, tomate, salsa, cebolinha verde, orégano, pimentão, manjericão, mostarda, noz moscada, louro entre outros...O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 500g.	20	Embalagem 500g (unidade)

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Carne bovina moída de primeira categoria**. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 QUE DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA. A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima. A matéria-prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir a data de entrega.	2800	kg

02	**Carne bovina picada ou em iscas** (tipo coxão mole, congelado, sem gordura). A carne deve ser porcionada em iscas, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1200	kg
03	**Carne bovina de primeira fresca (picada em BIFE).** Carne de priemira tipo coxão mole, congelado, sem gordura A carne deve ser porcionada em bifes, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1500	kg
04	**Carne bovina tipo paleta sem osso.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	200	kg
05	**Carne suína pura tipo lombinho SEM GORDURA e SEM OSSO.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	700	kg

06	**Carne suína tipo costelinha SEM PELE.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	700	kg
07	**Carne suína pura SEM OSSO E SEM GORDURA**. A carne deve ser proporcionada em iscas, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1300	kg
08	**Coxa e sobrecoxa de frango**. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, carne firme, sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses - Coxa e sobrecoxa de frango. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, carne firme, sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	1600	kg

09	**Filé de Tilápia.** Filé de Tilápia - congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média, em saco plástico, que mantenha a integridade do produto até a entrega. Embalagens de 2 a 5 kg. Na mbalagem deve conter as seguintes informações: identificação da e - Filé de Tilápia - congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média, em saco plástico, que mantenha a integridade do produto até a entrega. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, data de validade e informações nutricionais.	450	kg
10	**Carne bovina tipo músculo SEM OSSO**. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	100	kg
11	**Peito de frango congelado e desossado**. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. - Peito de frango congelado e desossado. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega	2000	kg
12	**Peito de frango sem osso tipo "sassami" congelado.** Pacotes de no mínimo 01 kg, a embalagem deve estar intacta, bem vedada, apresentar aparência e odor característicos do produto, devendo constar as seguintes informações: data de fabricação, validade, peso e registro de inspeção federal ou estadual.Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega	1400	Kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Cobertura para sorvete.** Sabores diversos, em embalagens de no mínimo 1,3 kgs. A embalagem deve ser intacta e conter data de validade igual ou superior a 90 dias. - cobertura para sorvete de um lt	20	Embalagens de 1,3 kg
2	**Refrigerante embalagens de no mínimo 02 litros** - Sabores diversos .	500	Embalagens de 02 litros
3	**Bombom com recheio cremoso** Apresentação: Pacote contendo 1kg. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	600	Pct 01 kg
4	**Caixa de bombom** Caixa de bombom. Caixas com no mínimo 250 gramas, com embalagens individuais, de boa qualidade. A caixa deve estar intacta, bem vedada e com validade igual ou superior a 90 dias. Caixa de bombom. Caixas com no mínimo 250 gramas, com embalagens individuais, de boa qualidade. A caixa deve estar intacta, bem vedada e com validade igual ou superior a 90 dias.	6.000	Cx. 250 g
5	**Balas macias pacote de no mínimo 01 kg**. Produto de primeira qualidade, sabores diversos: tuti-fruti, morango, uva, abacaxi, chocolate, banana, framboesa.Embaladas individualmente, acondicionadas em embalagens de no mínimo 01 kg. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto.	600	Pc 01 kg
6	**Geladinho, tipo americano, nos sabores sortidos** de: abacaxi, açaí, groselha, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, morango, tutti-frutti e uva, com no mínimo 55 ml. Embalagens individuais, bem vedada e com data de validade igual ou superior a 90 dias.	5.000	Unid.
7	**Sorvete, diversos sabores com caixa de 5 litros**. Produto de qualidade e boa procedência, devendo ser entregue congelado, de acordo com as normas da legislação vigente. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, devendo conter data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	100	Cx. 05 litros
8	**Cascão para sorvete**. Peso mínimo unitário de 20 gramas cada. De primeira qualidade e boa procedência. Em embalagens intactas, bem vedadas, devendo conter data de validade igual ou superior a 90 dias	6.000	Unid.

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.

01	**Empanado de frango,** de boa qualidade e procedência, em embalagens individuais de no mínimo 100 gramas. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	240	unidade
02	**Empanado bovino**, de boa qualidade e procedência, em embalagens individuais de no mínimo 100 gramas. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	150	kg
03	**Presunto fatiado** de boa procedência e qualidade. Pacotes de até 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal no Ministério da Agricultura. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	100	Kg
04	**Linguicinha,** de boa qualidade e procedência com embalagens de no mínimo 01 kg -A embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes do produto.	300	Kg
05	**Salsicha de boa procedência.** - Salsicha de boa procedência e qualidade. Pacotes de no mínimo 500 gramas A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	80	Unidade
06	**Banha de porco**. Embalagens de no mínimo 01 kg, de boa qualidade e procedência A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	5	kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Açúcar refinado branco.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.	300	Pc de 5kg
02	**Café em pó.** Embalagens de no mínimo 500 gramas, produto de qualidade e boa procedência, com aroma e cor característicos, devendo constar data de fabricação e validade.	300	Pacotes de no mínimo 500 gramas
03	**Milho verde em conserva.** Deve conter apenas milho verde na composição. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. Pode ser entregue em latas ou saches. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	300	Embalagem de 260 a 300g

04	**Ervilha em conserva**. Embalagem contendo 260 a 300 g de produto. Pode ser entregue em latas ou sachês. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes.	200	Embalagens de 260 a 300 gramas
05	**Óleo de soja,** embalagens de no mínimo 900 ml. , não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	100	Embalagens de 900 ml
06	**Creme de leite,** embalagens de no mínimo 200 gramas. Creme de leite UHT acondicionados em embalagens de no mínimo 200 gramas, bem vedada e intacta. Com data de validade de no mínimo 05 meses da data de entrega do produto. Devendo ser inspecionado pelo Ministério da Agricultura atraves de selo federal ou estadual.	200	Unidade (200g)
07	**Maionese.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. De boa procedência e qualidade, embalagens bem vedada, intacta e devendo constar a data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais.	40	unidades (500g)
08	**Leite condensado, UHT,** embalagens de no mínimo 395 gramas, de boa qualidade e procedência, em embalagens bem vedadas e intactas, devendo constar data de fabricação e validade, informações nutricional e de ingredientes.	150	unidades (395g)
09	**Leite em pó integral** , embalagens de no mínimo 800 gramas. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e conter informações nutricionais, ingredientes, bem como data de fabricação e validade do produto.	150	Unidades (800g)
10	**Pão francês.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos ou embalagens apropriadas, esterilizados. Não serão aceitos pães amassados, com aspecto não característico do produto, ou assado em dias anteriores. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	400	Kg
11	**Pão de Cachorro Quente.** 80 gramas, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos ou embalagens apropriadas, esterilizados. Não serão aceitos pães amassados, com aspecto não característico do produto.O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade do produto, bem como informações nutricionais. Embalagens com no mínimo 10 unidades de no mínimo 80 gramas cada.	300	Pc
12	**Pão fatiado branco**. Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente.Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	100	Pc

13	**Pizza sabores diversos**: calabresas, quatro queijos, frango com catupiry, frango, portuguesa, bacon, e outros, com no mínimo 460 gramas. De boa qualidade e procedência. Devendo constar na embalagem data de fabricação e de validade, bem como informações nutricionais e ingredientes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve estar sob refrigeração, nos termos da legislação vigente.	300	Unidades
14	**Massa para pastel.** Embalagem de no mínimo 500 gramas. De boa qualidade e procedência, a embalagem deve constar a data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, devendo possuir no mínimo 14 massas de tamanho mínimo de 20 cm intercaladas por plástico.	380	Embalagem 500g (unidade)
15	**Caldo de galinha com 12 tabletes** - Com no mínimo 114 gramas. Embalagens devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	20	Unidade
16	**Essência de baunilha**, líquida com no mínimo 30 ml. De boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, contendo data de fabricação e de validade.	30	unidade
17	**Polvilho azedo,** pacotes de 500 gramas. Embalagem de 500gr. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	50	Unidades (500 gramas)
18	**Canela em casca,** pacotes com no mínimo 10 gramas. Embalagem deve estar vedada e intacta, não apresentar impurezas ou bolor. Devendo constar na embalagem data de fabricação e validade.	50	Pc com 10 gramas
19	**Farinha de rosca,** embalagens de no mínimo 01 kg. Obtida através da torrefação e moagem do pão. De boa procedência e qualidade. Embalagem deve estar intacta e bem vedada, constar data de fabricação e de validade, bem como ingredientes e informações nutricionais.	10	Pc de 01 kg
20	**Pó para gelatina, contendo 1 kg** - Pó para preparo de gelatina.(sabores diversos). Embalagem contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial e ficha técnica assinada pelo técnico responsável.	50	pc de 01 kg
21	**Sal fino temperado**, embalagens de 01 kg. SEM PIMENTA. A embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes, devendo estar intacta e bem vedada.	10	Kg
22	**Sal grosso temperado**, embalagens de 01 kg. SEM PIMENTA A embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes, devendo estar intacta e bem vedada. .	10	Kg

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Município de Macieira necessita da aquisição de gêneros alimentícios visando atender as necessidades das secretarias municipais, principalmente a merenda escolar para os alunos da rede municipal de ensino, atender ainda às crianças, jovens e adultos dos grupos de convivência e fortalecimento de vínculo do CRAS, grupo da Terceira Idade e dos inscritos nas oficinas.
Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos das escolas do município de Macieira. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos.
Os grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculo buscam a interação, a socialização e fortalecer os vínculos familiares e comunitários, através de trocas culturais, mobilizando o pertencimento e a cidadania.
Já os grupos da terceira idade além da interação, os encontros possibilitam momentos de diversão e de movimento, buscando qualidade de vida e saúde.
Os grupos das oficinas visam a aprendizagem e o desenvolvimento através de cursos de artesanato (biscuit), desenho e música.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os itens deverão ser entregues em acordo com as normas da vigilância sanitária, e demais normas vigentes que garantam a qualidade dos produtos.
Não serão aceitos produtos que estejam fora do prazo de validade, com sujividades, com embalagens violadas, amassadas ou rasgadas. Para os itens de hortifrutigranjeiros não serão aceitos itens batidos, muito maduros, nem muito verdes, devendo apresentar boa aparência e consistência característica do item. Para os refrigerados e congelados deverão ser entregues de forma que garanta a estabilidade

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de preços foi realizado mediante orçamentos dos fornecedores locais, considerando atingir a mais proximidade possível com os valores reais de mercado. Ainda foram utilizados os valores das últimas aquisições dos itens. De acordo com a planilha de preços anexa ao processo.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados às secretarias municipais, principalmente a merenda escolar, e aos grupos de convivência e fortalecimento de vínculos, e ao grupo da terceira idade do Município de Macieira. Visando garantir uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, além de ser de grande importância para o andamento das atividades. O processo licitatório será menor preço por lote, dando agilidade ao processo licitatório e não prejudicando a qualidade dos produtos.

7. ESTIMATIVAS DA QUANTIDADE A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo estimado foi definido com base nos processos licitatórios realizados nos anos anteriores, com os cardápios previstos pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que a contratação terá custo total de R$ 1.958.162,45 (um milhão novecentos e cinquenta e oito mil cento e sessenta e dois reais com quarenta e cinco centavos), considerando os valores médios dos orçamentos anexos ao processo.

9. DOCUMENTAÇÃO EXTRA

Não se aplica.

10. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos do art. 1º da Lei nº10.520, de 17 de julho de 2002, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

11. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

Os itens devem ser entregues em até 07 (sete) dias após o recebimento da Solicitação de Fornecimento, por escrito e devidamente assinada pelo solicitante.

Os locais de entrega:

- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000.
- Secretaria Municipal de Assistência Social , situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Agricultura, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, situada na Rua Antônio Wosniack, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, Prefeitura Municipal, situada na Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000

Nos horários de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00.

Para as entregas de merenda escolar:

As entregas deverão ser realizadas **toda segunda-feira, do horário das 08h00 às 11h30min** nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento, respeitando as normas de vigilância sanitária e do PNAE, principalmente quanto aos itens refrigerados e congelados. Para o Lote de hortifrutigranjeiros, as entregas deverão ser realizadas até **a terça-feira de cada semana, das 13h00 às 16h30min.**, nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento. **Não sendo aceitas entregas em outros dias ou horários.**

As entregas serão por conta da Contratada, sem ônus de frete;

Não serão recebidos os itens que não estejam de acordo com as normas de vigilância sanitária, normas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e demais normas que visam garantir a qualidade dos produtos.

Não serão aceitos produtos fora do prazo de validade, com embalagens violadas, amassadas ou danificadas, que não apresentem a característica comum dos alimentos, com coloração ou aparência

estranha. Para o lote de hortifrutigranjeiros não serão aceitos os itens murchos, ou muito maduros ou muito verdes, bem como itens amassados, batidos ou de aparência em desacordo.

Os itens deverão ser aceitos pelos recebedores, que encaminharam a Nota Fiscal devidamente assinada confirmando o recebimento.

Havendo itens da entrega em desacordo com o solicitado, a proponente vencedora da licitação deverá substituir, em um prazo de até 24 (vinte e quatro) horas o item, visando o andamento das atividades. E caso não cumprido esse prazo a proponente poderá ser notificada nos preceitos da Lei.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Receber os itens no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos itens entregues, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Entregar os itens, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;se for o caso.

- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e17 a 27,do Código de Defesa do Consumidor(Lei nº 8.078, de 1990);

- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, que estejam em desacordo com o solicitado;

- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- Manter, durante toda a execução da Ata de Registros de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata de Registro de Preços.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

Nos termos do presente, cada secretaria municipal designará representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com as entregas indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

16. DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado em NF.

Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do serviço.

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF (Sistema de Cadastro de Fornecedores) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sob restado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências

impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela não execução do serviço, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

Será interrompido o serviço em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motive de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

17. VIGÊNCIA E REAJUSTE

A Ata de Registro de Preços, resultante do processo licitatório do presente objeto, deverá ter vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado conforme preceitos da Lei.

Os preços são fixos, e somente reajustáveis caso a contratada comprove a elevação ou redução dos preços, devendo apresentar notas fiscais de aquisição do produto anteriores e posteriores a alteração do valor, comprovando a alteração, com solicitação oficial pelo representante da proponente.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e de Lei Federal n° 14.133/2021 a Contratada que:

- Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

- Ensejar o retardamento da execução do objeto;

- Falhar ou fraudar na execução do serviço;

- Comportar-se de modo inidôneo;

- Cometer fraude fiscal;

● Pela inexecução **total ou parcial** da Ata, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

● Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

● Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

● Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do serviço, no caso de inexecução total do objeto;

● Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

● Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

● Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

● A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

● Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade,que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

● As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA acompanhada de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

● Também ficam sujeitas às penalidades as empresas ou profissionais que:

● Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

● Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

● Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

● A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativa que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

● As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

● Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

● A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

● Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias dos processos administrativos necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização –PAR.

● A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

● O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Públicas Federais resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

● As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

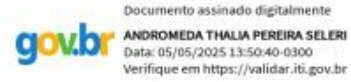
19. DAS RESPONSABILIDADES DO AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL PELA CONTRATAÇÃO.

Na hipótese de contratação indevida ocorrida com dolo, fraude, ou erro grosseiro, o contratado e agente público responsável responderão solidariamente pelo dano causado ao erário.

Os funcionários públicos responsáveis pelo presente termo de referência, orçamentos e quais queres outros documentos relacionados a presente contratação constam-se infra-citados:



ANA CLAÚDIA CERRY - Secretária Municipal de Educação



ANDROMEDA THALIA PEREIRA SELERI - Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



NOILIR MANENTI - Secretária Municipal de Assistência Social

ASSINADO DIGITALMENTE
VALERIA VUELMA
CPF 00750267917
DATA 05/05/2025
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital SERPRO

VALÉRIA VUELMA - Secretária Municipal de Administração, Finanças e Planejamento

ASSINADO DIGITALMENTE
LEOMAR PEROVANO
CPF 06746911993
DATA 05/05/2025
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital SERPRO

LEOMAR PEROVANO - Secretário Municipal de Obras e Infraestrutura

ASSINADO DIGITALMENTE
FERMINO DE OLIVEIRA
CPF 84579749987
DATA 05/05/2025
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital SERPRO

FERMINIO DE OLIVEIRA - Secretário Municipal de Agricultura

ASSINADO DIGITALMENTE
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
CPF 95003843968
DATA 05/05/2025
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital SERPRO

ANADIR RAMPINELLI- Secretária Municipal de Saúde

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

O documento apresentado descreve de maneira adequada o planejamento da contratação, permitindo a avaliação de custos e demandas, e possui anexo os valores praticados no mercado, definindo a sistemática de suprimento, critérios de aceitação do objeto, deveres do Licitante e da Administração, procedimentos de fiscalização e gerenciamento, prazos de entrega e a possibilidade de sanções administrativas, de forma clara, concisa e objetiva.

(X) AUTORIZADO

( ) NÃO AUTORIZADO

ASSINADO DIGITALMENTE
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
CPF 95003843968
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital SERPRO

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL da proponente.

CNPJ N.

ENDEREÇO:

CONTATO: (telefone e email):

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais.

ITEM	Descrição	Qtde	Valor unitário R$	Valor total R$

Declaramos, sob as penas da lei, que:

I) Assumimos a responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos cotados;

II) Estamos cientes do prazo máximo de 07 (sete) dias para a entrega dos produtos.

III) Declaramos que os valores propostos, bem como aqueles que por ventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, são apresentados com seu preço final, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como transporte ou frete, tributos de qualquer natureza e todas as despesas decorrentes, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação. Declaramos ainda que a participação na presente licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão aos termos deste Edital.

Local e datal.

Carimbo e Assinatura

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Referência: Pregão Presencial n° 0006/2025

Empresa: _____,(razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o n° _, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n° _____, CPF n° _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso no Artigo 63, I da Lei n° 14.133/2021, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.

Local, __de _____de 2025.

Representante legal da empresa

ANEXO V

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Empresa: _____,(razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o n° _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n° _____, CPF n° _____, DECLARA, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar n° 123 de 2006, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

Local, __de _____de 2025.

Representante legal da empresa

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DE CUSTOS

A empresa_____ inscrita no CNPJ sob o n° _____, estabelecida na Rua _____, n° _____, Bairro _____, na cidade de _____, por meio de seu representante legal, Sr. _____, brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o n° _____, portador da cédula de identidade n° _____, residente e domiciliado na Rua _____, n° _____, Bairro _____, na cidade de _____, DECLARA, sob as penas da lei, que a proposta econômica apresentada 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.

Local, __de _____de 2025.

Representante legal da empresa

ANEXO VII

MODELO DE CARTA DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE AO ART. 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Prezados Senhores,

Em atendimento aos termos do edital do Processo Licitatório nº. 0045/2025 da Prefeitura Municipal de Macieira , o [Interessado], por seu(s) representante (s) legal (is) abaixo assinado (s), declara, sob as penas da legislação aplicável, que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigosos ou insalubres, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, encontrando-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7° da Constituição Federal.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração

_____, _____de 2025

Assinatura do Responsável

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM ÓRGÃO PÚBLICO

Eu, _____, portador do RG n° _____, CPF n° _____, declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, que nenhum dos sócios, diretores, administradores e afins da empresa _____, inscrita no CNPJ n° _____, tenha vínculo direta ou indiretamente com a Administração Pública Municipal, que impeça de contratar com a os citados no Art. 14, IV da Lei Federal n° 14.133/2021, conforme segue:

> "Lei n° 14.133/2021, de 01/04/2021, art. 14, IV:
>
> > "Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:…IV - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;"

Declaro estar ciente de que a falsidade nas informações acima implicará nas penalidades cabíveis, previstas no Artigo 299, do Código Penal, tornando nulo e sem efeito o contrato firmado com a Administração Pública, além de me obrigar a restituir aos cofres públicos todo e qualquer valor recebido indevidamente, sem prejuízo da atualização monetária até o dia da efetiva devolução.

Local _, _____de 2025

Assinatura do Responsável

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENCIAL ASSEGURANDO QUE A LICITANTE NÃO ESTÁ DECLARADA INIDÔNEA POR QUALQUER ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA OU IMPEDIDA DE LICITAR E CONTRATAR COM ESTA PREFEITURA MUNICIPAL.

Eu, _____(nome completo), representante legal da empresa _____ (razão social da proponente), interessada em participar do Edital do Pregão Presencial n° 006/2025 - Processo n° 0030/2025, promovido pela Prefeitura Municipal de Macieira – SC, DECLARO, sob as penas da Lei que, a empresa mencionada acima, não está declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública ou impedida de licitar e contratar com esta Administração Municipal.

Local _, _____de 2025

Assinatura do Responsável

ANEXO X

MINUTA DE ATA DE REGISTROS DE PREÇOS N.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0045/2025
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2025

COD TCE HOMOLOGAÇÃO:

O Município de MACIEIRA, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, e das demais normas legais aplicáveis, neste ato representado pela Sra. SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA, Prefeita Municipal em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do Pregão Presencial nº 006/2025 , resolve **registro de Preços para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais**, conforme especificações a seguir:

Empresa: xxx CNPJ: xxx Endereço: Rua xxx nº xx- Cidade: xx CEP: xxx Telefone: (xx) xxx Email: xxx Representante Legal: xxx CPF: xxx, residente e domiciliado em .....

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1 - A presente ata tem por objeto o registro de preços para a **aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais, conforme descrição da tabela abaixo:**

ITEM	Descrição	Qtde	Valor unitário R$	Valor total R$

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS
2.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.
2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Macieira não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, 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.
2.3 - Os preços inicialmente registrados somente poderão ser reajustados em caso de reajuste que impacte o fornecedor de arcar com os compromissos estabelecidos nesta Ata, devidamente comprovada através de notas de aquisição dos produtos, anterior e posterior ao reajuste, comprovando o fato.

2.4 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ENTREGA

3.1. Os itens devem ser entregues em até 07 (sete) dias após o recebimento da Solicitação de Fornecimento, por escrito e devidamente assinada pelo solicitante.

3.2. Os locais de entrega:

- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000.
- Secretaria Municipal de Assistência Social , situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Agricultura, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, situada na Rua Antônio Wozniacki, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, Prefeitura Municipal, situada na Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000

Nos horários de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00.

3.3. Para as entregas de merenda escolar:

As entregas deverão ser realizadas **todas as segundas-feira, do horário das 08h00 às 11h30min** nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento, respeitando as normas de vigilância sanitária e do PNAE, principalmente quanto aos itens refrigerados e congelados. Para o Lote de hortifrutigranjeiros, as entregas deverão ser realizadas até **às terças-feiras das 13h00 às 16h30min.**, nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento. **Não sendo aceitas entregas em outros dias ou horários.**

3.4. As entregas serão por conta da Contratada, sem ônus de frete;

3.5. Não serão recebidos os itens que não estejam de acordo com as normas de vigilância sanitária, normas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e demais normas que visam garantir a qualidade dos produtos.

3.6. Não serão aceitos produtos fora do prazo de validade, com embalagens violadas, amassadas ou danificadas, que não apresentem a característica comum dos alimentos, com coloração ou aparência estranha. Para o lote de hortifrutigranjeiros não serão aceitos os itens murchos, ou muito maduros ou muito verdes, bem como itens amassados, batidos ou de aparência em desacordo.

3.7. Os itens deverão ser aceitos pelos recebedores, que encaminharam a Nota Fiscal devidamente assinada confirmando o recebimento.

3.8. Havendo itens da entrega em desacordo com o solicitado, a proponente vencedora da licitação deverá substituir, em um prazo de até 24 (vinte e quatro) horas o item, visando o andamento das atividades. E caso não cumprido esse prazo a proponente poderá ser notificada nos preceitos da Lei.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS
4.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contada a partir da data de sua assinatura e publicação, nos preceitos da Lei Federal n° 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO
5.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.
5.2 - Convocação para assinatura da ata e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):
5.2.1 - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica da ata, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.
5.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar a ata, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo a Pregoeira negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço. 5.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar a ata no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.
5.4 - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), o proponente vencedor obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada.
5.5 - Para assinatura eletrônica da ata o vencedor deverá:
- Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda 63 Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas.
5.5.1 - Caso a assinatura da ata seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO
6.1 - O pagamento será efetivado até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente, após a entrega e efetivo recebimento, após a emissão de Nota Fiscal, de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.
6.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.
6.1.2 - O pagamento será realizado somente após a entrega dos produtos, apresentação de Nota Fiscal devidamente assinada pelo recebedor.
6.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas).
6.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.
6.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

6.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 - A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento, que deverá ser encaminhada ao fornecedor devidamente assinada.

7.2 - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente esteja prevista para data posterior à do seu vencimento.

7.3 - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado). 8.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao FORNECEDOR, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa: I) Advertência; II) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente: a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido; b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato; c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços; d) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 10% (dez por cento); e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder. f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder. g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços. III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Macieira, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Macieira, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais. 65 IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.3 a) - O FORNECEDOR será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações: dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato; b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato; d) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado; apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços; praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços; praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

8.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerá o regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.
8.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o FORNECEDOR tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.
8.6 - Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do FORNECEDOR, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
8.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do FORNECEDOR e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.
8.8 - Nenhum pagamento será realizado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.
8.9 - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.
8.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
8.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA
9.1 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
9.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
9.3 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
9.4 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá: a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
9.5 - A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.
9.5 - Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
10.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando: a) descumprir as condições

da Ata de Registro de Preços; b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; d) presentes razões de interesse público.
10.2- O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.
10.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.
10.4 - A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA
11.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas pelas Secretarias Participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
12.1 - As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Caçador - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d”, da Constituição Federal.

Macieira, 09 de abril de 2025.

_____
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
PREFEITA MUNICIPAL