EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 0016/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0092/2026
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

COD TCE: 09897DE22E48657EFFD84A2AE637B2A149031657

O MUNICÍPIO DE MACIEIRA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o n. 95.992.020/0001-00, sito à Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, em Macieira, SC, representado pela Prefeita Municipal a Senhora SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA, comunica aos interessados que realizará licitação, com ampla participação de empresas, na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, com julgamento **POR ITEM**, consoante as condições estatuídas neste Edital e será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei n° 147/2014 e demais legislações aplicáveis, visando à aquisição do objeto abaixo indicado, cuja a proposta e documentação deverão ser entregues no dia, hora e local abaixo especificado:

DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO.

A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

PRAZO PARA ENVIO DE PROPOSTA: da data da liberação do Edital no sítio http://www.bnc.org.br, até o horário limite de início da sessão pública.

DATA DE ABERTURA: 24/08/2026

HORA LIMITE PARA ENVIO DAS PROPOSTAS: 09h10 (horário de Brasília)

HORA DE ABERTURA: 09h15min (horário de Brasília)

LOCAL: Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico https://bnccompras.com.

O Edital estará disponível na íntegra nos sítios do Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico https://bnccompras.com, e do Município de Macieira/SC www.macieira.sc.gov.br.

Licitação exclusiva para ME (Microempresa) e EPP (Empresa de Pequeno Porte), conforme preceitos da Lei Complementar n° 123/2006.

1 DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a escolha da proposta mais vantajosa objetivando a aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, destinado ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC, principalmente destinados a merenda escolar.

1.2. As especificações técnicas do objeto deste Pregão Eletrônico constam no ANEXO I – Termo de Referência que integra o presente Edital.

1.2.1. Juntamente a este edital, serão disponibilizados no site oficial do Município de Macieira, os documentos de Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, elaborados pela Secretaria solicitante, para formalização da solicitação da contratação.

1.3. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Bolsa Nacional de Compras - BNC e as constantes deste edital prevalecerão às últimas.

2. DA FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. As formas de execução do objeto estão descritas no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, anexos a este Edital e devem ser cumpridas fielmente.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2026, descritas no item 15 do Termo de Referência.

4 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo.

4.2 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até o horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.3 O cadastramento do licitante deverá ser requerido junto à Bolsa Nacional de Compras no portal (www.bnc.org.br), onde o licitante terá todas as informações para se cadastrar e receber seu login e senha de acesso.

4.4 É recomendada a leitura integral deste Edital e de seus anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

4.5. Não será permitida a subcontratação total do objeto.

4.6. Não poderão participar, direta ou indiretamente, da licitação:
4.6.1 Aqueles que não atenderem às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.6.2 O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
4.6.3 Empresas que tenham como sócio: servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
4.6.4 Empresas que estejam sob falência ou que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública;
4.6.4.1. É permitida a participação de empresa em recuperação judicial (ou que tenha requerimento de recuperação extrajudicial), desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.
4.6.5 Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas instituídas e mantidas, sob pena de incidir no crime previsto no § 2º, do art. 337-M, da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.6.6 Empresas que tenham sido suspensas de participar e impedidas de contratar com o Município de Macieira/SC.
4.6.7 Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil, com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.
4.6.8 Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
4.6.9. Empresas que sejam impedidas de participar em licitação, por questões de parentesco, de conformidade com o art. 14, IV da Lei Federal n° 14.133/2021.

4.7. Às pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não é recomendado participar da licitação para o(s) mesmo(s) item(s) ou lote(s), sob pena de incidir no crime previsto na alínea V do art. 337-L da Lei Federal nº. 14.133/2021.

4.8 A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

4.9. Da participação das microempresas, empresas de pequeno porte e

microempreendedores individuais:
4.9 .1. De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei º 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2419/2025, este Processo Licitatório destina-se **EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MPE's.**

4.10. Devendo observar o disposto nos subitens seguintes:
4.10.1 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, clicando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.
4.10.2. Deverá ser comprovada, mediante apresentação da **Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante** onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.
4.10.3. A condição de Microempreendedor Individual deverá ser comprovada mediante apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual.
4.10.4 A Certidão ou Certificado deverão ter a emissão dentro do exercício fiscal vigente na data marcada para a abertura da presente Licitação.
4.10.5. Todo benefício previsto na Lei Complementar nº 123/2006 aplicável à microempresa estende-se ao MEI, conforme determina o § 2° do art. 18-E.
4.10.6. Também deverá ser observado o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21.

5 DO CREDENCIAMENTO

5.1. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica, credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame.

5.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site http://www.bnc.org.br.

5.3. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site http://www.bnc.org.br

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

5.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao

provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6. Conforme os termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14.12.2006, modificada pela Lei Complementar Federal n° 147/2014 com as alterações e para que essas possam usufruir do tratamento diferenciado previsto no Capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.7 O não cadastramento da empresa no sistema eletrônico acarretará a impossibilidade de participar na apresentação de novo lance (desempate) conforme disposto no Item 7.25 deste edital.

5.8. Para maiores informações sobre o credenciamento no sistema eletrônico no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC - http://www.bnc.org.br, o licitante poderá utilizar os canais de atendimento disponibilizados pelo provedor no WhatsApp (42) 3026-4550 e (42) 30264550 ou no e-mail: contato@bnc.org.br;

6. DA PROPOSTA

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
6.1.1. Os valores apresentados devem englobar todo e qualquer tipo de custos, incluindo deslocamento, fretes, entregas, todos os custos que englobam a presente contratação;
6.1.2 O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;
6.1.3 **Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.**
6.1.4. Qualquer elemento que possa identificar o licitante no momento da fase de lance importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
6.1.4.1 No preenchimento da proposta na Plataforma do Pregão Eletrônico, o fornecedor quando fabricante deverá especificar a marca como **"PRÓPRIA", PARA NÃO IDENTIFICAR A EMPRESA.**
6.1.5. Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (podendo utilizar como modelo o ANEXO V)
6.1.6. Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (podendo utilizar como modelo o ANEXO V).

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

6.3. Nos valores propostos estarão inclusas todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos itens, correrão por conta da proponente vencedora.

6.4. A presente contratação não gera vínculos empregatícios com a contratada e seus colaboradores, sendo de total responsabilidade da Contratada.

7 - DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema http://www.bnc.org.br, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o valor apresentado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
7.1.1. A proposta uma vez cadastrada, poderá ser alterada ou removida do sistema a critério do licitante até o horário final previsto para sua apresentação indicado no preâmbulo deste edital, e após este prazo a proposta torna-se “oficial”, irretratável e irrenunciável, cabendo desistência por parte do licitante, sendo imputada à esta as penalidades previstas neste edital e na Lei Federal nº 14.133/2021, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Agente, sendo que o mesmo se aplica a proposta final obtida após a fase de disputa por lances.

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

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

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

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

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

7.7. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
7.7.1. Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.7.2. Os pedidos de cancelamento de lance por erro de digitação só serão aceitos após analisado caso a caso e, **SOMENTE quando solicitados durante a etapa de lances**, onde os licitantes ainda não são identificados.
7.7.3. O licitante poderá uma única vez, solicitar exclusão de seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
7.7.3.1. Após este período pode não haver tempo hábil para o pregoeiro proceder ao cancelamento do lance, já que se trata de rotina manual no sistema.

7.8. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos deste Edital, que contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
7.8.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante no momento em que for preencher a proposta.
7.8.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
7.8.3. A classificação da proposta nesta fase não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
7.8.4. É vedada nesta etapa a desclassificação exclusivamente em razão de valor superior ao máximo estipulado pela administração.
7.8.5. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

7.10. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.12. O lance deverá ser ofertado POR ITEM.

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

7.14. O licitante somente poderá oferecer percentual de desconto maior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

7.15. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

7.17. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.18 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.19. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

7.22. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.23. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.25. Havendo eventual empate entre propostas, observada a preferência de contratação para microempresas ou empresas de pequeno porte (arts 44 e 45 da LC 123/06).

I) No caso de empate ficto, o critério de desempate será concedido benefício conforme estabelecido no Decreto n° 2419, de 13 de janeiro de 2025, conforme artigo 1° e seus incisos.

II) Não se resolvendo, será utilizado o previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; (Vide Decreto nº 11.430, de 2023) Vigência

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25.1. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
7.26.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.26.2. A proponente vencedora dos lances do pregão deverá apresentar proposta adequada com os valores finais do pregão, em até 02 (duas) horas após solicitado, via plataforma eletrônica.
7.26.3. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.27. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.28. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.29. Consideram-se inexequíveis as propostas que não atenderem ao disposto no artigo 59, inciso III, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/21.
7.29.1. Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem presumidamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável (no mínimo duas horas) para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.
7.29.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
7.29.3. Serão considerados preços manifestamente inexequíveis, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade, através de planilha de composição de custos, ou documentação que comprovem que os custos são coerentes com os de mercado ou situação excepcional que garanta a viabilidade da proposta.
7.29.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham a planilha de composição de custos, demonstrando que o valor proposto é passível de execução, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
7.29.5. Caso o licitante não apresente a documentação no prazo supramencionado a proposta será desclassificada.
7.29.6. Ressalte-se que, em licitações do tipo menor preço por lote ou menor preço global, a abusividade/inexequibilidade será verificada item a item da Proposta de Preços, desclassificando-se as propostas que apresentem itens abusivos ou inexequíveis, na formação do preço do lote ou global.
7.29.7. Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta.

7.30. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar indícios que fundamentam a suspeita;

7.31. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.32. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Nesta hipótese o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
7.32.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.33. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.34. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8 - DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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:
8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União);
8.1.2. 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).
8.1.3. 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);
8.1.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 8.1.2 a 8.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

8.2. 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.

8.3. 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 Indiretas.

8.4. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
8.4.1. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
8.4.2. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante

será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.7. **Os documentos de habilitação** deverão ser anexados, preferencialmente, no momento do cadastro da proposta. **Caso o licitante vencedor não tenha juntado os documentos necessários à conferência da sua habilitação, será concedido prazo de 02 (duas) horas para que os apresente – por meio da plataforma da BNC.** Para a habilitação será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

8.8. Habilitação Jurídica:
8.8.1. No caso de sociedade empresária, sociedades anônimas, empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
8.8.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.8.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
8.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
8.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
8.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
8.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
8.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.9. Habilitação Fiscal e Trabalhista:
8.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
8.9.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
8.9.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
8.9.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

8.9.5. Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);
8.9.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (www.tst.jus.br);
8.9.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Pública do seu domicílio ou sede;
8.9.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.10. Qualificação Econômico-Financeira.

a) Certidão negativa de Falência 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 TCU nº 283).
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.

8.11. Qualificação técnica:

a) Alvará de licencia e funcionamento dentro de prazo de validade;

b) Alvará Sanitário dentro de prazo de validade.

Para o item 206 - **Recarga de Gás** Liquefeito de Petróleo (GLP), será exigido também:

a) Registro/autorização de funcionamento como revendedora ou distribuidora de GLP válido junto à Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (conforme resoluções vigentes da ANP).

8.12. Demais exigências;

8.12.1 Dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF e dados bancários **(Anexo V)**.
8.12.2 Declaração da licitante de cumprimento do disposto no Art. 54, inc. I, alínea "a"e inciso II, alínea “b”, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa declarando que nenhum dos sócios ocupa qualquer cargo político, nas três esferas de governo Municipal, Estadual e Federal. **(Anexo IV)**
8.12.3 Declaração que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias; **(Anexo IV)**
8.12.4 Declaração de idoneidade e conhecimento do edital. **(Anexo IV)**
8.12.5 Declaração da licitante de não emprega menores. **(Anexo IV)**

8.12.6 Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte. Obs: Apenas aos licitantes que invocarem a condição**. (Anexo VI)**
8.12.7**Certidão Simplificada da Junta Comercial**, em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos com mesmo prazo de antecedência de emissão;
8.12.7.1 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
8.12.7.2. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
8.12.7.2.1 O prazo de prorrogação de que trata o item anterior, deverá sempre ser concedido pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para empenho, devidamente justificado pelo órgão ou entidade promotora.
8.12.7.3. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.13. Os documentos apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.
8.13.1. Estão excluídos da presunção deste item, os atestados de capacidade técnica ou responsabilidade técnica e aqueles documentos que por sua natureza sejam incompatíveis com exigência de prazo de validade.

8.14 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. Serão inabilitados os licitantes que não comprovarem sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DA SUSPENSÃO E REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar Federal nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
9.1.3. Visando os prazos de envio da documentação e análise, quando for necessário abrir os prazos conforme item 8.7 deste instrumento.

9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, e/ou publicação de aviso no site do município de acordo com a fase do procedimento licitatório.

10 - DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias uteis para a apresentação das razões do recurso ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
10.1.1. Assim que a o Pregoeiro Habilitar a empresa arrematadora do pregão, o sistema eletrônico habilitará o campo para que as proponentes interessadas manifestem eletronicamente o seu recurso. Está fase é aberta e fechada automaticamente pelo sistema eletrônico do pregão, ficando aberta por 15 minutos.
10.1.2. As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas a pregoeira, através do endereço eletrônico: http://www.bnc.org.br.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro, verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
10.2.1. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

10.4. O (s) recurso (s), porventura interposto (s), não terá(ão) efeito suspensivo e será (ão) dirigido (s) a autoridade competente, por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo (s) a

autoridade competente, devidamente informados (s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

11 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

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

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE.

12.1. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA:

12.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
12.1.2. Realizar as entregas conforme exigências estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, respeitando rigorosamente os prazos, considerando em especial o atendimento a merenda escolar.
12.1.3 A licitante vencedora deverá garantir a regularidade das entregas, garantindo a qualidade dos produtos.
12.1.4. Serão de responsabilidade da Contratada quaisquer acidentes ou divergências ocorridas durante a entrega ou no transporte dos itens até a sede da contratante, pertinente as suas obrigações.
12.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
12.1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;
12.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
12.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
12.1.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

12.2. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

12.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
12.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade com os itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
12.2.3. Comunicar à proponente vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
12.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da proponente vencedora, através de comissão/servidor especialmente designado;

12.2.5. Efetuar o pagamento à proponente vencedora no valor correspondente ao fornecimento/execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do Art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021;
12.2.6. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela proponente vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da proponente vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
12.2.7. Efetuar o pagamento dos itens recebidos.
12.2.8. Suprir qualquer lacuna ou resolver situações não previstas concernentes às suas obrigações;

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:
13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;
13.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato ou instrumento equivalente;
13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
13.1.5. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
13.1.6. Não celebrar a Ata, contrato ou instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
13.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
13.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;
13.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
13.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
13.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
13.2.1. ADVERTÊNCIA: Quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).
13.2.2. MULTA: Na ocorrência de atraso injustificado para assinatura do Contrato, para o início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, inexecução parcial ou total do contrato, as multas a serem aplicadas observarão os seguintes parâmetros:

a. 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de mora na assinatura deste ou atraso na entrega dos materiais, até o máximo de 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b. Até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato no caso de inexecução parcial do contrato;

c. 30% (trinta por cento) do valor do contrato no caso de inexecução total do contrato.

13.2.2.1. Será configurada a inexecução total do objeto, quando:

a. Houver atraso injustificado, do início dos serviços ou entrega dos materiais, por mais de 07 (sete) dias corridos após o recebimento pela Contratada da Solicitação de Fornecimento.

b. Todos os serviços executados não forem aceitos pelo Município por não atenderem às especificações deste documento, durante 30 (trinta) dias consecutivos da entrega de materiais.

13.2.2.2. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à proponente Contratada:

a. Se o valor a ser pago à proponente Contratada não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica está obrigada a recolher a importância devida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da comunicação oficial.

b.. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela proponente Contratada ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

13.2.3. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “13.1.2”, “13.1.3” e “13.1.4” do subitem 13.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.2.4. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “13.1.8”, “13.1.9”, “13.1.10” e “13.1.11” do subitem 13.1, bem como nas alíneas “13.1.2”, “13.1.3” e “13.1.4”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).

13.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

13.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

13.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/21.

13.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrente deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1. Nos termos do Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado 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.
14.1.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa, 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, de conformidade com o Art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.
14.1.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, 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 e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14.2. O Fiscal e Gestor de contratos contarão com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.
14.2.1. O apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno restringir-se-á às questões formais em que pairar dúvida fundamentada do Fiscal ou Gestor de contratos.

14.3. O objeto licitado será recebido:
14.3.1. Provisoriamente, no ato da entrega e definitivamente em até 48 (quarenta e oito) horas após a entrega.

14.4. Constatada alguma irregularidade ou desacordo no item entregue, o município poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega, aprovação dos itens e emissão de nota fiscal.
15.1.2 O pagamento só poderá ser efetuado após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestadas pelos solicitantes ou responsável denominado por ele.

15.1.3. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária, cujos dados (banco, agência, nº da conta), deverão ser informados pela proponente na Nota Fiscal.
15.1.3.1. Caso não seja mencionado na Nota Fiscal os dados bancários da empresa, o pagamento será por meio de boleto bancário.

15.2. A Nota Fiscal ou outro documento fiscal correlato deverá ser emitido conforme informações constantes na Solicitação de Fornecimento, devendo ser:

- MUNICÍPIO DE MACIEIRA, Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, Macieira/SC, CNPJ/MF n° 95.992.020/0001-00;
- FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACIEIRA, Rua Dona Maria Mendes, n° 153, Centro, Macieira/SC, CNPJ/MF n° 01.996.270/0001-67
- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL, Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CNPJ/MF n° 01.739.381/0001-98.

15.2.1. O proponente vencedor deverá mencionar na nota fiscal os dados bancários, uma vez que o pagamento será efetuado através de crédito bancário, bem como o número do empenho e do processo licitatório.
15.2.3. A apresentação do documento fiscal que contrarie essas exigências inviabilizará o pagamento, isentando o Município do ressarcimento de qualquer prejuízo para a proponente vencedora.

16. DOS ESCLARECIMENTOS

16.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser protocolados exclusivamente na plataforma BNC, em campo próprio no sistema, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

16.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

16.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 03 (três) dias úteis da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

17.2. Quando a impugnação ao edital deverá ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no endereço eletrônico http://www.bnc.org.br.
17.2.1. Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 02 (dois) dias úteis, sobre a impugnação interposta.

17.3. Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

18.4. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

18.5. O resultado desta licitação será publicado no site oficial do Município, disponível na internet, no endereço www.macieira.sc.gov.br.

18.6. O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei Federal nº 14.133/21. No caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

18.7. Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

18.8. O Município de Macieira poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

18.9. O Agente de Contratação e a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 17h através dos telefones (49) 3574-2000 ou pessoalmente no setor de licitações na sede administrativa municipal.

18.10. Após a abertura da sessão pública as dúvidas, esclarecimentos ou questionamentos devem ser realizadas pela caixa de mensagem disponível na plataforma

- Bolsa Nacional de Compras (BNC), não será respondido qualquer pergunta por outro meio de comunicação.

Fazem parte deste instrumento convocatório:

ANEXO I – Termo de Referência.
ANEXO II – Estudo técnico preliminar.
ANEXO III – Modelo De Proposta De Preços
ANEXO IV – Modelo De Declarações
ANEXO V - Modelo de cadastro da empresa;
ANEXO VI - Declaração de enquadramento de ME e EPP
ANEXO VII –.Minuta de Ata de Registro de Preços

Macieira, 10 de agosto de 2026.

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968

Assinado digitalmente por SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968
ND: C=BR, CN=SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 16:20:27-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
Prefeita Municipal

O presente Edital foi conferido e vistado pela Procuradora Geral do Município.

NAIARA PASSONI
Procuradora do Município de Macieira

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, destinado ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC, especialmente em atendimento a merenda escolar, de acordo com estudo técnico preliminar, conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A contratação deve ser feita de forma menor preço por item;

1.3. Da entrega:

Os itens devem ser entregues em sistema de logística semanal, sendo a Solicitação de Fornecimento encaminhada com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência, 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, no horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Assistência Social, situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- 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, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

- Secretaria Municipal de Agricultura, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 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;

1.4. Descrição dos itens:

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.	1.200	Unidade
02	**Abóbora cabotiá**: firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas.	250	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.	470	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	600	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.	1.350	Unidade
06	**Alho**. De primeira qualidade, fresco, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deverá estar machucado, perfurado ou murcho.	100	Kg
07	**Almeirão.** Características: Folha comprida, larga, levemente aveludada de sabor característico.	450	Unidade

08	**AMEIXA vermelha**. de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos na casca.	850	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.	3000	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.	1200	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	400	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	800	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.	300	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.	300	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	650	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.	800	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.	650	Kg

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

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.	450	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.	300	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.	250	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.	500	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.	800	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.	2.000	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.	500	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.	2.500	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.	2.000	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.	250	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.	2.500	Kg
30	**Melão.** Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.200	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.	4.200	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.	600	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.	1.200	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.	450	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.	1.000	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	650	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.	100	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.	100	Kg
39	**Ponkan ou vergamota**. Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	2.500	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.	450	Unidade
41	**Repolho roxo**. Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio.	200	Unidade
42	**Tempero verde (salsinha e cebolinha).** Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos, tamanho uniforme. Embalados em plástico de polietileno transparente.	300	Maços
43	**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.	1.800	Kg
44	**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.	400	Pacotes de 5 Kg
45	**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

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

46	**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**.**	460	Pacotes de 500g
47	**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.	200	Pacotes de 500g
48	**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.	800	Pacotes de 5 Kg
49	**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.	150	Pacotes 5 Kg
50	**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.	150	Pacote de 1 Kg
51	**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.	1.000	Embalagem de 1 Kg
52	**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.	50	Pacotes de 500g

53	**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	200	Pacote de 500g
54	**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.	250	Pacotes de 500g
55	**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.	500	Pacotes de 500g
56	**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
57	**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.	70	Embalagem de 500 ml
58	**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.	80	Unidade (750 ou 900ml)
59	**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)
60	**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.	130	Unidade (2L)
61	**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.	130	Pacotes de 500g

62	**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**.**	600	Pacotes de 1 Kg
63	**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.	1.030	Embalagem de 900 ml
64	**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
65	**Milho verde 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	Emb. 260-300 g
66	**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.	500	Embalagem de 900 ml (unidade)
67	**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**.**	50	Unidade (200g)
68	**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.	200	Pote (200g)
69	**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.	400	Pote (200g)

70	**Doce de leite em pasta.** Embalagem de no mínimo 350 g- 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.	400	Pote (350g)
71	**Doce de leite sem açúcar.** Acondicionado em embalagens de no mínimo 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.	100	Pote (200g)
72	**Doce de leite sem lactose.** Doce de leite adicionado da enzima lactase, para dietas com restrição de lactose. Embalagens de no mínimo 350 gramas. 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.	200	Pote (350g)
73	**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.	200	Litro
74	**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
75	**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.	50	Emb de 1 litro
76	**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.	200	Litro
77	**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.	3.500	Litro

78	**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.	100	Pote (200 a 500g)
79	**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	100	Pote (500g)
80	**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.	500	Embalagens de 1Kg)
81	**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.	200	Embalagem (de1 Kg)
82	**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)	200	Unidade (200g)
83	**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)	200	Unidade (200g)
84	**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**.**	800	Pacote (300g)
85	**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.	800	Pacote (370g)
86	**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. Embalagens de no mínimo 330 gramas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação	250	Pacote (330g)

	nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.		
87	**Biscoito doce, tipo rosquinha de coco, SEM OVO E SEM LEITE.** Pacotes de no mínimo 330 gramas . 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.	800	Pacote (330g)
88	**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.	300	Pacote (330g)
89	**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.	600	Pacote (400g)
90	**Biscoito salgado integral. SEM OVO E SEM LEITE**. Produto acondicionado em pacotes de 370 gramas. 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.	400	Pacote (370g)
91	**Biscoito salgado, tipo água e sal.** Produto acondicionado em pacotes de no mínimo de 370 gramas. 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	800	Pacote (370 g)
92	**Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim SEM OVO E SEM LEITE.** Produto acondicionado em pacotes de no mínimo 370 gramas 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.	800	Pacote (370g)
93	**Bolachão de mel sem ovos.** O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. `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, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes**.**	50	Pacote (500g)

94	**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	500	Kg
95	**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.	5.000	Unidade
96	**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	300	Kg
97	**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	200	Pacote
98	**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
99	**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	350	Kg

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

100	**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.	300	Pacote
101	**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.	200	Pacote (com 10 a 12 unidades)
102	**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.	500	Pacote (20 fatias)
103	**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	500	Kg
104	**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	600	Kg
105	**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.	400	Kg
106	**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

107	**Torta salgada com recheio.** O recheio deverá ter no mínimo: frango desfiado, ou carne moída de 1° qualidade, milho verde, queijo, cenoura ralada, brócolis e tomate (é possível a substituição de um ou dois legumes, porém deve se manter a diversidade mínima de 04 legumes além da carne (frango ou moída) .Deverá ser feita na data da entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão**.**	500	Kg
108	**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.	70	Caixas ou pacotes de 200g/250g ou 500g
109	**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	200	Pacotes de no mínimo 500g
110	**Café solúvel granulado, versões matinais suaves.** 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.	300	Embalagem de vidro 160 a 230g
111	**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
112	**Chá sabores diversos**: erva doce, hortelã, capim cidreira e camomila. Sem adição de erva mate e sem adição de açúcar.	250	Caixa com 10 saquinhos
113	**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.	350	Pote de 400g
114	**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.	30	Pote 280g
115	**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	500	Embalagem de 300g

	ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega		
116	**Farinha de aveia.** Produzida a partir de matéria prima de qualidade, 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.	70	Embalagem de 400 a 450g
117	**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.	50	Pacote de 1 Kg
118	**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.	500	Pacote de 1 Kg
119	**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.	500	Pacotes de 5 Kg
120	**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.	50	Pacote de 1 Kg
121	**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.	50	Pacote de 500g
122	**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

123	**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
124	**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
125	**Macarrão gravatinha com ovos**. Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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
126	**Macarrão integral - macarrão espaguete, talharim ou parafuso integral.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, em 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
127	**Macarrão sem ovos e sem glúten - macarrão sem glúten (feito à base de arroz).** Não deve conter ovos na composição. Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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
128	**Macarrão SEM ovos, tipo cabelo de anjo (massa de sêmola)** Embalagens de no mínimo 01 kg. 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	Pacote de 1 Kg
129	**Macarrão COM ovos, tipo conchinha.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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
130	**Macarrão SEM ovos, tipo parafuso.** (Massa de sêmola). Embalagens de 500 gramas. 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

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

131	**Macarrão COM ovos, tipo parafuso.** Embalagens de 01 kg. 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	Pacote de 1 Kg
132	**Macarrão COM ovos, tipo penne.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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.	800	Pacotes de 500g
133	**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**.**	300	Pacotes de 500g
134	**Pasta de amendoim integral (sem açúcar).** Pote contendo no mínimo 400 gramas. 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 400g
135	**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
136	**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.	300	Embalagem de 1L a 1,5L
137	**Suco de uva concentrado.** Produto acondicionado em garrafas pet ou vidro de no mínimo 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 (1L)
138	**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.	600	Unidade (500ml)
139	**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.	50	Pacotes de no mínimo 100g

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

140	**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
141	**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
142	**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.	500	Pacote 100g
143	**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.	120	Pacote 10g
144	**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.	120	Pacote 100g
145	**Orégano.** Produto puro, acondicionado em embalagens plásticas. O produto deve estar livre de sujidades e constar prazo de validade**.**	80	Kg
146	**Louro em folha,** embalagem selada conteúdo aproximadamente 4g.	80	Embalagem 4g (unidade)
147	**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)
148	**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	1800	kg

	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.		
149	**Carne bovina picada ou em iscas (tipo coxão mole, congelado, 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**.**	1.000	kg
150	**Carne bovina de primeira fresca (picada em BIFE).** Carne de primeira tipo coxão mole, congelado, sem gordura A carne deve ser proporcionada 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	900	kg

	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.		
151	**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.	600	kg
152	**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.	600	kg
153	**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.	600	kg
154	**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.	1.200	kg

	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**.**		
155	**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 Embalagem 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.	300	kg
156	**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.	300	kg
157	**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	800	kg

	feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega		
158	**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	1.100	Kg

159	**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 intercadas por plástico.	**1.000**	**PC 500g**
160	**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.	**30**	**PC c/ 12**
161	**Banha de porco.** Embalagens de no mínimo 01 kg, de boa qualidade e procedência e qualidade. 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.	**20**	**Kg**
162	**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**	**UN**
163	**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.	**160**	**UN**
164	**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 através de selo federal ou estadual.	**150**	**UN**
165	**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 5 Kg**
166	**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**	**PC 500 g**

167	**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.	**50**	**UN**
168	**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.	**50**	**KG**
169	**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**	**UN**
170	**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.	**60**	**PC 500g**
171	**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.	**500**	**KG**
172	**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.	**30**	**UN**
173	**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**
174	**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.	**700**	**PC**

175	**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.	**130**	**PC 500g**
176	**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.	**200**	**PC**
177	**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.	**700**	**UN**
178	**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.	**20**	**KG**
179	**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**	**UN**
180	**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.	**130**	**UN**
181	**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.	20	Embalagens de 1,3 kg
182	**Refrigerante embalagens de no mínimo 02 litros** - Sabores diversos.	1.000	Embalagens de 02 litros
183	**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.	200	UN
184	**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.	55	KG

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

185	**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. .	75	KG
186	**Arroz TIPO 1 CLASSE LONGO FINO SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL 1kg.** 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	PC 1 kg
187	**ERVILHA CONGELADA 300G**	250	UN
188	**Milho verde congelado,** 100% milho verde, de 1° qualidade e procedência, congelado em pacotes de 260 a 300 gramas	350	UN
189	**Óleo de soja refinado, latas de 900 ml,** não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, 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.	1.130	UN
190	**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.	305	Pct 01 kg
191	**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.	4.000	Cx. 250 g
192	**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.	275	Pc 01 kg
193	**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.	2.500	Unid.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

194	**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.	150	Cx. 05 litros
195	**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	4.000	Unid.
196	**Uva passa preta (sem sementes e sem adição de açúcar).** Sem glúten, embalado em embalagens plásticas, constando data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes.	10	KG
197	**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	Embalagem contendo 260 a 300 g de produto.
198	**Carne suína pura, sem osso e sem gordura.** 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, e informações do produto.	600	KG
199	**Pitaya Roxa.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, frescos, bem desenvolvidos, firme, sem lesão, sem perfurações, e cortes.	50	Kg
200	**Limão Taiti,** de primeira qualidade, com cor e aroma característicos, fresco, embalados adequadamente.	40	Kg
201	**Goiaba Vermelha.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, bem amassados, cachos médios intactos, frescos, bem desenvolvidos, firme, sem lesão, sem perfurações, e cortes**.**	50	Kg
202	**Maracujá**. Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	150	Kg

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

203	**Vagem.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	150	Kg
204	**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
205	**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.	750	Kg
206	**Recarga de Gás** Liquefeito de Petróleo (GLP), acondicionado em botijão P-13, com capacidade para 13 kg, destinado ao preparo de alimentos e atendimento das necessidades das unidades municipais. O produto deverá atender às normas da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), possuir lacre de segurança, identificação do distribuidor autorizado e ser entregue em perfeitas condições de uso e segurança.	265	UN
207	**Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafão retornável de 20 litros,** destinada ao consumo humano. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e potabilidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, apresentar-se devidamente lacrado, com identificação da fonte, data de envase e prazo de validade, garantindo condições adequadas de higiene, conservação e segurança para consumo.	200	UN
208	**Carvão vegetal** de boa qualidade, acondicionado em embalagem resistente, seco, limpo, livre de umidade, impurezas, poeira excessiva ou materiais estranhos. Produto proveniente de madeira apropriada para carbonização, com boa capacidade de combustão, alto poder calorífico, baixa emissão de fumaça e odor, ideal para uso em churrasqueiras, fogões e similares. Embalagem contendo identificação do produto, peso líquido, fabricante e data de fabricação, conforme normas vigentes**. Pacotes de no mínimo 07 kg**	70	UN

1.5. A contratação será para 12 (dose) meses podendo ser renovada para igual período de acordo com o que determina a lei para sistema de **Registro de preços, tendo como modalidade Pregão Eletrônico.**

1.6. O procedimento deverá seguir a Lei Complementar n° 123/2026 bem como 147/2014 e demais alterações, dando exclusividade as empresas de médio e pequeno porte bem como as MEIS.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

2.1. A presente contratação tem por objetivo atender às necessidades das Secretarias Municipais e Fundos do Município de Macieira/SC, garantindo o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, recargas de gás liquefeito de petróleo (GLP), recargas de água mineral e carvão vegetal, itens essenciais para o desenvolvimento das atividades administrativas, operacionais, sociais, educacionais e comunitárias promovidas pela Administração Pública Municipal.

Os gêneros alimentícios são indispensáveis para a preparação de refeições, lanches e demais ações desenvolvidas pelos diversos setores municipais, especialmente em atendimento a merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, ainda aqueles voltados ao atendimento de usuários de programas sociais, grupos de idosos, grupos dos projetos de prevenção da saúde e demais atividades institucionais. A disponibilidade desses produtos contribui para a adequada execução das políticas públicas, atendimento ao PNAE e para a manutenção da qualidade dos serviços prestados à população.

As recargas de gás GLP são necessárias para o funcionamento das cozinhas e demais locais onde há preparo de alimentos, sendo imprescindíveis para garantir a continuidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias e Fundos Municipais. Da mesma forma, o fornecimento de água mineral destina-se ao consumo humano, assegurando condições adequadas de hidratação, saúde e bem-estar aos servidores, usuários e visitantes das unidades públicas. Quanto ao carvão vegetal, sua aquisição justifica-se pela necessidade de atendimento a eventos, encontros, confraternizações, ações comunitárias e demais atividades institucionais promovidas ou apoiadas pelo Município, nas quais sua utilização se mostra necessária para o preparo de alimentos.

Considerando que tais itens são de consumo contínuo e indispensáveis ao regular funcionamento da Administração Municipal, a contratação visa garantir o abastecimento adequado, evitar a interrupção dos serviços públicos e assegurar maior eficiência na gestão dos recursos públicos, observando os princípios da economicidade, da continuidade do serviço público e do interesse público.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

3.3.1. a) Alvará de licencia e funcionamento dentro de prazo de validade;

b) Alvará Sanitário dentro de prazo de validade.

3.3.2. Para o item 206 - **Recarga de Gás** Liquefeito de Petróleo (GLP), será exigido também:

a) Registro/autorização de funcionamento como revendedora ou distribuidora de GLP válido junto à Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (conforme resoluções vigentes da ANP).

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. A entrega dos itens deverá ser realizada após a emissão de cada Solicitação de fornecimento, por cada secretaria solicitante, nas seguintes condições:

- Os itens devem ser entregues em sistema de logística semanal, sendo a Solicitação de Fornecimento encaminhada com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência, por escrito e devidamente assinada pelo solicitante.

Os locais de entrega poderão ser:

- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, no horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Assistência Social, situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;

- 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, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 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 os itens 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.

Justificativa: O sistema de logistica semanal é necessário devido o Município não possuir local adequado para o armazenamento dos produtos, e ainda visa garantir a entrega de produtos frescos.

Considerando tratar-se de itens essenciais as atividades voltadas a população, principalmente considerando a merenda escolar a entrega deverá obedecer rigorosamente os prazos estipulados, posto que atrasos poderão resultar na falta de fornecimento adequado da merenda escolar.

4.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

4.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

4.4. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**,** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

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

6.1.1. Efetuar as entregas em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

6.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou **substituir,** a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou que tenham sido entregues diferentes do solicitado;

6.1.5. Não serão aceitos produtos que estejam fora do prazo de validade, com sujividades, com embalagens violadas, amassadas ou rasgadas.

6.1.6. Para os itens de hortifrutigranjeiros não serão aceitos itens batidos, muito maduros, nem muito verdes, devendo apresentar boa aparência e consistência característica do item.

6.1.7. Para os refrigerados e congelados deverão ser entregues de forma que garanta a estabilidade.

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

6.1.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.10. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

7.1. Não será admitida a subcontratação total do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a entrega, indicando data e relato da eventual irregularidade, com registro fotográfico (se possível), determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

9.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

9.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

9.7. Ficam designados os servidores:

- Kauanne Pricila Santos - nutricionista;
- Franciele Manenti;
- Rosângela Tasca Wosniack;
- Karine Santos Zuqui;
- Vanessa C. Duarte Padilha;
- Maristela Tasca;

10. DO PAGAMENTO.

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento dos serviços, devidamente atestados o pleno atendimento dos requisitos constantes deste edital, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

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

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

10.4. 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,

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7. Constatando-se 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.

10.8. Havendo a efetiva entrega dos itens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.8.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

10.9.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação do IPCA.

11. DO REAJUSTE e REEQUILIBRIO.

11.1. Não será concedido reajuste;

11.2. No caso de Reequilíbrio econômico financeiro deverá seguir o seguinte:

11.2.1. Todo pedido deverá ser protocolado meio físico junto com toda documentação pertinente, para parecer jurídico junto a municipalidade no endereço Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro;

11.2.2. Não poderá ser concedido reequilíbrio dentro do prazo de validade da proposta inicial que deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias;

11.2.3. Pedido de reequilíbrio terá validade somente para Autorizações de fornecimento futuras, as Solicitações de Fornecimentos emitidas antes do protocolo de pedido de reequilíbrio, fica obrigado o proponente entregar nas condições presentes na data da SF;

11.2.4. Prazo para apresentação de parecer e decisão de reequilíbrio será de 10 (dez) dias uteis, sendo que caso produto/serviços seja de urgência o proponente deverá manter o fornecimento dentro deste prazo, obedecido as demais condições do edital;

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não será exigida garantia de execução contratual. Contudo a proponente deverá garantir logistica adequada para as entregas semanais dos itens.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

13.1.1.1 Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

13.1.1.2 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

13.1.1.3 Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.1.4 Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

13.1.1.5 Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.1.6 Apresentar declaração ou documentação falsa;

13.1.1.7 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.1.8 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.1.9 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.1.10 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

b) Multa, 10% (dez por cento), sobre o valor contratual;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

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

13.3.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de Macieira/SC, poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo 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.

13.7. 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 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

13.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município de Macieira/SC.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1. A estimativa de preços levou em consideração os valores de contratações similares de órgãos públicos, em anexo ao processo. Sendo os valores conforme tabela a seguir:

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.	Valor unitário R$	Valor Total R$
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.	1.200	Unidade	12,00	14.400,00
02	**Abóbora cabotiá**: firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas.	250	Kg	4,32	1.080,00
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.	470	Kg	5,50	2.585,00
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	600	Unidade	8,30	4.980,00
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.	1.350	Unidade	4,90	6.615,00
06	**Alho**. De primeira qualidade, fresco, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deverá estar machucado, perfurado ou murcho.	100	Kg	41,90	4.190,00
07	**Almeirão.** Características: Folha comprida, larga, levemente aveludada de sabor característico.	450	Unidade	4,99	2.245,50
08	**AMEIXA vermelha**. de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos na casca.	850	Kg	12,90	10.965,00
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.	3000	Kg	4,90	14.700,00

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.	1200	Kg	6,99	8.388,00
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	400	Kg	6,90	2.760,00
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	800	Kg	8,99	7.192,00
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.	300	Kg	10,90	3.270,00
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.	300	Kg	7,80	2.340,00
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	650	Unidade	7,98	5.187,00
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.	800	Kg	9,30	7.440,00
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.	650	Kg	7,99	5.193,50
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.	450	Kg	7,99	3.595,50

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

	Produto fornecido in natura. Embalados em plástico de polietileno transparente.				
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.	300	Kg	5,25	1.575,00
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.	250	Maços	6,80	1.700,00
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.	500	Unidade	8,00	4.000,00
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	29,99	14.995,00
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.	800	Kg	8,99	7.192,00
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.	2.000	Kg	8,00	16.000,00
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.	500	Kg	16,00	8.000,00

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.	2.500	Kg	13,25	33.125,00
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.	2.000	Kg	9,50	19.000,00
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.	250	Pacotes de 1 Kg	11,47	2.867,50
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.	2.500	Kg	9,98	24.950,00
30	**Melão.** Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.200	Kg	8,65	19.030,00
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.	4.200	Kg	3,43	14.406,00
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.	600	Embalagem de (300g a 500g)	12,60	7.560,00

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

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.	1.200	Dúzias	12,51	15.012,00
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.	450	Kg	9,34	4.203,00
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.	1.000	Kg	15,05	15.050,00
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	650	Kg	14,19	9.223,50
37	**Pimentão verde.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem danos ou partes estragadas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	100	Kg	12,19	1.219,00
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.	100	Kg	133,30	1.330,00
39	**Ponkan ou vergamota**. Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	2.500	Kg	7,10	17.750,00
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.	450	Unidade	7,65	3.442,50
41	**Repolho roxo**. Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio.	200	Unidade	7,75	1.550,00
42	**Tempero verde (salsinha e cebolinha).** Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos, tamanho uniforme. Embalados em plástico de polietileno transparente.	300	Maços	5,00	1.500,00

43	**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.	1.800	Kg	11,78	21.204,00
44	**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.	400	Pacotes de 5 Kg	22,98	9.192,00
45	**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	12,15	729,00
46	**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**.**	460	Pacotes de 500g	7,30	3.358,00
47	**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.	200	Pacotes de 500g	8,71	1.742,00
48	**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.	800	Pacotes de 5 Kg	21,11	16.888,00
49	**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	150	Pacotes 5 Kg	27,95	4.192,50

	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.				
50	**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.	150	Pacote de 1 Kg	13,72	2.058,00
51	**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.	1.000	Embalagem de 1 Kg	9,23	9.230,00
52	**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.	50	Pacotes de 500g	9,70	485,00
53	**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	200	Pacote de 500g	11,91	2.382,00
54	**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.	250	Pacotes de 500g	6,95	11.737,50

55	**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.	500	Pacotes de 500g	4,87	2.435,00
56	**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	10,61	2.652,50
57	**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.	70	Embalagem de 500 ml	42,15	2.950,50
58	**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.	80	Unidade (750 ou 900ml)	3,25	260,00
59	**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)	9,42	471,00
60	**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.	130	Unidade (2L)	15,39	2.000,70
61	**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.	130	Pacotes de 500g	8,30	1.079,00
62	**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**.**	600	Pacotes de 1 Kg	2,72	1.632,00

63	**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.	1.030	Embalagem de 900 ml	16,12	16.603,60
64	**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	5,89	2.945,00
65	**Milho verde 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	Emb. 260-300 g	3,99	798,00
66	**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.	500	Embalagem de 900 ml (unidade)	14,15	7.075,00
67	**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**.**	50	Unidade (200g)	5,12	256,00
68	**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.	200	Pote (200g)	14,85	2.970,00
69	**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	400	Pote (200g)	12,49	4.996,00

	refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega.				
70	**Doce de leite em pasta.** Embalagem de no mínimo 350 g- 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.	400	Pote (350g)	11,24	4.496,00
71	**Doce de leite sem açúcar.** Acondicionado em embalagens de no mínimo 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.	100	Pote (200g)	17,75	1.775,00
72	**Doce de leite sem lactose.** Doce de leite adicionado da enzima lactase, para dietas com restrição de lactose. Embalagens de no mínimo 350 gramas. 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.	200	Pote (350g)	13,65	2.730,00
73	**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.	200	Litro	13,45	2.690,00
74	**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	20,11	1.005,50

75	**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.	50	Emb de 1 litro	15,28	764,00
76	**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.	200	Litro	8,00	1.600,00
77	**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.	3.500	Litro	6,99	24.465,00
78	**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.	100	Pote (200 a 500g)	15,43	1.543,00
79	**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	100	Pote (500g)	11,30	1.130,00
80	**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.	500	Embalagens de 1Kg)	51,03	25.515,00
81	**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.	200	Embalagem (de1 Kg)	60,22	12.044,00

	Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega.				
82	**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)	200	Unidade (200g)	10,63	2.126,00
83	**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)	200	Unidade (200g)	11,27	2.254,00
84	**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**.**	800	Pacote (300g)	7,88	6.304,00
85	**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.	800	Pacote (370g)	7,88	6.304,00
86	**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. Embalagens de no mínimo 330 gramas. 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.	250	Pacote (330g)	7,38	1.845,00
87	**Biscoito doce, tipo rosquinha de coco, SEM OVO E SEM LEITE.** Pacotes de no mínimo 330 gramas . 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.	800	Pacote (330g)	7,75	6.200,00

88	**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.	300	Pacote (330g)	8,45	2.535,00
89	**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.	600	Pacote (400g)	8,47	5.082,00
90	**Biscoito salgado integral. SEM OVO E SEM LEITE**. Produto acondicionado em pacotes de 370 gramas. 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.	400	Pacote (370g)	9,63	3.852,00
91	**Biscoito salgado, tipo água e sal.** Produto acondicionado em pacotes de no mínimo de 370 gramas. 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	800	Pacote (370 g)	8,52	6.816,00
92	**Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim SEM OVO E SEM LEITE.** Produto acondicionado em pacotes de no mínimo 370 gramas 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.	800	Pacote (370g)	8,88	7.404,00
93	**Bolachão de mel sem ovos.** O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. `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	50	Pacote (500g)	15,64	782,00

	entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes**.**				
94	**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	500	Kg	27,90	13.950,00
95	**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.	5.000	Unidade	4,50	22.500,00
96	**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	300	Kg	14,98	4.494,00
97	**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	200	Pacote	11,70	2.340,00

	com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas				
98	**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	9,75	3.900,00
99	**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	350	Kg	14,27	4.994,50
100	**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.	300	Pacote	11,00	3.300,00
101	**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.	200	Pacote (com 10 a 12 unidades)	15,83	3.166,00
102	**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.	500	Pacote (20 fatias)	9,97	4.985,00

103	**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	500	Kg	16,20	8.100,00
104	**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	600	Kg	16,22	9.732,00
105	**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.	400	Kg	14,00	5.600,00
106	**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	17,00	510,00
107	**Torta salgada com recheio.** O recheio deverá ter no mínimo: frango desfiado, ou carne moída de 1° qualidade, milho verde, queijo, cenoura ralada, brócolis e tomate (é possível a substituição de um ou dois legumes, porém deve se manter a diversidade mínima de 04 legumes além da carne (frango ou moída) .Deverá ser feita na data da entrega. O transporte deverá ser	500	Kg	36,66	18.330,00

	feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão**.**				
108	**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.	70	Caixas ou pacotes de 200g/250g ou 500g	7,79	545,30
109	**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	200	Pacotes de no mínimo 500g	19,72	3.944,00
110	**Café solúvel granulado, versões matinais suaves.** 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.	300	Embalagem de vidro 160 a 230g	33,08	9.924,00
111	**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	9,42	942,00
112	**Chá sabores diversos**: erva doce, hortelã, capim cidreira e camomila. Sem adição de erva mate e sem adição de açúcar.	250	Caixa com 10 saquinhos	8,98	2.245,00
113	**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.	350	Pote de 400g	10,31	3.608,50
114	**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	30	Pote 280g	13,15	394,50

	nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.				
115	**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	500	Embalagem de 300g	8,30	4.150,00
116	**Farinha de aveia.** Produzida a partir de matéria prima de qualidade, 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.	70	Embalagem de 400 a 450g	12,49	874,30
117	**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.	50	Pacote de 1 Kg	11,85	592,50
118	**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.	500	Pacote de 1 Kg	8,00	4.000,00
119	**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.	500	Pacotes de 5 Kg	19,66	9.830,00

120	**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.	50	Pacote de 1 Kg	8,39	419,50
121	**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.	50	Pacote de 500g	9,91	495,50
122	**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	15,02	2.102,80
123	**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	18,25	3.650,00
124	**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	7,59	455,40
125	**Macarrão gravatinha com ovos**. Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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	8,12	4.060,00
126	**Macarrão integral - macarrão espaguete, talharim ou parafuso integral.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, em vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na	100	Pacotes de 500g	8,61	861,00

	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.				
127	**Macarrão sem ovos e sem glúten - macarrão sem glúten (feito à base de arroz).** Não deve conter ovos na composição. Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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	9,98	998,00
128	**Macarrão SEM ovos, tipo cabelo de anjo (massa de sêmola)** Embalagens de no mínimo 01 kg. 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	Pacote de 1 Kg	9,94	4.970,00
129	**Macarrão COM ovos, tipo conchinha.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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	8,60	4.300,00
130	**Macarrão SEM ovos, tipo parafuso.** (Massa de sêmola). Embalagens de 500 gramas. 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	8,04	4.020,00
131	**Macarrão COM ovos, tipo parafuso.** Embalagens de 01 kg. 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	Pacote de 1 Kg	10,03	5.015,00
132	**Macarrão COM ovos, tipo penne.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. 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.	800	Pacotes de 500g	7,45	5.960,00

133	**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**.**	300	Pacotes de 500g	9,11	2.733,00
134	**Pasta de amendoim integral (sem açúcar).** Pote contendo no mínimo 400 gramas. 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 400g	22,57	451,40
135	**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	6,84	1.026,00
136	**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.	300	Embalagem de 1L a 1,5L	20,94	6.282,00
137	**Suco de uva concentrado.** Produto acondicionado em garrafas pet ou vidro de no mínimo 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 (1L)	20,36	6.108,00
138	**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.	600	Unidade (500ml)	14,25	8.550,00

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

139	**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.	50	Pacotes de no mínimo 100g	6,30	315,00
140	**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	4,82	96,40
141	**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	5,62	281,00
142	**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.	500	Pacote 100g	4,40	2.200,00
143	**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.	120	Pacote 10g	5,66	679,20
144	**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.	120	Pacote 100g	5,94	712,80
145	**Orégano.** Produto puro, acondicionado em embalagens plásticas. O produto deve estar livre de sujidades e constar prazo de validade**.**	80	Kg	24,64	1.971,20
146	**Louro em folha,** embalagem selada conteúdo aproximadamente 4g.	80	Embalagem 4g (unidade)	6,69	535,20

147	**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)	23,69	473,80
148	**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	1800	kg	39,20	70.560,00

	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.				
149	**Carne bovina picada ou em iscas (tipo coxão mole, congelado, 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**.**	1.000	kg	43,52	43.520,00
150	**Carne bovina de primeira fresca (picada em BIFE).** Carne de primeira tipo coxão mole, congelado, sem gordura A carne deve ser proporcionada 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	900	kg	46,72	42.048,00

	validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.				
151	**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.	600	kg	41,47	24.882,00
152	**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.	600	kg	29,40	17.640,00
153	**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	600	Kg	30,38	18.228,00

	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.				
154	**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**.**	1.200	kg	13,28	15.936,00
155	**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 Embalagem 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,	300	kg	57,64	17.292,00

	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.				
156	**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.	300	kg	46,26	13.878,00
157	**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	800	kg	24,71	19.768,00
158	**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,	1.100	Kg	25,06	27.566,00

	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				

159	**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 intercadas por plástico.	**1.000**	**PC 500g**	**8,40**	**8.400,00**
160	**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.	**30**	**PC c/ 12**	**6,06**	**181,80**
161	**Banha de porco.** Embalagens de no mínimo 01 kg, de boa qualidade e procedência e qualidade. 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.	**20**	**Kg**	**16,14**	**322,80**
162	**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**	**UN**	**2,75**	**660,00**
163	**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.	**160**	**UN**	**4,10**	**656,00**
164	**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	**150**	**UN**	**3,96**	**594,00**

	Agricultura através de selo federal ou estadual.				
165	**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 5 Kg**	**23,30**	**6.990,00**
166	**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**	**PC 500 g**	**33,47**	**10.041,00**
167	**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.	**50**	**UN**	**11,67**	**583,50**
168	**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.	**50**	**KG**	**31,00**	**1.550,00**
169	**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**	**UN**	**6,79**	**203,70**
170	**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.	**60**	**PC 500g**	**8,19**	**491,40**
171	**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.	**500**	**KG**	**23,30**	**11.650,00**

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

172	**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.	**30**	**UN**	**5,44**	**163,20**
173	**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**	**16,10**	**6;440,00**
174	**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.	**700**	**PC**	**9,75**	**6.825,00**
175	**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.	**130**	**PC 500g**	**14,25**	**1.852,50**
176	**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.	**200**	**PC**	**10,84**	**2.168,00**
177	**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.	**700**	**UN**	23,64	**16.548,00**

178	**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.	**20**	**KG**	**16,03**	**320,60**
179	**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**	**UN**	**11,81**	**590,50**
180	**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.	**130**	**UN**	**6,89**	**895,70**
181	**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.	20	Embalagens de 1,3 kg	29,09	581,80
182	**Refrigerante embalagens de no mínimo 02 litros** - Sabores diversos.	1.000	Embalagens de 02 litros	13,02	13.020,00
183	**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.	200	UN	20,63	4.126,00
184	**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.	55	KG	4,44	244,20
185	**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. .	75	KG	8,47	635,25
186	**Arroz TIPO 1 CLASSE LONGO FINO SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL 1kg.** O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de	200	PC 1 kg	8,31	1.662,00

	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.				
187	**ERVILHA CONGELADA 300G**	250	UN	8,90	2.225,00
188	**Milho verde congelado, 100% milho verde, de 1° qualidade e procedência, congelado em pacotes de 260 a 300 gramas**	350	UN	8,95	3.132,50
189	**Óleo de soja refinado, latas de 900 ml,** não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, 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.	1.130	UN	10,35	11.695,50
190	**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.	305	Pct 01 kg	62,87	19.175,35
191	**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.	4.000	Cx. 250 g	16,26	56.910,00
192	**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.	275	Pc 01 kg	20,15	5.541,25
193	**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.	2.500	Unid.	0,50	1.250,00

194	**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.	150	Cx. 05 litros	128,40	19.260,00
195	**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	4.000	Unid.	0,90	3.600,00
196	**Uva passa preta (sem sementes e sem adição de açúcar).** Sem glúten, embalado em embalagens plásticas, constando data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes.	10	KG	38,25	382,50
197	**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	Embalagem contendo 260 a 300 g de produto.	4,99	998,00
198	**Carne suína pura, sem osso e sem gordura.** 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, e informações do produto.	600	KG	31,75	19.050,00
199	**Pitaya Roxa.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, frescos, bem desenvolvidos, firme, sem lesão, sem perfurações, e cortes.	50	Kg	22,00	1.100,00
200	**Limão Taiti,** de primeira qualidade, com cor e aroma característicos, fresco, embalados adequadamente.	40	Kg	7,99	319,60

201	**Goiaba Vermelha.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, bem amassados, cachos médios intactos, frescos, bem desenvolvidos, firme, sem lesão, sem perfurações, e cortes**.**	50	Kg	10,88	544,00
202	**Maracujá**. Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	150	Kg	14,19	2.128,50
203	**Vagem.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	150	Kg	10,83	1.624,50
204	**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	16,67	10.002,00
205	**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.	750	Kg	16,92	12.690,00
206	**Recarga de Gás** Liquefeito de Petróleo (GLP), acondicionado em botijão P-13, com capacidade para 13 kg, destinado ao preparo de alimentos e atendimento das necessidades das unidades municipais. O produto deverá atender às normas da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), possuir lacre de segurança, identificação do distribuidor autorizado e ser entregue em perfeitas condições de uso e segurança.	265	UN	148,20	39.273,00
207	**Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafão retornável de 20 litros,** destinada ao consumo humano. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e potabilidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, apresentar-se devidamente lacrado, com identificação da fonte, data de envase e prazo de validade, garantindo condições adequadas de higiene, conservação e segurança para consumo.	200	UN	19,99	3.998,00
208	**Carvão vegetal** de boa qualidade, acondicionado em embalagem resistente, seco, limpo, livre de umidade, impurezas, poeira excessiva ou materiais estranhos. Produto proveniente de madeira apropriada para carbonização, com boa capacidade de combustão, alto poder calorífico, baixa emissão de fumaça e odor, ideal para uso em churrasqueiras, fogões e similares. Embalagem contendo identificação do	70	UN	39,90	2.793,00

	produto, peso líquido, fabricante e data de fabricação, conforme normas vigentes**. Pacotes de no mínimo 07 kg**				

O valor máximo estimado para a presente contratação é de R$ 1.457.302,25 (um milhão quatrocentos e cinquenta e sete mil, trezentos e dois reais com vinte e cinco centavos), considerando o valor máximo para cada item conforme a planilha acima.

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2026 e futuros.

Desp. 9 - Manut. das Ativ. Administrativas e Financeiras - 03.001.04.123.0402.2033.3.3.90.00.00 / 2.500.0000.100000 - Superavit Recursos Não Vinculados de Impostos

Desp. 22 - Manut. das Ativ. do Ensino Fundamental - 04.001.12.361.1201.2035.3.3.90.00.00 / 1.500.1001.100000 - Recursos MDE

Desp. 35 - Manut. Programa Merenda Escolar - 04.001.12.306.1202.2034.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Vinculados de Impostos

Desp. 35 - Manut. Programa Merenda Escolar - 04.001.12.306.1202.2034.3.3.90.00.00 / 1.552.0000.104300 - Transf. FNDE - PNAE

Desp. 80 - Manut. Atividades de desenvolvimento Agropecuário - 07.001.20.608.2001.2054.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Vinculados de Impostos

Desp. 8 - Manutenção das Atividades da Saúde - 12.001.10.301.1001.2067.3.3.90.00.00 / 1.500.1002.100200 - Receitas de Impostos - Saúde

Desp. 15 – Manut. do Programa Atenção Primaria - 12.001.10.301.1001.2068.3.3.90.00.00 / 2.600.0000.303800 - Transf. do SUS/União - Bloco Manutenção

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

Desp. 4 - Manut. do Fundo M. de Assistência Social - 11.001.08.244.0801.2062.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.100000 - Recursos Vinculados de Impostos.

Desp. 7 - Manut. BL. Proteção Social Básica (245) - 11.001.08.245.0801.2063.3.3.90.00.00 / 1.660.0000.103500 - Transferências do Sistema Único de Assistência Social - SUAS/UNIÃO

Desp. 9 - Manut. BL. Gestão Progr. Bolsa Família e Cad. Único (122) - 11.001.08.122.0801.2064.3.3.90.00.00 / 1.660.0000.103500 - Transferências do Sistema Único de Assistência Social - SUAS/UNIÃO.

Macieira/SC, 10 de agosto de 2026

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968

Assinado digitalmente por SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968
ND: C=BR, CN=SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 14:59:13-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA

Prefeita Municipal

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Necessidade da aquisição de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, destinado ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC.

Macieira - SC, 06 de agosto de 2026

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA AQUISIÇÃO

1. INTRODUÇÃO

1.1- O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.

1.2- Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.[1]

1.3- O papel do ETP (não obstante previsão legal) tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão[2]:

Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Nota-se, portanto, que o

1 [1] TCU. Acórdão 1273/2007-Plenário. Relatório de Levantamento. Relator Min. Ubiratan Aguiar. Sessão de julgamento em 27.06.2007. Enunciado: “Os estudos técnicos preliminares devem demonstrar a viabilidade técnica a partir de todos os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para caracterizar a obra, com indicações dos estudos técnicos e ambientais, avaliação do seu custo, definição dos métodos e do prazo de execução”

1 [2] CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: http://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl1292-95/.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disso, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas.

1.4- O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.

1.5- Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP (atenção especial para os destaques que não constam do original):

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na aquisição, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da aquisição fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

[...]

§ 1º. O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da aquisição, e conterá os seguintes elementos:

I - A descrição da necessidade da aquisição, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - A demonstração da previsão da aquisição no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - Os requisitos da aquisição;

IV - As estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - O levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - A estimativa do valor da aquisição, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - A descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - As justificativas para o parcelamento ou não da aquisição;

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

IX - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

2-DEFINIÇÃO DAS NECESSIDADES E DIAGNÓSTICOS.

2.1- O Município de Macieira possui 02 (duas) Escolas Municipais, que tem aproximadamente 270 (cento e setenta) alunos matriculados, ainda aproximadamente 140 (cento e quarenta) crianças e adolescentes que participam dos projetos de esporte. Ainda possui grupo de idosos com aproximadamente 300 (trezentos) integrantes, aproximadamente 80 (oitenta) crianças e adolescentes que participam das oficinas de desenho, biscuit, violão e gaita, 30 (trinta) crianças participantes do serviço de convivência e fortalecimento de vinculo, ainda 15 (quinze) participantes do Programa Bolsa Família e 14 (quatorze) participantes do Benefício de Prestação continuada. Possui grupos de prevenção e promoção de saúde realizados com foco nas Campanhas do Ministério da Saúde. Bem como possui diversas Unidades Administrativas e 02 (duas) Unidades Básicas de Saúde.

2.2 - Para atender as necessidades dos grupos acima mencionados, é necessária a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, boa procedência e com entrega semanal, considerando que o Município não dispõe de espaços adequados para a armazenamento desses produtos.

2.3 - Compreende-se que atender às necessidades alimentares é um direito da criança e dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2° e 3°, os quais explicitam a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Além disso, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização,

compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o maior programa de alimentação no Brasil. Ele é financiado em parte pelo Governo Federal e complementada pelos recursos das prefeituras e governo do estado. O Programa foi implantado em 1955 e contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Muitos estudos e pesquisas apontam a importância da merenda escolar, pois em diversas regiões do País ela é considerada a principal refeição do dia;

Assim sendo, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, concede a garantia do preparo das refeições oferecidas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Macieira, concedendo uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2.4. Ainda a aquisição de gêneros alimentícios para atender às atividades desenvolvidas junto ao Grupo de Idosos do Município, proporcionando condições adequadas para a realização dos encontros, oficinas, palestras, comemorações e demais ações de convivência promovidas pela Administração Municipal. Para o grupo de crianças e adolescentes inscritos nos grupos de fortalecimento de vinculo, para os inscritos nas oficias de desenho, biscuit, violão e gaita, e ainda grupos dos inscritos no Programa Bolsa Família e Beneficio Prestação Continuada.

O fornecimento de alimentos contribui para o acolhimento e o bem-estar dos participantes, fortalecendo os vínculos sociais, incentivando a participação nas atividades propostas e promovendo a integração comunitária.

2.5 A descrição da necessidade da contratação visa a solução mais adequada do problema sob a perspectiva do interesse público.

2.6. Atualmente, para toda compra pública é realizada uma descrição detalhada e estimativa do quantitativo conforme a realidade que se apresenta, com intuito de alcançar a eficiência e vantajosidade das contratações públicas.

2.7. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e proporcional ao interesse público, atendendo às exigências legais, técnicas e sanitárias, e contribuindo efetivamente para a promoção de melhoria da qualidade de vida da população.

3- DA AQUISIÇÃO E JUSTIFICATIVA DAS SOLUÇÕES A CONTRATAR

3.1 A Administração Pública Municipal é composta por diversas Secretarias e unidades administrativas responsáveis pela execução de políticas públicas essenciais nas áreas de educação, saúde, assistência social e gestão administrativa.

3.2. Para garantir condições adequadas, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, destinado ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC.

3.3 A demanda decorre da necessidade de assegurar os itens para o atendimento das necessidades de cada Secretaria municipal, nos serviços prestados e projetos em andamento.

3.4. Foram analisadas as possíveis alternativas para atendimento da necessidade identificada, tais como: a contratação de refeições prontas ou a aquisição dos itens.

3.5 A contratação de refeições prontas mostrou-se inviável, tendo em vista que trata-se de aquisição de

diversos itens, não somente da refeição em si, ainda trata-se do atendimento de cada Secretaria de acordo com a necessidade. Ressalta-se que os espaço, como as cozinhas das escolas, por exemplo, estão preparadas e equipadas para a realização das refeições e lances.

3.6. Diante desse cenário, a aquisição através de empresas do ramo pertinente dos itens revela-se a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, permitindo que o Município adquira os itens nas quantidades necessárias, obedecendo cardápios, recebendo semanalmente os alimentos mais frescos e adequados ao consumo, contribuindo para a qualidade dos alimentos. Além disso, essa sistemática reduz a necessidade de armazenamento prolongado, minimiza perdas por vencimento ou deterioração, otimiza o controle de estoque e possibilita o ajuste das quantidades adquiridas conforme a demanda efetiva de cada período, promovendo maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

3.7. Ressalta-se que os itens pretendidos possuem características comuns de mercado, podendo seus padrões de desempenho e qualidade serem objetivamente definidos no edital, o que permite a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4. DA IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

4.1- Este Estudo Técnico Preliminar visa, sobremaneira, analisar e escolher qual a solução que melhor responde às necessidades deste Município, sob os aspectos legais, técnicos, econômicos e ambientais em relação aos produtos e serviços a serem adquiridos.

4.2- As alternativas para a execução da prestação dos serviços públicos:

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
Aquisição de itens	Aquisição de itens através de empresas do ramo pertinente
Contratação de refeições prontas	Contratação de refeições prontas para atendimento as Secretarias e Fundos.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

4.3- JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

a) Considerando que a necessidade de cada Secretaria é diferente, considerando que os espaços públicos contam com cozinhas preparadas e equipadas para a realização do preparo dos alimentos, que já há merendeiras contratadas pelo Município, a solução mais viável e adequada para atendimento da demanda é a aquisição de itens através de empresas do ramo pertinentes, que tenham disponibilidade logística para as entregas nas Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC.

b) A contratação de refeições prontas mostra-se inviável, uma vez que não trata-se apenas de refeição, mas os itens serão utilizados desde o café servido na recepção, até as refeições fornecidas nas escolas municipais. Ainda ressaltamos que economicamente a contratação seria mais onerosa para o Município, posto que compreende equipamentos e materiais que o município já possui, como por exemplo as cozinhas e seus equipamentos.

c) Em análise comparativa das soluções possíveis, verificou-se que a aquisição de itens através de fornecedores do ramo pertinente atende de forma mais adequada aos requisitos da contratação, considerando custos, acompanhamento dos requisitos do Ministério da Educação, através do PNAE.

d) A aquisição pretendida possui padrões usuais de mercado, com especificações objetivamente definidas no edital, permitindo a adoção de critérios claros e garantindo ampla competitividade no certame, por meio da modalidade Pregão Eletrônico.

e) No que se refere aos impactos ambientais, deverão ser observadas as obrigações da contratada que visem mitigar os resíduos de embalagens, o consumo consciente dos recursos naturais, a diminuição de emissão de poluentes, principalmente na fabricação e transporte, visando o cumprimento de medidas de sustentabilidade à execução contratual.

f) Assim, a solução escolhida demonstra-se a mais adequada para assegurar eficiência, economicidade, segurança e continuidade da prestação dos serviços públicos municipais.

5- RELAÇÃO ENTRE DEMANDA ESTIMADA E QUANTIDADES PREVISTA

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

5.1 A estimativa das quantidades foi realizada com base no relatório de compras do ano anterior, bem como com o levantamento de quantitativos de cada Secretaria Municipal através da IRP (Intenção de Registro de Preços) em anexo ao processo.

5.2. A aquisição por item mostra-se a alternativa mais adequada para a contratação dos itens, considerando a diversidade de produtos que compõem o objeto e as diferentes condições de fornecimento existentes no mercado. Tal critério possibilita a ampliação da competitividade, permitindo a participação de fornecedores de pequeno, médio e grande porte, inclusive daqueles que não possuem capacidade para fornecer a totalidade dos itens licitados.

Além disso, a contratação por item favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, uma vez que os licitantes podem ofertar preços apenas para os produtos que comercializam, aumentando a concorrência e contribuindo para a redução dos custos da contratação.

A adoção desse critério também proporciona maior eficiência na gestão contratual, possibilitando a aquisição dos produtos conforme as necessidades específicas de cada Secretaria e Fundo Municipal, bem como a substituição de fornecedores em itens específicos, quando necessário, sem comprometer o abastecimento dos demais produtos.

Dessa forma, o parcelamento do objeto e o julgamento por item atendem aos princípios da economicidade, da competitividade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

5.4 O mercado regional demonstra plena capacidade para atendimento da demanda, havendo diversas empresas especializadas aptas a realizar as entregas, de forma semanal, o que reforça a viabilidade da realização do procedimento na modalidade Pregão Eletrônico.

5.5 A natureza do objeto caracteriza-se como aquisição de itens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, não se tratando de serviço técnico singular ou de notória especialização que justifique inexigibilidade de licitação. Assim, a modalidade

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

adequada é o Pregão Eletrônico, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

5.6. As especificações técnicas detalhadas, bem como as quantidades estimadas, encontram-se descritas no Documento de Formalização de Demanda (DFD) e serão devidamente consolidadas no Termo de Referência, que integrará o procedimento licitatório.

6. DA EXECUÇÃO POR CONTA DA CONTRATADA

6.1 Os itens deverão ser entregues em acordo com o solicitado, com as normas da vigilância sanitária, e demais normas vigentes que garantam a qualidade dos produtos.

6.2. 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.

6.3. Para os refrigerados e congelados deverão ser entregues de forma que garanta a estabilidade. Deverão ser entregues em veículo adequado ao transporte de alimentos perecíveis, dotado de sistema de refrigeração ou equipamento equivalente capaz de manter a temperatura de conservação recomendada pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente.

No ato da entrega, os produtos deverão apresentar-se íntegros, devidamente embalados, dentro do prazo de validade e sem indícios de descongelamento, recongelamento, alteração de cor, odor, textura ou qualquer outro sinal que comprometa sua qualidade e segurança alimentar.

6.4. Sustentabilidade: Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, bem como Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU. Serão tomadas medidas que visam amenizar os impactos ambientais causados pelas embalagens dos produtos.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

6.5. Indicação de marcas ou modelos: Na presente contratação os fornecedores deverão obrigatoriamente apresentar marca(s), característica(s) ou modelo(s).

6.6. São requisitos básicos para a contratação do serviço que a empresa:

- Realize a entrega dos itens dentro dos prazos estabelecidos;
- Mantenha as informações da CONTRATANTE, a que tem acesso, sob sigilo;
- Planeje previamente suas atividades;
- Proponha soluções baseadas nas necessidades da CONTRATANTE e nas melhores práticas de mercado e de acordo com as recomendações dos fabricantes das soluções;
- Documente e mantenha atualizado o registro das atividades desempenhadas na CONTRATANTE;
- Emitir Nota fiscal dos produtos entregues.
- Realizar a entrega apenas mediante a autorização do responsável, por meio da SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO emitida pelo Setor de Compras e licitações, sob pena de rescisão.
- Dar atendimento adequado e prestar as informações devidas ao Responsável, fiscal do Contrato ou Secretário Municipal da pasta sobre a entrega correta e nos prazos estabelecidos neste instrumento;
- Assumir integralmente a responsabilidade por todo o ônus decorrente da execução deste contrato, especialmente com relação aos encargos trabalhistas e previdenciários do pessoal utilizado para a consecução dos serviços;
- Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas em Edital.

Todos esses requisitos têm como objetivo a entrega de produtos e serviços com qualidade preestabelecida e dentro do prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

6.7. Requisitos de execução/fornecimento do objeto: O fornecimento dos produtos, somente poderá será efetuado mediante a apresentação de requisição específica Solicitação de fornecimento, em uma via, expedida pelo Departamento de Compras e licitações do Município de Macieira, na qual deverá conter

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

especificação detalhadas dos produtos a serem entregues, discriminando-se as quantidades dos produtos e os preços. A Contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade de todos os produtos fornecidos, que deverão estar sempre dentro dos padrões e normas estabelecidos pelo setor específico. Caso não ofereçam a qualidade exigida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, serão rejeitados, arcando a empresa CONTRATADA com todas as expensas / ônus do fato, e deverá em 01 (um) dia útil realizar a substituição dos itens rejeitados. As quantidades e os valores estimativos deste processo visam somente oferecer aos proponentes elementos para avaliação potencial, sendo que os valores estimados para este processo e seus quantitativos não constituem, sob nenhuma hipótese, garantia de volume de aquisição de itens a serem requisitados. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade, **incluindo a entrega que deverá ser realizada no município sem acréscimos**. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6.8. A Ata de Registros de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada nos preceitos da legislação vigente.

6.9. Os itens devem ser entregues em sistema de logística semanal, sendo a Solicitação de Fornecimento encaminhada com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência, por escrito e devidamente assinada pelo solicitante.

6.10. 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, no horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Assistência Social, situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;

- 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, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 as 12h00 e das 13h00 às 17h00.
- Secretaria Municipal de Agricultura, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 as 12h00 e das 13h00 às 17h00

6.11. 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.

6.12. Todas as despesas com transporte, entrega, equipamentos, impostos e demais custos necessários à entrega dos itens correrão por conta da contratada.

7. DO VALOR DE MERCADO DOS SERVIÇOS

7.1 A estimativa de valores será realizada mediante pesquisa de preços junto a fornecedores do ramo, análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos e, quando possível, consulta às bases oficiais de preços, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Os valores estimados contemplarão todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral dos serviços.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

8.1. A opção pelo julgamento por item para a aquisição dos itens justifica-se em razão da natureza diversificada dos produtos a serem adquiridos, os quais possuem características, especificações, formas de armazenamento e fornecedores distintos. A divisão do objeto em itens independentes possibilita a ampla participação de empresas do ramo pertinentes, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, promovendo maior competitividade no certame.

Além disso, a contratação por item permite que cada licitante apresente proposta apenas para os produtos que efetivamente comercializa, ampliando a concorrência e favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração. Tal medida contribui para a economicidade da contratação e para a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com os princípios que regem as contratações públicas.

A adoção do julgamento por item também proporciona maior flexibilidade na gestão contratual, permitindo o fornecimento adequado de cada gênero, conforme a demanda das Secretarias e Fundos Municipais, sem que eventual dificuldade no fornecimento de um produto comprometa o abastecimento dos demais.

Dessa forma, o parcelamento do objeto em itens mostra-se técnica e economicamente viável, não comprometendo a execução contratual e atendendo ao interesse público, em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a aquisição dos itens pretende-se atender as necessidades das Secretaria e Fundos do Município de Macieira/SC, principalmente na merenda escolar, com produtos frescos, de qualidade e boa procedência.

9.2. Dessa forma, a aquisição visa assegurar alimentação saudável e de qualidade, para atendimento a população do Município de Macieira/SC, de acordo com as normas do PNAE, da vigilância sanitária, e demais órgãos pertinentes. Visa ainda a suprir a falta de itens como a recarga de gás, a recarga de água

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

mineral e a aquisição de carvão vegetal, destinado ao preparo da alimentação, bem como ao consumo humano.

10. DECLARAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

10.1 Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a da aquisição de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, através de empresas do ramo pertinente, mostra-se técnica e economicamente viável.

10.2. Verificou-se a existência de mercado fornecedor com capacidade técnica e operacional para atendimento da demanda, garantindo competitividade ao certame. O objeto possui características comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no Termo de Referência, possibilitando a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10.3 A solução proposta demonstra-se adequada às necessidades da Administração, considerando o exposto neste instrumento, bem como a necessidade de assegurar a continuidade, eficiência e qualidade na alimentação oferecida a população.

10.4. Não foram identificados óbices técnicos, jurídicos ou mercadológicos que impeçam o prosseguimento da contratação.

10.5. Diante do exposto, entendemos viável, adequada e razoável a realização da contratação pretendida, por atender ao interesse público, aos princípios da eficiência e da economicidade, bem como às disposições legais aplicáveis.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO

11.1- Considerando que a Administração Pública deverá definir o objeto no TR com todos os seus elementos essenciais e acidentais, homenageando a qualidade, o benefício, a superioridade e, enfim, a vantagem que não é – em absoluto – sinônimo de menor valor, o edital deve prever mecanismo de

obtenção de qualidade e estabelecer as exigências de qualificação técnica e econômico-financeira que sejam pertinentes e correlatas ao cumprimento das obrigações assumidas, acompanhando o mandamento constitucional estampado no inciso XXI do artigo 37 da Carta Maior.

11.2- Serão estabelecidas premissas para a execução contratual, valorizando-se a qualidade e os demais objetivos que informam o processo de aquisição e demais informações como encargos, dotações orçamentárias e recursos, obrigações das partes, rescisão do contrato, penalidades, pagamentos e demais disposições gerais.

11.3- Os instrumentos que integrarão o procedimento deverão cuidar de temas indispensáveis a constar:

a) publicidade dos atos processuais: Os atos serão publicados nos termos da Lei 14.133/21.
b) fornecimento, recebimento e aceite do objeto: 30 (trinta) dias.
c) forma de pagamento: no prazo de 30 (trinta) dias após emissão da nota fiscal e entrega do bem ou serviços;
d) alterações de preços:

- As solicitações de reequilíbrio econômico financeiro deverão ser protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Macieira/SC ou encaminhadas via correio com Aviso de Recebimento, não sendo admitida nenhuma outra forma de apresentação.
- A Administração Municipal terá o prazo de 10 (dez) dias para analisar e decidir sobre as solicitações de reequilíbrio econômico financeiro.

INTEGRANTE REQUISITANTE

VALERIA VUELMA:00750267917

Assinado de forma digital por VALERIA VUELMA:00750267917
Dados: 2026.08.10 10:28:16 -03'00'

VALÉRIA VUELMA
Secretária Municipal de Administração, Finanças e Planejamento

ANA CLAUDIA CERRY:00865119988

Assinado digitalmente por ANA CLAUDIA CERRY:00865119988
ND: C=BR, CN=ANA CLAUDIA CERRY:00865119988, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 10:54:20-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

ANA CLAUDIA CERRY
Secretária Municipal de Educação

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987

Assinado digitalmente por ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987
ND: C=BR, CN=ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 10:54:48-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

ALDAIR ANTONIO ARCONTI

Secretário Municipal de Agricultura

NOILIR MANENTI:01862741905

Assinado digitalmente por NOILIR MANENTI:01862741905
ND: C=BR, CN=NOILIR MANENTI:01862741905, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 10:55:08-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

NOILIR MANENTI

Secretária Municipal de Assistência Social

LEONARDO TASCA:00556699998

Assinado digitalmente por LEONARDO TASCA:00556699998
ND: C=BR, CN=LEONARDO TASCA:00556699998, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 10:55:22-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

LEONARDO TASCA

Secretário Municipal de Saúde

Macieira - SC, 10 de agosto de 2026

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições.

AUTORIDADE MÁXIMA

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968

Assinado digitalmente por SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968
ND: C=BR, CN=SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA:95003843968, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.10 10:55:38-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA

Prefeita Municipal

Macieira - SC, 10 de agosto de 2026

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO:
Razão Social:
CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Dados bancários: Banco: **Agência:** **Conta:**

Preposto: **CPF:**

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R$)	VALOR TOTAL MÁXIMO (R$)
				TOTAL	

A empresa acima descrita, DECLARA que:

1. No preço cotado já deverão estar incluídos os custos de eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, encargos sociais, taxas, seguros, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, diárias, hospedagem, alimentação, fretes e quaisquer outros que incidam sobre a contratação ou decorrentes da mesma.
2. Que o prazo de validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias.
3. Que o prazo de execução do objeto licitado será de acordo com o estabelecido no Edital desta licitação.

_____, ____ de _____ de 2026.

_____

Nome, CPF, cargo e assinatura do represente legal

OBSERVAÇÕES:

1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÕES

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF n. _____, participante do Pregão Eletrônico nº ____/_____ – Processo Licitatório nº ____/_____**,** **DECLARA**, sob as penas da Lei:

- Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, que está ciente de todos os requisitos de habilitação e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas;
- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho, conforme legislação vigente pertinente ao seu ramo de atividade;
- Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7°, XXXIII, da Constituição Federal;
- Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal.
- Que nenhum dos sócios, diretores, administradores e afins da empresa 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.

_____, ____ de _____ de 2026.

_____

Nome, CPF, cargo e assinatura do represente legal

OBSERVAÇÕES:

1. *A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.*

ANEXO V

MODELO DE CADASTRO DA EMPRESA

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MACIEIRA

EMPRESA:

CNPJ:

PORTE DA EMPRESA:( )Microempresa ( )Empresa de Pequeno Porte ( ) Empresa de Médio Porte ( ) Empresa de Grande Porte ( ) Microempreendedor Individual

OPTANTE PELO SIMPLES NACIONAL:( ) Sim ( ) Não

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome Completo: _____

CPF: _____

Cargo: _____

Endereço: _____ N. _____,

complemento: _____, Bairro: _____,

Município de _____Estado_____.

Telefones/DDD: _____

E-mail: _____

Assinatura digital: ( ) SIM ( ) NÃO

DADOS BANCÁRIOS:

Nome do Banco: _____

Cidade: _____

Agência:_____ N.º da Conta Corrente: _____

Titular da Conta Corrente: _____

_____, ____ de _____ de 2026.

_____

Nome, CPF, cargo e assinatura do represente legal

OBSERVAÇÕES:

1. *A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa.*
2. *Caso o responsável pela assinatura do contrato não seja o proprietário, deverá encaminhar a procuração registrada valida e lhe dando esses poderes.*

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e Data: _____

_____

Assinatura do Responsável Legal pela Empresa

Carimbo CNPJ:

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO D EPREÇO Nº ___/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº ___/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____2026

O **MUNICÍPIO DE MACIEIRA**, Estado de Santa Catarina, com sede na Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, CEP n. 89.518-000, inscrita no CNPJ n° 95.992.020/0001-00, neste ato representada pela Prefeita Municipal a Sra. SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº _____/2026, realiza o **REGISTRO DOS PREÇOS** propostos pela **_____,** com sede a Rua_____, n° _____, Bairro _____, no município de _____/____, CEP _____, neste ato representada pela sua(eu) sócio (a) administrativa (o) a Sr(a). _____, observadas as condições do edital de licitação, além das enunciadas nas cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.2. A presente ata tem por objeto para aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios, recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), água mineral e carvão vegetal, destinado ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Macieira/SC, principalmente destinados a merenda escolar.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM ESTE DOCUMENTO

2.1 Fazem parte integrante da presente ata, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujo inteiro teor as partes declaram ter pleno conhecimento:
I – Proposta de preços da contratada;
II – Edital de licitação e anexos;

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ENTREGA

3.1. Os itens devem ser entregues em sistema de logística semanal, sendo a Solicitação de Fornecimento encaminhada com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência, 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, no horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- Secretaria Municipal de Assistência Social, situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h00;
- 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, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00;

- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000, em horário de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

3.3. 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.

3.4. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal designado por cada Secretaria Municipal, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das entregas e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

3.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

3.6. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias**,** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.7. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.8. O prazo de garantia contratual dos itens é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

4.2 - 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, garantida à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

4.3 - 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.
4.4 - Caso ocorra aditivo de prazo devidamente justificado e o transcurso do prazo de 12 (doze) meses, havendo autorização por parte da Administração Municipal.
4.5 O Município de Macieira poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO
5.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição Solicitação de Fornecimento (SF), 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 Solicitação de Fornecimento (SF) 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 Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei Federal 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 em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos itens 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 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 da Solicitação de Fornecimento (SF), 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.

CLAUSULA OITAVA– DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
8.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
8.2.1 Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.2.2 Multa:
a) Na ocorrência de atraso injustificado para assinatura do Contrato, para o início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, inexecução parcial ou total do contrato, as multas a serem aplicadas observarão os seguintes parâmetros:
0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de mora na assinatura deste ou atraso no início da execução dos serviços ou entrega dos materiais, até o máximo de 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
b) Até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato no caso de inexecução parcial do contrato;
c) 30% (trinta por cento) do valor do contrato no caso de inexecução total do contrato.
8.2.2.1 Será configurada a inexecução total do objeto, quando:
a) Houver atraso injustificado na execução dos serviços, na totalidade requerida, por mais de 10 (dez) dias corridos após o recebimento pela Contratada da solicitação de fornecimento.
b) Todos os materiais entregues não forem aceitos pelo Município por não atenderem às especificações deste documento;
8.2.2.2 O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à Contratada:
a) Se o valor a ser pago à Contratada não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica está obrigada a recolher a importância devida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da comunicação oficial.
b) Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
8.2.3 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
8.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
8.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
8.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
8.11 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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.
9.6 - 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 FISCALIZAÇÃO:
11.1 A Registrada deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo do órgão contratante;
11.2 A fiscalização do cumprimento do acordo decorrente desta ATA será exercida pelos servidores:

- Kauanne Pricila Santos - nutricionista;
- Franciele Manenti;
- Rosângela Tasca Wosniack;

- Karine Santos Zuqui;
- Vanessa C. Duarte Padilha;
- Maristela Tasca;

Os fiscais acima mencionados poderão:

11.2.1 Recusar/exigir correções de bens/serviços em desacordo com o objeto;

11.2.2 Promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;
11.2.3 Tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis para os casos amparados pelas cláusulas oitava e nova, a serem executadas pelo órgão contratante;
11.2.4 Tomar quaisquer outras medidas julgadas necessárias para a perfeita execução do objeto.
11.3 Se for o caso, a cada entrega de material, o órgão contratante poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital de licitação. O tempo médio de análise é de 30 (trinta) dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados serão custeadas pelo órgão contratante;
11.4 A rejeição dos itens não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS SOLICITAÇÕES DE FORNECIMENTOS

12.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão solicitadas pelas Secretarias da administração municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - 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/SC, ___ de _____ de 2026.

ASSINATURA