

MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUBARÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024

(Processo Administrativo Nº 20/2024)

Torna-se público que o Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, Tubarão/SC, por intermédio da Fundação Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Gestão, considerando MULTIENTIDADES, realizará licitação para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar 123/2006, do Decreto Municipal nº 7.450/2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

a) Recebimento das propostas:

das 14:00 do dia 05/07/2024, às 13:30 do dia 18/07/2024;

b) Limite para impugnação ao edital:

19:00 do dia 15/07/2024;

c) Início da Sessão Pública do pregão:

14:00 do dia 18/07/2024.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços, visando a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, solicitados inicialmente no Memorando 1Doc Nº 12.651/2024 e Circular 9.608/2024.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e, principalmente na Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas <http://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Siste-



mas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte LOCAIS/REGIONAIS, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006, alterações da Lei Complementar 147/2014 e do Decreto Municipal n.º 8.538, de 2015, bem como, art. 159 do Decreto Municipal 7.450/223.

3.5.1 Justifica-se a adoção do favorecimento às microempresas e empresas de pequeno porte sediadas LOCAL ou REGIONALMENTE, em razão da natureza dos itens licitados. Trata-se de gêneros alimentícios, que podem facilmente ser atendidos por ME/EPP sediadas no Município e na Amurel. Os itens objeto da licitação, em sua grande maioria, são comprados em pequenas e médias quantidades pelos órgãos e entidades municipais integrantes do certame, conforme efetiva necessidade. Ainda, tal procedimento proporcionará o desenvolvimento econômico e social local e regional, com a aplicação dos recursos no mercado local e regional.

3.5.2 Considera-se local, nos termos do Decreto nº 4208/2018, o limite geográfico do Município de Tubarão/SC.

3.5.3 Considera-se regional, nos termos do Decreto nº 4208/2018, municípios integrantes da Regional já consolidada e denominada Amurel.

3.5.4 O favorecimento nesta licitação é exclusiva às microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP do ramo pertinente ao objeto licitado, COM PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO ATÉ O LIMITE DE 5% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO as Mpes Sediadas nos limites do Município de Tubarão e nos limites dos municípios integrantes da região consolidada e denominada AMUREL.

3.5.5 Considerando que o município detêm em seu cadastro municipal, centenas de inscrições ativas de Mpes com atividade principal e secundária pertinente ao objeto, capazes de atender aos itens deste certame, e para ampliar a concorrência e o desenvolvimento social e econômico da LOCAL/REGIONAL, caso não haja participante Mpes Local ao presente certame, o benefício de 5% do melhor preço válido será aplicado as Mpes REGIONAIS participantes e que atendam os termos do Decreto nº 4208/2018 situadas na Região da Amurel.

3.5.6 A definição objetiva a promoção do desenvolvimento econômico e social local, bem como a ampliação da eficiência das políticas públicas do Município e o incentivo à inovação tecnológica nos termos da Lei 2936 de 11/11/2005; Lei Complementar 154 de 26/04/2017; Lei 3015 de 11/10/2016; Lei Complementar 197 de 10/09/2018 e artigos 47, 48 e 49 da Lei Complementar Federal nº 123 de 14/12/06.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

3.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, tra-

balhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (<http://www.portaldecompraspublicas.com.br/>), a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.2.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas

convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.2.2. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.2.3. Não possui 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;

4.2.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021 e o art. 159 do Decreto Municipal 7.450/2023.

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.2 ou 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.9.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.9.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.10.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

4.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário total dos itens;

5.1.2. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo da quantidade total de cada item.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

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

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional

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

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

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

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

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O modo de disputa adotado no presente Pregão, para o envio de lances, será ABERTO, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, sem intervalo mínimo entre os lances.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. O modo de disputa será o ABERTO. Portanto, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. 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.

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.17. 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.

6.18. 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 vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. 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;

6.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

6.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao Portal de Compras Públicas – PCP (www.portaldecompraspublicas.com.br), ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e ao Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.9.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.11. Nos itens onde o Termo de Referência exija a apresentação de **amostra**, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, onde o(s) licitante (s) classificado (s) **deverá (ão) comprovar os requisitos, encaminhando os seguintes documentos via Plataforma Eletrônica PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contados do final da sessão pública virtual e/ou solicitação do Agente de Contratação/Pregoeiro:**

8.1.1. Documentos relativos à habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

- d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- e) **certidão simplificada**, comprovando o enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, exclusivamente às empresas que desejarem fazer uso dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/06;

8.1.2. Documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão Negativa da Dívida Ativa da União e de Quitação de Tributos e Contribuições Federais – conjunta (administrado pela Secretaria da Receita Federal);
- c) Certidão Negativa de Débitos – CND junto à Previdência Social;
- d) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) (emitida pela Caixa Econômica Federal);
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual através de Certidão (CND) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;
- f) Certidão Negativa de Débitos Municipais do domicílio ou sede do licitante;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.1.3. Documentos relativos ao ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo sistema unificado de certidões judiciais no Poder Judiciário Catarinense, para as empresas sediadas em Santa Catarina, conforme Resolução Conjunta GP/CGJ n. 6/2023. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo com o Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.
- b) Caso a Licitante esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento.

8.1.4. Documentos relativos à HABILITAÇÃO TÉCNICA:

- a) Alvará Sanitário, ou CMVS (Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária), emitido por órgão competente.

8.2. Outros Documentos

- Certidão Negativa Correccional – CGU;
- Declaração de inexistência de Fatos Impeditivos;
- Declaração de idoneidade;
- Declaração de que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

- Declaração, firmada pela licitante de que não possui em seu quadro funcional menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos;
- Declaração de não possui 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;
- Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.3 Regras para análise dos documentos de Habilitação

8.3.1 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

8.3.1.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.3.1.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.3.2 Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.3.3 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.3.4 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

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

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://tubarao.sc.gov.br/licitacoes/>.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

12.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra; ou

12.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

12.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5. Fraudar a licitação;

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

12.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e/ou

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 10% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 10% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem

a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

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

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

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

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

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. Os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação DEVERÃO ser: pedidos de esclarecimentos, impugnações pelo portal <http://portaldecompraspublicas.com.br>; e os pedidos de revisão e reajustes via sistema 1Doc por meio de “Protocolo” através do link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, onde serão analisadas em horário de expediente, qual seja, das 13 às 19 horas.

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

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

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. 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.

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas <http://www.portaldecompraspublicas.com.br/> e endereço eletrônico <https://tubarao.sc.gov.br/licitacoes/>.

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

14.11.1. ANEXO I – Termo de Referência;

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.

14.11.2. ANEXO II – Declaração de Cumprimento Aos Requisitos de Habilitação;

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

14.11.4. ANEXO IV – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Tubarão-SC, 27 de junho de 2024.

Jairo dos Passos Cascaes
Prefeito

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas, conforme itens relacionados na tabela abaixo, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

•GRUPO 1 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
1	<p>BEBIDA LÁCTEA: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 800g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	339482	Kg	9960	R\$7,12	R\$ 70.915,20
2	<p>CREME DE LEITE: Composição: Creme de Leite em Pó, Espessantes (Goma Guar, Jataí e Carragena) e Estabilizantes (Citrato de Sódio, Trifosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Difosfato de Sódio). Embalagem: caixinha de 200gr. Validade: 6 meses.</p>	446536	Kg	320	R\$ 25,68	R\$ 8.217,60
3	<p>CREME DE LEITE FRESCO / NATA: Características Técnicas: creme de leite pasteurizado com 45% de gordura, podendo variar em 10%. Não contém glúten. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 300g a 500g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	446536	Kg	825	R\$33,77	R\$ 27.860,25



4	<p>IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente com capacidade para 120 a 200g, identificação de data de fabricação e de validade. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Campo verde, Itambé, Nestlé.</p>	Aprox. 339482	Kg	300	R\$20,04	R\$ 6.012,00
5	<p>LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	446005	L	70.300	R\$6,52	R\$ 458.356,00
6	<p>MARGARINA: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. Marca pré-aprovada: Delícia, Qualy.</p>	241700	Kg	40	R\$ 14,89	R\$595,60
7	<p>MANTEIGA SEM SAL: Característica Técnicas: Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou filme laminado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, tabela de</p>	446394	Kg	1.180	R\$48,63	R\$57.383,40



	composição nutricional, embalagens de 200g a 500g. Validade de, no mínimo, 4 meses Marca pré-aprovada: Holandês, Itambé, Piracanjuba.					
8	QUEIJO MUÇARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.	446636	Kg	3.300	R\$49,78	R\$164.274,00
9	REQUEIJÃO TRADICIONAL: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite, Leite Desnatado Pasteurizado, Sal, Estabilizantes: Tripolifosfato e Hexametáfosfato de Sódio, Pirofosfato, Tetrassódico e Fosfato Dissódico, Acidulante Ácido Láctico e Conservantes: Sorbato de Potássio e Nisina. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, copos de 180g, com tampa. Data de validade: mínimo de 90 dias.	405351	Kg	350	R\$30,10	R\$ 10.535,00

•

• **GRUPO 2 – CARNES**

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
10	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbatode sódio (antioxidante E316). Congeladas individualmente. Cada unidade deve pesar de 15 a 25 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.	2206	Kg	10	R\$ 32,85	R\$ 328,50



	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270 mg em 100 g. Data de validade: Mínimo de 4 meses. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine foods.					
11	CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, provenientes de cortes dianteiros de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	476495	Kg	7.750	R\$32,46	R\$251.565,00
12	CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447450	Kg	7.750	R\$31,99	R\$ 247.922,50
13	CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO CORTADA EM BIFE: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifos uniformes, provenientes de cortes patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Kg 500 39,90 Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06	447450	Kg	500	R\$44,80	R\$ 22.400,00



	meses.					
14	CARNE BOVINA CONGELADA – COXÃO MOLE: Características técnicas: Carne bovina peça inteira, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447432	Kg	900	R\$40,83	R\$ 36.747,00
15	CARNE BOVINA CONGELADA – TATU (LAGARTO): Características técnicas: Carne bovina, em peça, provenientes de cortes traseiros de primeira (tatu ou lagarto), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447443	Kg	1.600	R\$40,27	R\$64.432,00
16	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - ACÉM: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes dianteiros de segunda (acém), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	451059	Kg	9.820	R\$32,87	R\$ 322.783.40



17	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447497	Kg	9.820	R\$32,07	R\$314.927,40
18	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	451063	Kg	16.300	R\$18,43	R\$300.409,00
19	FÍGADO BOVINO: Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447484	Kg	630	R\$15,95	R\$ 10.048,50
20	FILE DE CAÇÃO SEM PELE CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água salgada, cação somente da espécie <i>prionace glauca</i> , com laudo atestando ausência de metais pesados. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada	448931	Kg	1.200	R\$49,44	R\$59.328,00



	embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.					
21	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	448953	Kg	2550	R\$46,42	R\$ 118.371,00
22	FILE DE TRUTA SEM PELE CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 400 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	448965	Kg	1.200	R\$55,95	R\$67.140,00
23	ISCAS EMPANADAS DE TILÁPIA CONGELADAS: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne mecanicamente separada de tilápia, contendo no mínimo 68% de carne de peixe, sem presença de espinha, cobertura do empanamento (farinha de milho, amido de milho, farinha de arroz, goma xantana) e temperos naturais como sal, cebola, alho, cebolinha e salsinha. Cada empanado deverá pesar entre 20 e 40 gramas. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 4000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	Aprox. 462004	Kg	1.000	R\$49,23	R\$49.230,00
24	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne suína, cortada em formato de cubos uniformes	Aprox. 447518	Kg	3.050	R\$25,79	R\$78.659,50



	provenientes de cortes nobre (lombo), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
25	MOELA DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango moela, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447589	Kg	2.040	R\$12,90	R\$26.316,00
26	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	447594	Kg	15.950	R\$20,91	R\$333.514,50
27	PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO: Características técnicas: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM	447774	Kg	550	R\$ 31,23	R\$ 17.176,50



	ADIÇÃO DE GLÚTEN, sem capa de gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados. Embalagem primária: saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou tipo crayovac, pacotes de 500 g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Data de validade: Mínimo de 45 dias.					
28	SALSICHA À VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4º C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4º a 6ºC no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês.	615352	Kg	600	R\$ 17,57	R\$ 10.542,00

•GRUPO 3 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
29	BOLO DOCE DE VÁRIOS SABORES. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, manteiga, fermento e leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	3679	Kg	150	R\$32,94	R\$ 4.941,00
30	PÃO DE CACHORRO QUENTE:	460386	Kg	5.900	R\$ 18,90	R\$111.510,00



	Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 12 meses), junto à proposta de preços e às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.					
31	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 12 meses), junto à proposta de preços e às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Aprox. 460386	Kg	2.450	R\$24,13	R\$59.118,50
32	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 12 meses), junto à proposta de preços e às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas	460401	Kg	4.160	R\$20,47	R\$85.155,20



	e contaminantes alimentares.					
33	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce sem farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 12 meses), junto à proposta de preços e às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	460392	Kg	6.500	R\$23,45	R\$152.425,00
34	PÃO FRANCÊS / CERVEJINHA: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, sal e açúcar, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo de 60 g. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	460380	Kg	3.650	R\$16,73	R\$61.064,50
35	PÃO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, água, sal, fermento, banha, ovos. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 12 meses), junto à proposta de preços e às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Aprox. 460380	Kg	4.020	R\$27,44	R\$110.308,80

•GRUPO 4 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS



Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
36	<p>AÇAFRÃO EM PÓ: Características Técnicas: Produto obtido a partir da raiz do acafrão-da-terra (<i>Curcuma Longa</i>), seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>	218093	Kg	60	R\$107,41	R\$6.444,60
37	<p>ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 800 a 1200g. Composição química aproximada (mín. em 100g): CHO: 85g, PTN: 3,5g, LIP: 2,5g, Valor Energético: 375Kcal, Vit. A: 565UI, Niacina: 15mg, Vit. B1: 1,15mg, Vit. B2: 1,25mg, Vit. B6: 1,25mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Biolac, Nescau.</p>	463556	Kg	1630	R\$ 23,60	R\$38.468,00
38	<p>AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : "Açúcar refinado especial". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Alto alegre, União, Duçula.</p>	295332	Kg	14.780	R\$5,17	R\$76.412,60



39	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido, tipo estévia. Embalagem primária: Frascos de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	236197	L	38	R\$86,93	R\$3.303,34
40	ÁGUA DE COCO: Características Técnicas: Produto obtido de coco 100% natural, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Tipo longa vida, tetra brik, com capacidade para 1 litro. Marca pré-aprovada: Do bem, Obrigado, Ducoco.	307148	L	100	R\$11,99	1.199,00
41	AMEIXA SECA: Características Técnicas: Obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, sem caroço, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem primária: Plástica termosselada com peso de 100 gramas. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	Aprox. 465334	Kg	160	R\$86,08	R\$13.772,80
42	AMIDO DE MILHO: Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Caixas de papel, com peso líquido de 500 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar, Yoki.	467050	Kg	620	R\$12,67	R\$7.855,40
43	ARROZ INTEGRAL: Características Técnicas: Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastifi-	458909	Kg	600	R\$6,17	R\$3.702,00



PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL N° 09/2024

	caduas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.					
44	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos. Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Tio João, Urbano.	458910	Kg	48.100	R\$5,61	R\$269.841,00
45	AVEIA EM FLOCOS: Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos grossos, integral, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos e glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão com capacidade 250g a 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.	460502	Kg	610	R\$30,75	R\$18.757,50
46	BISCOITO DOCE: Características Técnicas: Biscoito sabor leite, maisena ou maria. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado ou redondo. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	605938	Kg	4035	R\$23,06	R\$93.047,10



	Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata.					
47	<p>BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. SEM LACTOSE. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Mossmann, Fabise.</p>	Aprox. 232144	Kg	1.500	R\$29,51	R\$44.265,00
48	<p>BISCOITO ROSQUINHA: Características Técnicas: Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação, sabor coco. Formato de rosquinha. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Parati, Casaredo, Germani.</p>	460241	Kg	1850	R\$ 16,50	R\$ 30.525,00
49	<p>BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR: Características: rosquinhas ou palitos de polvilho crocantes, tipo "rosquinha de vento". Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Aprox. 389181	Kg	290	R\$ 66,08	R\$ 19.163,20



PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL Nº 09/2024

	Marca pré-aprovada: Sabor Balardin, Fernandes, Pauli.					
50	<p>BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Características: rosquinhas ou palitos de polvilho crocantes, tipo “rosquinha de vento”. Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Sabor Balardin, Fernandes, Pauli.</p>	389181	Kg	650	R\$ 79,60	R\$ 51.740,00
51	<p>BISCOITO SALGADO: Características Técnicas: Biscoito sabor água e sal ou cream cracker. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.</p>	333329	Kg	6010	R\$ 24,05	R\$ 144.540,50
52	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, farelos ou fibras de trigo ou outros cereais, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita</p>	460235	Kg	530	R\$ 25,05	R\$ 13.276,50



	adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Marca pré-aprovada: Marilan, Isabela, Parati.					
53	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - DOCE: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nestlé NaturNes, Caseiro e Natural, Sell-e, Casa da Cuca.	Aprox. 294021	Kg	400	R\$ 68,27	R\$ 27.308,00
54	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - SALGADO: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Caseiro e Natural, Suspirolândia, Sabor Balardin, Sell-e, Casa da Cuca.	Aprox. 308155	Kg	400	R\$ 66,60	R\$ 26.640,00
55	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hydrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Schar., Amina, Leve Crock.	478564	Kg	150	R\$ 99,95	R\$ 14.992,50
56	BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO	Aprox.	Kg	190	R\$ 56,43	R\$ 10.721,70



	<p>SEM GLÚTEN: Características Técnicas: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Santulana.</p>	389181				
57	<p>BISCOITO TIPO COOKIES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (cacau, laranja, mel, frutas silvestre, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Jasmine, Vitao, Nutri Cookie, Santulana.</p>	616984	Kg	150	R\$ 58,13	R\$ 8.719,50
58	<p>CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: 100% (cem por cento) de café arábica, o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira), moagem média, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, isento de gosto rio e riozona, com um máximo de 10% (dez por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	463579	Kg	1550	R\$ 32,67	R\$ 50.638,50
59	<p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: Características técnicas: Café torrado e</p>	463583	Kg	8900	R\$ 31,79	R\$ 282.931,00



	moído, espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; moagem fina, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, excelente a regular. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.					
60	CANELA EM PÓ: Característica técnicas: Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Lev crock.	463872	Kg	67	R\$ 110,11	R\$ 7.377,37
61	CANJICA BRANCA: Características técnicas: Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem primária: Embalagem plástica, com capacidade de 400 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Yoki.	463690	Kg	60	R\$ 11,42	R\$ 685,20
62	CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU: Ingredientes: Cacau em pó, açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem	461696	Kg	2050	R\$ 39,39	R\$ 80.749,50



PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL Nº 09/2024

	completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Nestle, Choco leite, Dr Oetker, Apti, Qualimax.					
63	COCO RALADO: Características técnicas: Coco branco ralado, seco, sem adição de açúcar. Embalagem: Pacote plástico com capacidade máxima 200g. Data de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	421669	Kg	560	R\$ 63,43	R\$ 35.520,80
64	COLORAU: Característica técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom, Da Filó.	226326	Kg	906	R\$ 35,18	R\$ 31.873,08
65	DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE: Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Marca pré-aprovada: Néctar, Mu-Mu, Elegê, Tirol.	462600	Kg	2345	R\$ 21,95	R\$ 51.472,75
66	EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO: Características Técnicas: Extrato de	459672	Kg	1119	R\$ 28,00	R\$ 31.332,00



	tomate concentrado com certificação de produto orgânico. Ingredientes: Tomate orgânico, sem adição de açúcar e sal. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic ou lata ou vidro com capacidade de 300 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Fugini, Jasmini, Agreco.					
67	FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna, Super 10.	458920	Kg	11010	R\$ 6,36	R\$ 70.023,60
68	FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem germen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	470687	Kg	1230	R\$ 5,05	R\$ 6.211,50
69	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Apresentar Registro do produto no Ministério da Saúde e Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras). Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta,	460265	Kg	14090	R\$ 4,44	R\$ 62.559,60



	Nordeste, Fidalga.					
70	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.</p>	460262	Kg	610	R\$ 5,13	R\$ 3.129,30
71	<p>FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Super Gosto.</p>	464551	Kg	15020	R\$ 9,60	R\$ 144.192,00
72	<p>FEIJÃO CARIOCA – Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de classificação e grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel.</p>	464553	Kg	2510	R\$ 9,69	R\$ 24.321,90
73	<p>FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg.</p>	464558	Kg	2820	R\$ 13,09	R\$ 36.913,80



PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL N° 09/2024

	Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel, Big Boia.					
74	FERMENTO BIOLÓGICO: Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Fleischmann.	459596	Kg	112	R\$ 113,84	R\$ 12.750,08
75	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta.	459586	Kg	282	R\$ 61,73	R\$ 17.407,86
76	FOLHA DE LOURO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas de louro (Laurus Nobilis) desidratadas, inteiras, sem presença sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.	340508	Kg	51	R\$ 350,70	R\$ 17.885,70
77	GRANOLA SEM AÇÚCAR: Características técnicas: Mistura de cereais crocante, contendo aveia em flocos, flocos de milho, flocos de arroz, gérmen de trigo, semente de linhaça, uva passa, coco ralado, castanhas variadas, corante natural, entre outros. Sem adição de açúcar, mel ou	4792	Kg	5	R\$ 27,73	R\$ 138,65



	melado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Da magrinha, Jasmine, Mãe terra.					
78	LEITE CONDENSADO: Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem: Caixa com 395 gr aproximado. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	464013	Kg	320	R\$ 29,14	R\$ 9.324,80
79	MAIONESE: Composição: Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Lático, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica E Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA. Embalagem: pode pet de 500gr, data de validade 240 dias.	459658	Kg	350	R\$ 19,62	R\$ 6.867,00
80	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Urbano.	Aprox. 480640	Kg	110	R\$ 12,67	R\$ 1.393,70
81	MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE: Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	Aprox. 458961	Kg	100	R\$ 9,90	R\$ 990,00
82	MASSA CABELO DE ANJO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata,	458978	Kg	510	R\$ 11,21	R\$ 5.717,10



	Galo, Orquídea.					
83	<p>MASSA ESPAGUETE: Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.</p>	458955	Kg	7050	R\$ 10,12	R\$ 71.346,00
84	<p>MASSA PARAFUSO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.</p>	458975	Kg	3550	R\$ 10,10	R\$ 35.855,00
85	<p>MASSA PARAFUSO COLORIDA: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, colorido naturalmente (tomate desidratado, espinafre). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquidea.</p>	Aprox. 458974	Kg	700	R\$ 13,97	R\$ 9.779,00
86	<p>MASSA PARAFUSO INTEGRAL: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	458988	Kg	700	R\$ 14,77	R\$ 10.339,00



	Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Rosane, Urbano.					
87	MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá, Big Boia.	462122	Kg	640	R\$ 11,43	R\$ 7.315,20
88	ÓLEO DE SOJA: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza, Cocamar.	416665	Unid.	14150	R\$ 8,63	R\$ 122.114,50
89	ORÉGANO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas secas da planta Oreganun vulgare, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.	218083	Kg	71	R\$ 109,84	R\$ 7.798,64
90	SAL: Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana.	448219	Kg	10242	R\$ 2,39	R\$ 24.478,38
91	UVA PASSA: Características técnicas: Uva passa preta ou branca, sem sementes. Embalagem primária: Embalagem plástica termosselada, com peso aproximado de 100 gramas. Deve conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	464882	Kg	370	R\$ 70,50	R\$ 26.085,00
92	VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro.	217096	L	1320	R\$ 3,26	R\$ 4.303,20



Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig.						
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--

•GRUPO 5 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
93	<p>LEITE DE SOJA EM PÓ: Características Técnicas: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Soymilk, Supra Soy.</p>	296946	Kg	100	R\$118,93	R\$ 11.893,00
94	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral, com quantidade de gorduras padronizada em 30%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 500 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Camponesa, Prativita.</p>	446019	Kg	805	R\$234,22	R\$188.547,10
95	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado ou latas. Peso líquido de 200 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200</p>	449637	Kg	400	R\$ 71,76	R\$ 28.704,00



	ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Itambé, Leveleite, Ninho.					
96	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.	445995	L	9750	R\$ 5,97	R\$ 58.207,50
97	LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite semidesnatado processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura entre 0,6 e 2,9%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.	445995	L	1200	R\$ 6,32	R\$ 7.584,00
98	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Elegê.	446001	L	700	R\$ 6,51	R\$ 4.557,00
99	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes	453662	Kg	300	R\$ 99,06	R\$ 29.718,00



	desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína e adição prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 1), Nestlé (Nestogeno 1, Nan Confor 1).					
100	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite e adição de prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 2), Nestlé (Nestogeno 2, Nan Confor 2).	453663	Kg	2100	R\$ 92,37	R\$193.977,00
101	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFÂNCIA: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com vitaminas, minerais e prebióticos (FOS/GOS), indicado para crianças 1 a 3 anos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptanutri Premium 3), Nestlé (Ninho 1+).	Aprox. 453363	Kg	2100	R\$ 98,26	R\$206.346,00
102	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: Características Técnicas: Fórmula infantil com predominância da proteína de soro do leite, isenta de lactose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 12º mês de vida, adicionada de nucleotídeos e com baixa osmolaridade, contribuindo para melhora da diarreia e no tratamento da intolerância à lactose,. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	435949	Kg	300	R\$179,93	R\$ 53.979,00



	Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil sem lactose), Nestlé (Nan sem lactose).					
--	--	--	--	--	--	--

•GRUPO 6 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total
103	ABACATE: Características técnicas: Tipo liso, tamanho médio, pesando 500 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464373	Kg	2600	R\$ 7,49	R\$ 19.474,00
104	ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464374	Unid.	3340	R\$ 9,39	R\$ 31.362,60
105	BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464381	Kg	11650	R\$ 5,19	R\$ 60.463,50
106	LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	464393	Kg	9920	R\$ 5,08	R\$ 50.393,60
107	LIMÃO TAITI: Características Técnicas: Frutos arredondados, casca fina, suco	464398	Kg	1065	R\$ 4,96	R\$ 5.282,40



	ácido, de cor esverdeada, coloração da casca verde-clara a verde-amarelada, com sementes. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.					
108	MAÇÃ: Características Técnicas: Fuji ou Gala (de acordo com o período do ano), Tipo ou Categoria 2 a 3. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464400 464401	Kg	9515	R\$ 9,64	R\$ 91.724,60
109	MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464405	Kg	6815	R\$ 9,32	R\$ 63.515,80
110	MANGA: Características Técnicas: Variedade Tommy Atkins. Tamanho médio, pesando entre 300 e 500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464406	Kg	3900	R\$ 8,42	R\$ 32.838,00
111	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 10 e 15kg	464418	Kg	6200	R\$ 3,63	R\$ 22.506,00



	a unidade, com tamanho simétrico, com semente. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.					
112	MELÃO AMARELO: Características Técnicas: Grupo aromático, amarelo. Frutos ligeiramente ovalados, polpa creme esverdeada, pequena cavidade interna com sementes, casca levemente rugosa e firme. Tamanho médio, pesando entre 1500 e 2000g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464422	Kg	5350	R\$ 8,91	R\$ 47.668,50
113	MORANGO IN NATURA: Características Técnicas: De primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Embalagem: Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem de 250g a 400g, aproximadamente.	464328	Kg	905	R\$ 28,54	R\$ 25.828,70
114	PÊRA WILLIANS: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 150 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	464425	Kg	6000	R\$ 13,16	R\$ 78.960,00
115	UVA NIÁGARA: Características Técnicas: Fruta em completo estado de maturação, grupo rosada ou preta, subgrupo uniforme ou mista, peso dos cachos classe 3 a 5 (a partir de 250g), limite de defeitos CAT I ou	464439	Kg	2300	R\$ 11,62	R\$ 26.726,00



	CAT II, sem defeitos danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Caixas de papalão descartáveis, de 2 a 8kg.					
116	AIPIM SEM CASCA CONGELADO: Características Técnicas: Tipo branca/amarela, primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, congelada, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg.	463795	Kg	2400	R\$ 7,92	R\$ 19.008,00
117	ALFACE ROXA: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface roxa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	463836	Unid.	2200	R\$ 3,75	R\$ 8.250,00
118	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente, embalagens com 500g.	463938	Kg	500	R\$ 27,32	R\$ 13.660,00
119	ABOBORA MORANGA: Características Técnicas: Tamanho médio, redonda e achatada, formada por gomos bem acentuados, com casca lisa e de cor laranja ou roseada, polpa laranja amarelada, pesando entre 900 a 1500 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	463746	Kg	2500	R\$ 4,17	R\$ 10.425,00



120	BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	463754	Kg	5350	R\$ 6,60	R\$ 35.310,00
121	BETERRABA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	463767	Kg	1500	R\$ 6,78	R\$ 10.170,00
122	BRÓCOLIS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	463837	Molho	1200	R\$ 6,70	R\$ 8.040,00
123	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	463782	Kg	5360	R\$ 7,83	R\$ 41.968,80
124	CENOURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as	463770	Kg	2800	R\$ 7,60	R\$ 21.280,00



	características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.					
125	CHUCHU: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	463778	Kg	1200	R\$ 5,88	R\$ 7.056,00
126	COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	463832	Unid.	1300	R\$ 7,76	R\$ 10.088,00
127	COUVE-FOLHA: Características Técnicas: Tenra e fresca, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, com no mínimo de 10 folhas (molhos), de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	463822	Molho	1200	R\$ 4,74	R\$ 5.688,00
128	MILHO VERDE ESPIGA: Características Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-	463797	Kg	2400	R\$ 12,71	R\$ 30.504,00



	claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.					
129	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	463839	Und	1100	R\$ 6,34	R\$ 6.974,00
130	TEMPERO VERDE: Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	463930	Molho	1100	R\$ 4,20	R\$ 4.620,00
131	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	463806	Kg	3360	R\$ 8,71	R\$ 29.265,60
132	TOMATE CEREJA: Características	463803	Kg	1100	R\$ 16,00	R\$ 17.600,00



	Técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão ou passado. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.					
133	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	238681	Dúzia	11950	R\$ 10,18	R\$ 121.651,00
134	POLPA DE FRUTAS CONGELADA: Ingredientes: Polpa de fruta integral, diversos sabores, entre eles abacaxi, acerola, laranja, maracujá, manga, mamão, goiaba, amora, morango, entre outros, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 200 a 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg. Marca pré-aprovada: Ros.	464474	Kg	2200	R\$ 25,56	R\$ 56.232,00
						R\$7.755.075,50

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

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

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da homologação da licitação, podendo ser prorrogado na forma do artigo 106 da Lei nº 14.133/2021 e do artigo 345 do Decreto Municipal nº 7.450/2023.

1.5 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que a Alimentação Escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nas Resoluções pertinentes.

1.6 Diante da pesquisa de mercado e das informações contidas neste documento, entende-se que prazo de execução de até 5 (cinco) anos gera uma contratação mais vantajosa para o MUNICÍPIO em razão da

estabilidade das relações e gestão contratuais, economia de escala e economia relacionada aos recursos humanos do Município em proceder sucessivas prorrogações ou novas contratações.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

3. 1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 INDICAÇÃO DE MARCAS

4.1.1 Na presente contratação foram indicadas marcas pré-aprovadas de alguns itens como referência de qualidade assim como para facilitação da descrição do objeto, como mera referência para os licitantes, nas hipóteses descritas no art. 41, inciso I, alíneas a, b, c e d da Lei nº 14.133, de 2021.

4. 2 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

4.2.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização, divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.2 Serão exigidas amostras dos gêneros alimentícios dos **Grupos 1, 2, 3, 4 e 5.**

4.2.3 Não será necessária apresentação de amostras das marcas pré aprovadas.

4.2.4 Não será necessário apresentação de amostras e dos alimentos do Grupo 6 (Hortifrutigranjeiros), com exceção do item Polpa de fruta congelada.

4.2.5 A empresa assume total responsabilidade pelo envio das amostras e por eventual atraso na entrega.

4.2.6 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada oficialmente pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.2.7 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.2.8 Após o recebimento das amostras, o Departamento de Alimentação Escolar e sua equipe técnica serão os responsáveis por emitir relatório aprovando ou reprovando os itens, considerando-se os descritivos e as exigências do edital, assim como análise sensorial dos mesmos, sempre que necessário.

4.2.9 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.2.10 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2.11 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e utilizados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.3 SUBCONTRATAÇÃO

4.3.1 Será admitida a subcontratação do objeto licitatório de forma parcial, no que se refere à logística e entrega dos bens contratados, respeitando-se as exigências contidas no item 5 deste Termo de Referência.

4.4 GARANTIA DE CONTRATAÇÃO

4.3.1 Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme disposto nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A CONTRATANTE receberá apenas os alimentos previamente aprovados na avaliação das amostras que serão realizados de acordo com o descrito no item anterior.

5.2. Fica terminantemente proibida a entrega dos gêneros alimentícios sem rótulos.

5.3. No rótulo do produto devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: Tipo e nome completo do alimento; Marca; Ingredientes; Rotulagem nutricional; Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem; Número do lote; Nome e endereço do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida; Declaração de presença de glúten na formulação, quando for o caso; Condições de armazenamento; Empilhamento máximo para armazenamento; Número do Registro do Ministério da Saúde para produtos com Registro obrigatório.

5.4. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes: Instruções para preparo; Rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção; Composição centesimal.

5.5. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a: Natureza do alimento; Condições de armazenamento; Condições de transporte; Prazo de validade.

5.6. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

5.7. Não é permitido o reaproveitamento das embalagens que tenham sido utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

5.8. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ ou a saúde humana e animal.

5.9. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

5.10 A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações abaixo:

5.10.1 É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital.

5.10.1.1 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.10.2 GRUPO 1 (PRODUTOS LÁCTEOS)

O transporte do leite deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura adequada não superior a 7° C. Os gêneros alimentícios Deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação apresentada no quadro de endereços, mediante solicitação do DAE, quando a requisitante for a Fundação Municipal de Educação:

- O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação de endereços, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação de endereços, as entregas deverão ocorrer duas vezes por semana, nas **segundas e quintas-feiras**;
- A bebida láctea deverá ser entregue quinzenalmente;
- O queijo, a margarina e a nata deverão ser entregues mensalmente;
- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00.

Quando as requisitantes forem:

- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, a entrega deverá ser na sede da mesma ou conforme quadro indicativo de endereço abaixo, no horário das 13:00 às 18:00;
- Secretaria Municipal de Saúde, a entrega deverá ser no CAPS II Rua Osvaldo Cruz, 556, Centro e CAPS AD R. Francisco Luís Zaneta, 2-46 – Passagem
- Corpo de Bombeiros Militar de Tubarão/SC, a entrega será no endereço: Avenida Patrício Lima, n. 804, bairro Humaitá, Tubarão, Santa Catarina, CEP 88.704-410. Onde o leite deverá ser entregue uma vez por semana entre segunda e terça-feira; o queijo, a margarina e a nata deverão ser entregues mensalmente. O horário de entrega é das 13:00 às 18:30.

Demais requisitantes, a entrega deverá ser conforme indicado na Autorização de Fornecimento – AF.

5.10.3 GRUPO 2 (CARNES)

- A contratada deverá utilizar balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega. Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicada. A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18° C.
- Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação de endereços, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade quinzenal**, quando a requisitante for a Fundação Municipal de Educação.
- A entrega deve ser efetuada entre **segunda e quarta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao DAE.
- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00.
- **Demais requisitantes, a entrega deverá ser conforme indicado na Autorização de Fornecimento – AF.**

5.10.4 GRUPO 3 (PÃES)

- A entrega dos pães deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.
- Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação de endereços, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade semanal**, quando a requisitante for a Fundação Municipal de Educação.
- A entrega deve ser efetuada entre **segunda e terça-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao DAE.

- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00.
- **Demais requisitantes, a entrega deverá ser conforme indicado na Autorização de Fornecimento – AF.**

5.10.4 GRUPOS 4 e 5 (ALIMENTOS CONVENCIONAIS, LEITES E FÓRMULAS)

- A entrega dos produtos deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte de alimentos.
- Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação de endereços, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade mensal**, quando a requisitante for a Fundação Municipal de Educação.
- **As guias de entregas com os quantitativos de cada unidade escolar serão enviadas com antecedência de 7 dias e deverão ser entregues na sua totalidade, não serão aceitas entregas parciais.**
- A entrega deve ser efetuada entre **segunda e sexta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar.
- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00.
- **Demais requisitantes, a entrega deverá ser conforme indicado na Autorização de Fornecimento – AF.**

5.10.5 GRUPO 6 (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

- **A entrega deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.**
- **Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação de endereços, mediante solicitação do DAE, com periodicidade quinzenal**, quando a requisitante for a Fundação Municipal de Educação.
- **A entrega deve ser efetuada entre segunda e terça-feira em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao DAE.**
- **O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.**
- **Demais requisitantes, a entrega deverá ser conforme indicado na Autorização de Fornecimento – AF.**

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6 Fiscalização

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

6.7 Fiscalização Técnica

6.7.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.8 Fiscalização Administrativa

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

6.8.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9 Gestor do Contrato

6.9.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.9.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao

seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1 Recebimento

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

7.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2 Liquidação

7.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.2.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade, a data de emissão, os dados do contrato e do órgão contratante, o período respectivo de execução do contrato, o valor a pagar, e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.2.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na

impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.5 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.2.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

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

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

7.2.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.3 Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

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

8.2 Forma de fornecimento

8.2.1 O fornecimento do objeto será PARCELADO.

8.3 Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

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

8.3.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.3.9 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.3.10 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

8.4 Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.4.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.4.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.4.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.4.8 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.5 Qualificação Técnica

8.5.1 Alvará Sanitário, ou CMVS (Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária), emitido por órgão competente.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ **7.839.845,23** (sete milhões oitocentos trinta e nove mil oitocentos e quarenta e cinco reais e vinte e três centavos), conforme custos unitários apostos na tabela encaminhada neste documento.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

10.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. MATRIZ DE RISCO

11.1 O contrato poderá sofrer revisão, mediante pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, na cláusula de matriz de riscos.

11.2. A cláusula de matriz de alocação de riscos deverá prever que:

- a) incumbe à contratada os riscos previstos na Planilha do BDI, não devendo ser deferidos pedidos de revisão aquém dos riscos previstos;
- b) deve considerar o Município, na análise de eventuais pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, a planilha de composição de custos da contratada, respeitados os coeficientes e insumos que a compõem;
- c) O deferimento de eventual pedido de revisão se dará apenas com relação aos insumos em que a contratada obtiver êxito em comprovar a elevação dos custos no mercado, comprovados os demais requisitos legais, não devendo ser aceitos pedidos de revisão tão somente com base na atualização da planilha base deste certame.

12. RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Após 01 (um) ano, poderão ser reajustados os valores pelo Índice IPCA/IBGE.

12.3 O requerimento deverá ser formalizado por meio de “Protocolo” no sistema 1Doc, com justificativa acompanhada de demonstração analítica da alteração de preços ou dos custos, comprovada por meio de notas fiscais, faturas, tabelas referenciais de preços, orçamentos, notícias divulgadas pela imprensa e por publicações especializadas e outros documentos pertinentes, preferencialmente com referência à época da elaboração da proposta e do pedido de revisão.

12.4 O requerimento será analisado e julgado pela equipe administrativa e jurídica do município, de forma que o mesmo seja deferido ou indeferido.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Aplica-se a disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato prevista na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 7.450/2023 (Artigo da Subseção I – Processo Administrativo, Subseção II – Dosimetria e Subseção III – Multa).

13.2 As sanções serão aplicadas de acordo com os critérios estabelecidos no caput e nos parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º e 5º do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo elas:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4 De acordo com Artigo 379 do Decreto Municipal 7.450/2023 a multa, obrigatoriamente estabelecida no instrumento de contrato ou em documento equivalente, inclusive, os seus valores ou percentuais sobre parcelas ou valor total do contrato, deve observar as seguintes condições:

- I - pode referir-se à inexecução completa da obrigação, à de alguma cláusula especial ou simplesmente à mora;
- II - não pode ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) ou superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato;
- III - a multa moratória deve ser apurada por dia de atraso;
- IV - se a multa moratória alcançar o seu limite e a mora não se cessar, o contrato pode ser rescindido, salvo decisão em contrário, devidamente motivada, do gestor do contrato;
- V - se a multa for aplicada em decorrência de inadimplemento parcial, o percentual deve ser apurado em razão do valor da obrigação inadimplida;
- VI - caso a multa não cubra os prejuízos causados pelo contratado, o MUNICÍPIO pode exigir indenização suplementar, valendo a multa como mínimo de indenização; e
- VII - a multa pode ser descontada da garantia, dos pagamentos devidos à contratada em razão do contrato em que houve a aplicação da multa ou de eventual outro contrato havido entre o MUNICÍPIO e a contratada.

13.5 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Tubarão/SC, 06 de junho de 2024.

ANETE DACOREGIO VOLPATO WILBERT
Diretora-Presidente da Fundação Municipal de Educação

ALTIR WEBBER DE MELLO NETO
Secretário de Gestão Municipal

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

NR	Centros de Ensino Infantil	Localidade
----	----------------------------	------------

01	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 1	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
02	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 2	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
03	C.E.I. ANJOS DA GUARDA	ESTR. GERAL DA GUARDA
04	C.E.I. APRENDER BRINCANDO	EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA
05	C.E.I. BALÃO MÁGICO	R. MINAS GERAIS
06	C.E.I BORBOLETA AZUL	SÃO JOÃO – M/D
07	C.E.I. BRANCA DE NEVE	ESTR. GERAL DA GUARDA
08	C.E.I. CAMINHO FELIZ	BOM PASTOR
09	C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA *	BAIRRO MORROTOS
10	C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO	R. GEREMIAS BRISTOT
11	C.E.I. CIDADE AZUL	BAIRRO SÃO RAIMUNDO
12	C.E.I. CRIANÇA FELIZ	ESTR. G. CONGONHAS
13	C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA *	R. JOÃO F. LIMA
14	C.E.I. DORIVALDA BRISTOT DE CAMPOS *	R. MANOEL MEDEIROS
15	C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE	R. GUILHERME WILEMANN
16	C.E.I. FELICIANA C. SILVA	ESTR. G. SÃO MARTINHO
17	C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO	R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL
18	C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES	COMUNIDADE SÃO LUIZ
19	C.E.I. LEONOR LIMA BRASIL	R. LAGUNA
20	C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
21	C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI	R. NICOLAU MANOEL DA SILVA
22	C.E.I. PADRE PAULO HERDT	ESTR. GERAL DA GUARDA
23	C.E.I. PEIXINHO DOURADO *	R. MANOEL M. BITENCOURT
24	C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM	VILA PE. ITAMAR
25	C.E.I. PROF CRISTINA WENDHAUSEN	ESTR. GERAL DA MADRE
26	C.E.I. RECIFE	R. IRINEU A. GARCIA
27	C.E.I SÃO CRISTOVÃO	SÃO CRISTOVÃO
28	C.E.I. SETE ANÕES	AV. MARECHAL DEODORO
29	C.E.I. THERESA DA SILVA ROSENDO *	R. ALTAMIRO GUIMARÃES
30	C.E.I. WALT DISNEY	R. PEDRO G. DE CARVALHO

NR	Escolas de Ensino Fundamental	Localidade
----	-------------------------------	------------

01	EMEB. ARINO BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
02	EMEB. BOM PASTOR	ESTR. GERAL DE BOM PASTOR
03	EMEB. FAUSTINA L. PATRÍCIO *	R. PEDRO G. CARVALHO
04	EMEF. FRANCELINO MENDES	B. SÃO JOÃO – M/D
05	EMEB. JOÃO HILÁRIO DE MELLO	SERTÃO DOS CORRÊAS
06	EMEB. JOÃO PAULO I – CAIC	R. MANOEL M. BITENCOURT
07	EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES *	R. JOÃO F. LIMA
08	EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO	LOTE JADNA – PASSAGEM
09	EMEB. JUSCELINO KUBTSCHECK	B. SÃO CRISTÓVÃO
10	EMEB. CLETO DA SILVA	ESTR. GERAL DA GUARDA
11	EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA	R. ALVIM R. FOGAÇA
12	EMEB. SÃO JUDAS TADEU	R. LUÍZ C. SOUZA
13	EMEB. SÃO MARTINHO	B. SÃO MARTINHO
14	EMEB. SOMBRIO	ESTR. GERAL DO SOMBRIO

- O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação, as entregas poderão ocorrer duas vezes por semana, nas **segundas e quartas-feiras**, de acordo com a necessidade;

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

RELAÇÃO DAS UNIDADES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

	Serviços	Endereço
1	Sede da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social	R. São Manoel, 140 - Centro, Tubarão - SC, 88701-105 (casa da cidadania)
2	CRAS I	Av. Expedicionário José Pedro Coelho, 1277 - Humaitá, Tubarão - SC, 88704-262
3	CRAS II	Rua Guilherme Wileman, 423 - Passagem, Tubarão - SC, 88705-438
4	CRAS III	R. Teresa Cristina, 84 - Oficinas, Tubarão - SC, 88702-010
5	CREAS	R. Januário Alves García, 245 - Dehon, Tubarão - SC, 88704-310
6	CENTRO POP	R. José João Mateus, 92 - São João Margem Esquerda, Tubarão - SC, 88708-410
7	Abrigo Bem-Viver	R. Ferreira Lima, 618 - Centro, Tubarão - SC, 88701-305

APÊNDICE I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

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

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

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente estudo técnico preliminar para tem por finalidade viabilizar financeiramente a contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios suprimindo a demanda dos órgãos da Prefeitura de Tubarão, Fundações, Fundos e entidades conveniadas.

A compra dos gêneros alimentícios se faz necessária para garantir o abastecimento regular das unidades públicas do município, tais como escolas, programas sociais e saúde básica, garantindo ainda, alimentação adequada dos servidores que trabalham no local, bem como para oferecer refeições para eventuais visitantes e colaboradores externos. Além disso, a compra desses alimentos também pode ser realizada para a realização de eventos, reuniões ou treinamentos internos, onde a disponibilidade de alimentação é essencial para garantir o bom andamento das atividades.

A qualidade e variedade dos alimentos adquiridos também são importantes para promover a saúde e o bem-estar dos servidores, contribuindo para a produtividade e a satisfação no trabalho. Por isso, a aquisição de gêneros alimentícios deve seguir critérios de seleção que garantam a segurança alimentar e a nutrição adequada dos beneficiários.

Além disso, a compra de alimentos para órgãos públicos também contribui para o desenvolvimento econômico e social, pois fomenta a agricultura local e valoriza a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis. Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios para órgãos públicos é uma medida importante para garantir a qualidade de vida dos servidores e promover o desenvolvimento regional.

Ressalta-se que para a Fundação Municipal de Educação deve-se levar em consideração a Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96, onde 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.

Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, 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.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Tubarão, proporcionando 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.

Já aos programas sociais, justifica-se consoante artigo 5º, da Lei n. 4330/2015, compete ao Serviço de Acolhimento Institucional: *Art. 5º O Serviço de Acolhimento Institucional "BEM VIVER" constitui-se numa medida de proteção de caráter provisório e excepcional, utilizável como forma de transição para colocação da criança e do adolescente em família substituta ou retorno à família de origem, tendo estas condições de receber e manter condignamente, oferecendo os meios necessários à saúde, educação e alimentação, com o acompanhamento direto da Secretaria de Assistência Social, Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, Conselho Tutelar e Judiciário.*

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de Tubarão, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Será necessária a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário, conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, que preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e, em especial, os de habilitação técnica (Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de funcionamento).

3.2. As especificações de cada item encontram-se no decorrer deste documento.

3.3. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ANVISA, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.4. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

3.5. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto.

3.6. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme cronograma de entrega.

3.7. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes nas legislações próprias e Resoluções da ANVISA.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O levantamento da quantidade necessária de cada item será realizado com base no consumo médio mensal das instituições atendidas pela compra pública.

Assim, conforme prevê a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico do município, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Além disso, devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras. Estendendo assim, aos demais órgãos da Prefeitura de Tubarão, Fundações e entidades conveniadas.

Diante das informações, o cardápio é elaborado de forma a atender as necessidades nutricionais dos alunos de diferentes faixas etárias, disponibilizando os tipos de alimentos, nas frequências e nas quantidades exigidas na legislação. Para determinar as quantidades de aquisição de cada item são utilizados per captas, número total de alunos matriculados, assim como número de dias letivos de atendimento.

Apresenta-se abaixo a memória de cálculo que referencia, baseada na quantidade de itens adquiridos para o PNAE no ano de 2023, como base para determinar os quantitativos utilizados na estimativa da presente contratação e com vistas a permitir a verificação da origem dos dados. É importante salientar que foram acrescidos novos alimentos e quantidades considerando uma projeção para atender a uma demanda futura de escolas em tempo integral, aumento de vagas na educação infantil, atendendo ainda, alunos com necessidades alimentares especiais, bem como, atender aos programas sociais e saúde básica, garantindo ainda, alimentação adequada dos servidores que trabalham no local, refeições para eventuais visitantes e colaboradores externos.

PRODUTO	UND	QTD
BEBIDA LÁCTEA	Kg	9960
CREME DE LEITE	Kg	320
CREME DE LEITE FRESCO / NATA	Kg	825
IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE	Kg	300
LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO TIPO C	L	70300
MARGARINA	Kg	40
MANTEIGA	Kg	1180
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	Kg	3300
REQUEIJÃO	Kg	350
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA	Kg	10
CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM CUBOS	Kg	7750
CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO	Kg	7750
CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO CORTADA EM BIFE	Kg	500

CARNE BOVINA CONGELADA – COXÃO MOLE	Kg	900
CARNE BOVINA CONGELADA – TATU	Kg	1600
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – ACÉM	Kg	9820
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO	Kg	9820
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO	Kg	16300
FÍGADO BOVINO CONGELADO	Kg	630
FILÉ DE CAÇÃO SEM PELE CONGELADO	Kg	1200
FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	Kg	2550
FILÉ DE TRUTA SEM PELA CONGELADO	Kg	1200
ISCAS EMPANADAS DE TILÁPIA	Kg	1000
LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO	Kg	3050
MOELA DE FRANGO	Kg	2040
PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO	Kg	15950
PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO	Kg	550
SALSICHA À VÁCUO	Kg	600
BOLO DOCE DE VÁRIOS SABORES	Kg	150
PÃO DE CACHORRO QUENTE	Kg	5900
PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL	Kg	2450
PÃO DE SANDUÍCHE	Kg	4160
PÃO DOCE	Kg	6500
PÃO FRANCÊS	Kg	3650
PÃO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES	Kg	4020
AÇAFRÃO	Kg	80
ACHOCOLATADO VITAMINADO	Kg	1630
AÇÚCAR REFINADO	Kg	14780
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	L	38
ÁGUA DE COCO	L	50
AMEIXA SECA	Kg	160
AMIDO DE MILHO	Kg	620
ARROZ INTEGRAL	Kg	600
ARROZ PARBOILIZADO	Kg	48100
AVEIA EM FLOCOS	Kg	610
BISCOITO DOCE	Kg	4035
BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	Kg	3430
BISCOITO ROSQUINHA	Kg	1850
BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR	Kg	290
BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN	Kg	650



BISCOITO SALGADO	Kg	6010
BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Kg	530
BISCOITO SEM AÇÚCAR E CONSERVANTES – DOCE	Kg	400
BISCOITO SEM AÇÚCAR E CONSERVANTES – SALGADO	Kg	400
BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO	Kg	150
BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN	Kg	190
BISCOITO TIPO COOKIES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	Kg	150
CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR	Kg	1550
CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL	Kg	8900
CANELA EM PÓ	Kg	67
CANJICA BRANCA	Kg	60
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	Kg	2050
COCO RALADO	Kg	560
COLORAU	Kg	906
DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE	Kg	2345
EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO	Kg	1119
FARINHA DE MANDIOCA	Kg	11010
FARINHA DE MILHO	Kg	1230
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Kg	14090
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Kg	610
FEIJÃO ANÃO PRETO	Kg	15020
FEIJÃO CARIOCA	Kg	2510
FEIJÃO VERMELHO	Kg	2820
FERMENTO BIOLÓGICO	Kg	112
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	Kg	282
FOLHA DE LOURO	Kg	51
GRANOLA SEM AÇÚCAR	Kg	5
LEITE CONDENSADO	Kg	320
MAIONESE	Kg	350
MACARRÃO SEM GLÚTEN	Kg	110
MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS	Kg	100
MASSA CABELO DE ANJO	Kg	510
MASSA ESPAGUETE	Kg	7050
MASSA PARAFUSO	Kg	3550
MASSA PARAFUSO COLORIDA	Kg	700
MASSA PARAFUSO INTEGRAL	Kg	700



MILHO PARA PIPOCA	Kg	640
ÓLEO DE SOJA	UND	14150
ORÉGANO	Kg	71
SAL	Kg	10242
UVA PASSA	Kg	370
VINAGRE	L	1320
LEITE DE SOJA EM PÓ	Kg	100
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Kg	805
LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE	Kg	400
LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	L	9750
LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA:	L	1200
LEITE UHT ZERO LACTOSE	Kg	700
FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES	Kg	300
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES	Kg	2100
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFÂNCIA	Kg	2100
FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE	Kg	300
ABACATE	Kg	2600
ABACAXI PÉROLA	Und	3340
BANANA BRANCA IN NATURA	Kg	11650
LARANJA	Kg	9920
LIMÃO TAITI	Kg	1065
MAÇÃ	Kg	9515
MAMÃO	Kg	6815
MANGA	Kg	3900
MELANCIA	Kg	6200
MELÃO	Kg	5350
MORANGO	Kg	905
PÊRA WILLIANS	Kg	6000
UVA NIÁGARA	Kg	2300
AIPIM SEM CASCA CONGELADO	Kg	2400
ALFACE ROXA	Kg	2200
ALHO IN NATURA	Kg	500
ABÓBORA MORANGA	Kg	2500
BATATA INGLESA IN NATURA	Kg	5350
BETERRABA	Kg	1500
BRÓCOLIS	Kg	1200
CEBOLA DE CABEÇA	Kg	5360



CENOURA IN NATURA	Kg	2800
CHUCHU	Kg	1200
COUVE-FLOR	Un	1300
COUVE FOLHA	Un	1200
MILHO VERDE ESPIGA	Kg	2400
REPOLHO VERDE	Un	1100
TEMPERO VERDE	Un	1100
TOMATE	Kg	3360
TOMATE CEREJA	Kg	1100
OVOS DE GALINHA	Dz	11950
POLPA DE FRUTAS CONGELADA	Kg	2200

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor orçado da contratação contou com no mínimo duas fontes de pesquisa elencadas no artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, e após o levantamento, os dados foram tabulados em planilha de excel para obtenção da média.

A pesquisa direta com fornecedores foi realizada por e-mail, com prazo de envio da cotação de 4 dias úteis. Foram utilizados também dados de pesquisa publicada em mídia especializada e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, incluindo a data e a hora de acesso, além de atas de contratações similares feitas pela Administração Pública, a exemplo do Consórcio Cincatarina e atas das prefeituras de Içara e Canoinhas, no estado de Santa Catarina.

Dos valores cotados, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração. O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

GRUPO 1 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Serra Mar	Oferta	Papenberg	Barra	Angeloni	Içara	BRAYAN	PAINEL DE PREÇOS	DE PIERI	Pregao 6/24 'zortéa	PNCP	CINCATARINA	MÉDIA	
	BEBIDA LÁCTEA	Kg	9960	R\$ 9,99	R\$ 6,99	R\$ 7,25	R\$ 6,65	R\$ 5,00	R\$ 6,83									R\$ 7,12
1	CREME DE LEITE	Kg	320	R\$ 34,90		R\$ 24,00					R\$ 29,00	R\$ 14,80						R\$ 25,68
2	CREME DE LEITE FRESCO / NATA	Kg	825	R\$ 38,90	R\$ 50,00	R\$ 9,90	R\$ 50,40	R\$ 19,47	R\$ 33,97									R\$ 33,77
3	IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE	Kg	300	R\$ 28,90	R\$ 32,00	R\$ 6,25		R\$ 15,97	R\$ 17,06									R\$ 20,04
4	LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO "C"	L	70300	R\$ 5,99	R\$ 7,50	R\$ 5,90	R\$ 6,84		R\$ 6,35									R\$ 6,52
5	MARGARINA	KG	40								R\$ 28,00		R\$ 14,59	R\$ 12,00	R\$ 11,10	R\$ 8,78		R\$ 14,89
6	MANTEIGA	Kg	1180	R\$ 54,90	R\$ 50,00	R\$ 49,90	R\$ 52,70	R\$ 48,00		R\$ 36,26								R\$ 48,63



PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL Nº 09/2024

GRUPO 2 – CARNES

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Barra	Oferta	Costa Sul	Salvan	Distribuir	Içara	Brayan	PAINEL DE PREÇOS	LAURO MUELLER	De Pieri	GIASSE	PNCP	INTERNET	Angeloni	MÉDIA
10	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA	Kg	10								R\$ 38,90			R\$ 25,99	R\$ 24,48	R\$ 31,98	R\$ 42,90		R\$ 32,85
11	CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM CUBOS	Kg	7750	R\$ 37,90	R\$ 31,52				R\$ 34,50									R\$ 25,90	R\$ 32,46
12	CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO	Kg	7750	R\$ 34,90	R\$ 40,80				R\$ 33,50									R\$ 31,99	R\$ 35,30
13	CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO CORTADA EM BIFE	Kg	500	R\$ 44,90		R\$ 65,50			R\$ 39,90			R\$ 28,90							R\$ 44,80
14	CARNE BOVINA CONGELADA – COXÃO MOLE	Kg	900	R\$ 39,90		R\$ 59,90			R\$ 31,50				R\$ 32,00						R\$ 40,83
15	CARNE BOVINA CONGELADA – TATU	Kg	1600	R\$ 39,90	R\$ 42,00				R\$ 34,20									R\$ 44,99	R\$ 40,27
16	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – ACÉM	Kg	9820	R\$ 34,90	R\$ 37,49				R\$ 34,10									R\$ 24,99	R\$ 32,87
17	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO	Kg	9820	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 30,00			R\$ 33,30	R\$ 22,25								R\$ 31,99	R\$ 32,07
18	COXA E SOBRECORA DE FRANGO SEM OSSO	Kg	16300	R\$ 21,90	R\$ 16,41	R\$ 20,00			R\$ 21,15	R\$ 12,70									R\$ 18,43
19	FÍGADO BOVINO CONGELADO		630	R\$ 15,90		R\$ 16,00			R\$ 14,90									R\$ 16,99	R\$ 15,95
20	FILÉ DE CAÇÃO SEM PELE CONGELADO		1200	R\$ 49,90	R\$ 67,20		R\$ 36,00		R\$ 37,10									R\$ 57,00	R\$ 49,44
21	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	Kg	2550	R\$ 55,90		R\$ 39,99	R\$ 46,00		R\$ 48,90	R\$ 41,30									R\$ 46,42
22	FILÉ DE TRUTA SEM PELA CONGELADO		1200	R\$ 55,90				R\$ 56,00											R\$ 55,95
23	ISCAS EMPANADAS DE TILÁPIA		1000	R\$ 55,90		R\$ 40,00	R\$ 24,00		R\$ 32,90									R\$ 93,33	R\$ 49,23
24	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO	Kg	3050	R\$ 27,90	R\$ 27,20	R\$ 25,00			R\$ 26,40	R\$ 22,44									R\$ 25,79
25	MOELA DE FRANGO	Kg	2040	R\$ 16,90		R\$ 8,90			R\$ 12,90									R\$ 12,50	R\$ 12,90
26	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO	Kg	15950	R\$ 23,90		R\$ 19,90			R\$ 22,22	R\$ 17,60									R\$ 20,91
27	PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO	Kg	550	R\$ 34,90		R\$ 37,99					R\$ 39,90	R\$ 24,00			R\$ 25,98	R\$ 24,61			R\$ 31,23
28	SALSICHA À VÁCUO	Kg	600	R\$ 19,90		R\$ 19,99			R\$ 14,90			R\$ 15,49							R\$ 17,57

GRUPO 3 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Panificio	Oferta	Içara	Angeloni	Brayan	GIASSE	Pregao 6/24 zortéa	DE PIERI	INTERNET	MÉDIA
29	BOLO DOCE DE VARIOS SABORES	Kg	150						R\$ 39,90	R\$ 22,99	R\$ 18,87		R\$ 49,99	R\$ 32,94
30	PÃO DE CACHORRO QUENTE	Kg	5900	R\$ 19,90	R\$ 23,00	R\$ 23,00	R\$ 9,70							R\$ 18,90
31	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL	Kg	2450	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 24,00	R\$ 26,60							R\$ 24,13
32	PÃO DE SANDUÍCHE	Kg	4160	R\$ 19,90	R\$ 22,00	R\$ 22,00		R\$ 17,97						R\$ 20,47
33	PÃO DOCE	Kg	6500	R\$ 19,90	R\$ 22,00	R\$ 22,00		R\$ 29,90						R\$ 23,45
34	PÃO FRANCÊS	Kg	3650	R\$ 19,90		R\$ 22,00			R\$ 16,99	R\$ 11,90		R\$ 12,95	R\$ 16,63	R\$ 16,73
35	PÃO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES	Kg	4020	R\$ 28,90	R\$ 22,00	R\$ 22,00		R\$ 36,86						R\$ 27,44



GRUPO 4 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Serra Mar	Oferta	Casa Cuca	Barra	CINCATAR INA	Içara	PAINEL DE PREÇOS	INTERNET	GIASSE	DE PIERI	Brayan	Angeloni	MÉDIA
36	AÇAFRÃO	Kg	80	R\$ 89,90		R\$ 145,00			R\$ 25,23	R\$ 169,49							R\$ 107,41
37	ACHOCOLATADO VITAMINADO	Kg	1630			R\$ 39,90					R\$ 16,70	R\$ 13,50			R\$ 29,90		R\$ 23,60
38	AÇÚCAR REFINADO	Kg	14780	R\$ 5,49		R\$ 4,59		R\$ 5,85								R\$ 4,75	R\$ 5,17
39	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	L	38	R\$ 109,90		R\$ 99,00										R\$ 51,90	R\$ 86,93
40	ÁGUA DE COCO	L	50	R\$ 9,99		R\$ 17,50					R\$ 8,49						R\$ 11,99
41	AMEIXA SECA	Kg	160	R\$ 54,90		R\$ 100,00										R\$ 103,33	R\$ 86,08
42	AMIDO DE MILHO	kg	620	R\$ 13,90		R\$ 7,90		R\$ 20,48	R\$ 8,38								R\$ 12,67
43	ARROZ INTEGRAL	Kg	600	R\$ 7,99		R\$ 5,99		R\$ 7,04	R\$ 4,55	R\$ 5,30							R\$ 6,17
44	ARROZ PARBOILIZADO	Kg	48100	R\$ 6,99		R\$ 5,50		R\$ 6,40	R\$ 4,04	R\$ 5,14							R\$ 5,61
45	AVEIA EM FLOCOS	Kg	610	R\$ 29,90		R\$ 45,00		R\$ 22,64	R\$ 29,41	R\$ 26,80							R\$ 30,75
46	BISCOITO DOCE	Kg	4035	R\$ 18,90		R\$ 20,00		R\$ 41,68	R\$ 11,66								R\$ 23,06
47	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	Kg	3430	R\$ 21,90		R\$ 20,00		R\$ 28,47									R\$ 29,51
48	BISCOITO ROSQUINHA	Kg	1850	R\$ 18,90		R\$ 20,00			R\$ 10,60								R\$ 16,50
49	BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR	Kg	290	R\$ 89,90		R\$ 70,00	R\$ 49,90									R\$ 54,50	R\$ 66,08
50	BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN	Kg	650	R\$ 89,90		R\$ 80,00			R\$ 68,90								R\$ 79,60
51	BISCOITO SALGADO	Kg	6010	R\$ 18,90		R\$ 20,00		R\$ 40,44	R\$ 16,85								R\$ 24,05
52	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Kg	530	R\$ 21,90		R\$ 20,00										R\$ 33,26	R\$ 25,05
53	BISCOITO SEM AÇÚCAR E CONSERVANTES – DOCE	Kg	400	R\$ 89,90		R\$ 80,00	R\$ 34,90										R\$ 68,27
54	BISCOITO SEM AÇÚCAR E CONSERVANTES – SALGADO	Kg	400	R\$ 89,90		R\$ 80,00	R\$ 29,90										R\$ 66,60
55	BISCOITO SEM GLÚTEM, SEM LEITE E SEM OVO	Kg	150	R\$ 119,90		R\$ 80,00											R\$ 99,95
56	BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN	Kg	190	R\$ 49,90		R\$ 80,00				R\$ 39,40							R\$ 56,43
57	BISCOITO TIPO COOKIES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	Kg	150	R\$ 39,90		R\$ 80,00										R\$ 54,50	R\$ 58,13
58	CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR	Kg	1550	R\$ 39,90		R\$ 24,00		R\$ 34,78								R\$ 31,98	R\$ 32,67
59	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL	Kg	8900	R\$ 34,90		R\$ 25,50		R\$ 34,78								R\$ 31,98	R\$ 31,79
60	CANELA EM PÓ	Kg	67	R\$ 139,90		R\$ 100,00			R\$ 63,93	R\$ 136,61							R\$ 110,11
61	CANIJA BRANCA	Kg	60	R\$ 6,99		R\$ 24,50			R\$ 3,10		R\$ 10,86		R\$ 4,98	R\$ 5,49	R\$ 24,00		R\$ 11,42
62	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	Kg	2050	R\$ 39,90		R\$ 60,00		R\$ 36,64	R\$ 21,03								R\$ 39,39
63	COCO RALADO	Kg	560	R\$ 54,90		R\$ 150,00		R\$ 43,04	R\$ 25,50	R\$ 43,70							R\$ 63,43
64	COLORAU	Kg	906	R\$ 19,90		R\$ 90,00		R\$ 32,00	R\$ 8,80	R\$ 25,18							R\$ 35,18
65	DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE	Kg	2345	R\$ 24,90	R\$ 19,90	R\$ 28,00			R\$ 15,00								R\$ 21,95
66	EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO	Kg	1119	R\$ 44,90		R\$ 18,00			R\$ 15,63	R\$ 33,45							R\$ 28,00
67	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	11010	R\$ 7,99		R\$ 4,50		R\$ 6,08	R\$ 6,87								R\$ 6,36
68	FARINHA DE MILHO	Kg	1230	R\$ 6,99		R\$ 4,50		R\$ 4,89	R\$ 5,10	R\$ 3,75							R\$ 5,05
69	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Kg	14090	R\$ 5,49		R\$ 3,90		R\$ 6,35	R\$ 3,27	R\$ 3,20							R\$ 4,44
70	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Kg	610	R\$ 7,99		R\$ 3,50		R\$ 4,96	R\$ 4,80	R\$ 4,40							R\$ 5,13
71	FEIJÃO ANÃO PRETO	Kg	15020	R\$ 11,99		R\$ 9,90		R\$ 12,65	R\$ 5,01	R\$ 8,46							R\$ 9,60
72	FEIJÃO CARIOCA	Kg	2510	R\$ 12,99		R\$ 9,90			R\$ 6,19								R\$ 9,69
73	FEIJÃO VERMELHO	Kg	2820	R\$ 13,99		R\$ 11,90		R\$ 15,20		R\$ 11,25							R\$ 13,09
74	FERMENTO BIOLÓGICO	Kg	112	R\$ 179,90		R\$ 190,00			R\$ 36,96	R\$ 48,50							R\$ 113,84
75	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	Kg	282	R\$ 27,90		R\$ 190,00		R\$ 42,00	R\$ 23,75	R\$ 25,00							R\$ 61,73
76	FOLHA DE LOURO	Kg	51	R\$ 249,90		R\$ 130,00			R\$ 372,91	R\$ 650,00							R\$ 350,70
77	GRANOLA SEM AÇUCAR	Kg	5								R\$ 18,21		R\$ 34,90	R\$ 22,90	R\$ 34,90		R\$ 27,73
78	LEITE CONDENSADO	Kg	320	R\$ 54,90		R\$ 20,00					R\$ 12,53						R\$ 29,14
79	MAIONESE	KG	350	R\$ 19,90		R\$ 24,99					R\$ 13,98						R\$ 19,62
80	MACARRÃO SEM GLÚTEN	Kg	110	R\$ 17,90					R\$ 10,00	R\$ 10,10							R\$ 12,67
81	MACARRÃO DE SÉMOLA SEM OVOS	Kg	100	R\$ 17,90		R\$ 9,00			R\$ 5,48	R\$ 7,20							R\$ 9,90
82	MASSA CABELO DE ANJO	Kg	510	R\$ 14,90		R\$ 15,00		R\$ 9,24	R\$ 9,60	R\$ 7,30							R\$ 11,21
83	MASSA ESPAGUETE	Kg	7050	R\$ 8,90		R\$ 9,00		R\$ 17,50	R\$ 5,08								R\$ 10,12
84	MASSA PARAFUSO	Kg	3550	R\$ 8,90		R\$ 9,00		R\$ 17,53	R\$ 4,98								R\$ 10,10
85	MASSA PARAFUSO COLORIDA	Kg	700	R\$ 14,90		R\$ 15,00										R\$ 12,00	R\$ 13,97
86	MASSA PARAFUSO INTEGRAL	Kg	700	R\$ 14,90		R\$ 14,00		R\$ 21,69	R\$ 8,48								R\$ 14,77
87	MILHO PARA PIPOCA	Kg	640	R\$ 9,90		R\$ 12,00		R\$ 20,00	R\$ 8,18	R\$ 7,15							R\$ 11,43
88	ÓLEO DE SOJA	UND	14150	R\$ 9,99		R\$ 6,90		R\$ 11,52	R\$ 6,10								R\$ 8,63
89	ORÉGANO	Kg	71	R\$ 99,90		R\$ 200,00			R\$ 67,45	R\$ 72,00							R\$ 109,84
90	SAL	Kg	10242	R\$ 3,99		R\$ 1,99		R\$ 2,02	R\$ 2,00	R\$ 1,93							R\$ 2,38



GRUPO 5 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Serra Mar	Oferta	Sulmedic	Nutriport	Içara	NA	PREÇOS	PNCP	Angeloni	MÉDIA
93	LEITE DE SOJA EM PÓ	Kg	100	R\$ 112,90	R\$ 100,00	R\$ 89,90							R\$ 154,00	R\$ 118,93
94	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Kg	805	R\$ 44,90	R\$ 805,00	R\$ 58,00					R\$ 28,97			R\$ 234,22
95	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE	Kg	400	R\$ 79,90	R\$ 400,00	R\$ 99,00			R\$ 49,00	R\$ 59,13				R\$ 71,76
96	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	L	9750	R\$ 5,59								R\$ 4,80	R\$ 6,99	R\$ 5,79
97	LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA:	L	1200	R\$ 6,49										R\$ 6,49
98	LEITE UHT ZERO LACTOSE	Kg	700	R\$ 7,99	R\$ 6,99	R\$ 7,50			R\$ 5,30	R\$ 4,79				R\$ 6,51
99	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES	Kg	300	R\$ 129,90		R\$ 120,00	R\$ 69,95	R\$ 82,50	R\$ 114,50	R\$ 77,50				R\$ 99,06
100	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES	Kg	2100	R\$ 129,90		R\$ 122,00	R\$ 69,95	R\$ 82,50	R\$ 61,96	R\$ 87,93				R\$ 92,37
101	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFÂNCIA	Kg	2100	R\$ 149,90		R\$ 122,50	R\$ 72,76	R\$ 77,50					R\$ 68,63	R\$ 98,26
102	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE	Kg	300	R\$ 229,90		R\$ 189,00	R\$ 190,78	R\$ 127,50	R\$ 148,75				R\$ 193,63	R\$ 179,93

GRUPO 6 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marthes	Neta	Oferta	Bac Frutas	Barra	Canoinhas	Içara	Angeloni	MÉDIA
103	ABACATE	Kg	2600	R\$ 7,99	R\$ 7,45	R\$ 7,80	R\$ 6,80				R\$ 7,39	R\$ 7,49
104	ABACAXI PÉROLA	Und	3340	R\$ 9,99	R\$ 9,85	R\$ 9,98	R\$ 9,50			R\$ 7,63		R\$ 9,39
105	BANANA BRANCA IN NATURA	Kg	11650	R\$ 5,99	R\$ 5,40	R\$ 5,60	R\$ 4,95	R\$ 4,25		R\$ 4,93		R\$ 5,19
106	LARANJA	Kg	9920	R\$ 5,99	R\$ 5,60	R\$ 5,40	R\$ 4,80	R\$ 5,70	R\$ 4,65	R\$ 3,45		R\$ 5,08
107	LIMÃO TAITI	Kg	1065	R\$ 6,99	R\$ 4,80	R\$ 4,65	R\$ 4,40		R\$ 4,12	R\$ 4,80		R\$ 4,96
108	MAÇÃ	Kg	9515	R\$ 9,99	R\$ 11,50	R\$ 11,43	R\$ 9,95	R\$ 8,00		R\$ 6,95		R\$ 9,64
109	MAMÃO	Kg	6815	R\$ 10,99	R\$ 8,45	R\$ 8,95	R\$ 7,80	R\$ 11,20		R\$ 8,55		R\$ 9,32
110	MANGA	Kg	3900	R\$ 9,99	R\$ 9,40	R\$ 9,30	R\$ 8,80	R\$ 6,40		R\$ 6,60		R\$ 8,42
111	MELANCIA	Kg	6200	R\$ 4,99	R\$ 3,95	R\$ 4,20	R\$ 3,30		R\$ 2,43	R\$ 2,90		R\$ 3,63
112	MELÃO	Kg	5350	R\$ 9,99	R\$ 8,95	R\$ 8,85	R\$ 8,30				R\$ 8,45	R\$ 8,91
113	MORANGO	Kg	905	R\$ 54,90	R\$ 10,40	R\$ 9,98	R\$ 29,20				R\$ 38,20	R\$ 28,54
114	PÊRA WILLIANS	Kg	6000	R\$ 14,90	R\$ 17,45	R\$ 17,80	R\$ 15,80	R\$ 7,33		R\$ 5,70		R\$ 13,16
115	UVA NIÁGARA	Kg	2300	R\$ 14,90	R\$ 12,40	R\$ 12,80	R\$ 10,80		R\$ 7,20			R\$ 11,62
116	AIPIM SEM CASCA CONGELADO	Kg	2400	R\$ 9,99	R\$ 7,40	R\$ 7,30	R\$ 6,80	R\$ 7,20	R\$ 8,83			R\$ 7,92
117	ALFACE ROXA	Und	2200	R\$ 3,99	R\$ 4,30	R\$ 3,98	R\$ 3,40		R\$ 3,08			R\$ 3,75
118	ALHO IN NATURA	Kg	500	R\$ 34,90	R\$ 28,90	R\$ 27,80	R\$ 25,00	R\$ 26,40		R\$ 20,89		R\$ 27,32
119	ABÓBORA MORANGA	Kg	2500	R\$ 4,99	R\$ 4,28	R\$ 4,40	R\$ 3,90				R\$ 3,29	R\$ 4,17
120	BATATA INGLESA IN NATURA	Kg	5350	R\$ 9,99	R\$ 6,35	R\$ 6,60	R\$ 5,60	R\$ 6,40	R\$ 4,65			R\$ 6,60
121	BETERRABA	Kg	1500	R\$ 8,99	R\$ 8,30	R\$ 7,80	R\$ 7,20	R\$ 5,60	R\$ 5,50	R\$ 4,10		R\$ 6,78
122	BRÓCOLIS	Und	1200	R\$ 9,99	R\$ 7,35	R\$ 7,30	R\$ 6,50		R\$ 4,72	R\$ 4,35		R\$ 6,70
123	CEBOLA DE CABEÇA	Kg	5360	R\$ 8,99	R\$ 8,40	R\$ 7,95	R\$ 7,80		R\$ 6,03			R\$ 7,83
124	CENOURA IN NATURA	Kg	2800	R\$ 7,99	R\$ 8,83	R\$ 8,95	R\$ 8,60		R\$ 5,80	R\$ 5,43		R\$ 7,60
125	CHUCHU	Kg	1200	R\$ 7,99	R\$ 5,85	R\$ 6,20	R\$ 5,20			R\$ 4,18		R\$ 5,88
126	COUVE-FLORES	Und	1300	R\$ 9,99	R\$ 9,20	R\$ 8,80	R\$ 8,40		R\$ 5,05	R\$ 5,10		R\$ 7,76
127	COUVE FOLHA	Und	1200	R\$ 6,99	R\$ 4,20	R\$ 4,30	R\$ 3,80		R\$ 4,40			R\$ 4,74
128	MILHO VERDE ESPIGA	Kg	2400	R\$ 14,90	R\$ 13,20	R\$ 12,80	R\$ 9,00				R\$ 13,63	R\$ 12,71
129	REPOLHO VERDE	Und	1100	R\$ 8,99	R\$ 6,25	R\$ 6,80	R\$ 5,80		R\$ 5,47	R\$ 4,73		R\$ 6,34
130	TEMPERO VERDE	Und	1100	R\$ 3,99	R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 3,00		R\$ 5,63			R\$ 4,20
131	TOMATE	Kg	3360	R\$ 10,99	R\$ 8,80	R\$ 8,85	R\$ 7,40	R\$ 7,20			R\$ 8,99	R\$ 8,71
132	TOMATE CEREJA	Kg	1100	R\$ 10,99	R\$ 19,50		R\$ 18,50				R\$ 14,99	R\$ 16,00
133	OVOS DE GALINHA	Dz	11950	R\$ 10,99	R\$ 10,50	R\$ 11,00	R\$ 9,50	R\$ 9,60		R\$ 9,50		R\$ 10,18
134	POLPA DE FRUTAS CONGELADA	Kg	2200	R\$ 24,90		R\$ 25,00		R\$ 33,60		R\$ 18,75		R\$ 25,56

6 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

De acordo com § 1º do Art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, pois não é possível receber os produtos de uma só vez, devido a locais de armazenamento, natureza e perecibilidade dos gêneros alimentícios, de forma que sejam entregues produtos frescos e de qualidade.

A compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra força maior que atrapalhe o andamento normal do processo.

Os itens serão comprados parceladamente, de forma mensal, quinzenal ou semanal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira, através da Autorização de Fornecimento, dando prazo razoável para que o fornecedor possa fazer a entrega no município.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei n° 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto n° 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto n° 7.892/13), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Tubarão, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município.

8 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

8.1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, programas sociais e saúde básica, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, neste caso, contribuindo ainda para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

8.2. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Para a presente aquisição/contratação, não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT do município.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA n° 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

12 – PRAZO DO CONTRATO

Na forma do artigo 106 da Lei nº 14.133/2021 e do artigo 345 do Decreto Municipal nº 7.450/2023, diante da pesquisa de mercado e das informações contidas neste documento, entende-se que prazo de execução de até 5 (cinco) anos gera uma contratação mais vantajosa para o MUNICÍPIO em razão da estabilidade das relações e gestão contratuais, economia de escala e economia relacionada aos recursos humanos do Município em proceder sucessivas prorrogações ou novas contratações.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas e mencionadas neste documento, a Equipe de Planejamento aponta que a contratação é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades dos órgãos da Prefeitura de Tubarão, Fundações, Fundos e entidades conveniadas.

Tubarão/SC, 03 de junho de 2024.

KARIN DE SOUZA PEREIRA
Nutricionista
Fundação Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar

ALTIR WEBBER DE MELLO NETO
Secretário de Gestão Municipal

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 09/2024

Objeto: Registro de Preços, visando a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas.

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador da carteira de identidade nº e do CPF nº, Declara, na forma do artigo 69 da Lei 14.133/2021, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

Sem ressalva

Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006).

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

ANEXO III
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº __/202x

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024

O MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, Tubarão/SC, por intermédio da Secretaria / Fundação / Fundo / Entidade Conveniada, neste ato, representado Pelo, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato, representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 20/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 09/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA** para aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição	CAT/ MAT	Medida	Quant.	Valor Uni.	Valor Total

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contado da assinatura contratual, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado, a critério da administração, por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei n° 14.133, de 2021

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ xxxxx,xx.

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data da apresentação da proposta, em **xx/xx/xxxx**.

7.2. Após o interregno de um ano, de ofício pela comissão de gestão do contrato ou por provocação do(a) contratado(a), os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

8.3. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

8.5. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão/servidor especialmente designado, fiscal do contrato:

8.6. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

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

8.8. A CONTRATANTE deverá realizar o carregamento dos produtos autorizados com máquina própria de forma a empregar agilidade e celeridade ao processo de carregamento dos produtos solicitados.

8.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.10. Responder eventuais pedidos de repactuação de valores feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 São obrigações da Contratada:

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

9.1.2. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- 9.1.3. 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);
- 9.1.4. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 9.1.5. 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;
- 9.1.6. manter, durante toda a execução do serviço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.7. indicar preposto para representá-la durante a execução do serviço.
- 9.1.8. a CONTRATADA deverá efetivar a entrega dos produtos constantes deste certame no local indicado pela CONTRATANTE, este dentro da Municipalidade;
- 9.1.9. os valores da tabela do item 1, estão inclusos ao valor, o produto, entrega no local indicado e todas as atividades intrínsecas ao produto, desde sua extração, carregamento, transporte e demais tarefas necessárias a efetivação da entrega.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – MATRIZ DE RISCO

10.1. A matriz de alocação de riscos prevê que:

- a) Incumbe à (s) contratada (s) os riscos previstos na Planilha do BDI, não devendo ser deferidos pedidos de revisão a quem dos riscos previstos;
- b) Deve considerar o Município, na análise de eventuais pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, a planilha analítica de composição envolvendo o fornecimento do referido insumo, respeitados os coeficientes que a compõem;
- c) O deferimento de eventual pedido de revisão se dará apenas com relação aos insumos em que a contratada obtiver êxito em comprovar a elevação dos custos no mercado, comprovados os demais requisitos legais, não devendo ser aceitos pedidos de revisão tão somente com base na atualização da planilha base deste certame.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 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](#).

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

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv. Multa:

1. Moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 2 (dois) meses;
 - 1.1. *O atraso superior a 2 (dois) meses autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 30% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3. 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](#))

12.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.3.2. 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](#)).

12.3.3. 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](#)).

12.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. 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](#)).

12.7. 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](#)).

12.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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](#)).

12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.10. 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

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

- a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos constantes na Lei Orçamentária Anual deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Tubarão/SC, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pelas partes contratantes.

Tubarão, xx de xxxxxxx de 202x.

Secretário/Fundação/Fundo/Prefeito

Representante legal

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO IV
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/202x
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024

O Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, Tubarão/SC, neste ato representada pelo Prefeito Jairo dos Passos Cascaes, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 09/2024, publicada no dia/...../202....., processo administrativo n.º 20/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designada(s) CONTRATADA(S), indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar 123/2006, no Decreto Municipal nº 7.450/2023 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços, visando a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas, especificado(s) no(s) item(ns) 1 e 1.1 do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 09/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Descrição	CAT/ MAT	Und	Qtd	Valor Und	Valor Total

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. O órgão gerenciador será a Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sítio Eletrônico do Município de Tubarão.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item , e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item e no item , o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela 9.1.3. Administração sem justificativa razoável;

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

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

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

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

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

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

9.4.1 Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Tubarão/SC, de de 202...

Jairo dos Passos Cascaes
PREFEITO

COMPROMITENTE
Representante Legal