



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 27/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023  
MENOR PREÇO POR ITEM**

A Prefeitura Municipal de Pescaria Brava, situada à Rod. SC 437, Km 8, s/nº - Centro - Pescaria Brava - SC, informa que se encontra aberta a licitação na modalidade Pregão Eletrônico **PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE OBJETIVANDO A OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DAS UNIDADES ESCOLARES PERTENCENTES A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PESCARIA BRAVA.**

A presente licitação será regida nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

<b>DATA E HORÁRIO LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO</b>	<b>13h do dia 16/10/2023</b>
<b>INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	<b>08h do dia 04/10/2023</b>
<b>FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	<b>08:45h do dia 18/10/2023</b>
<b>INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA</b>	<b>09h do dia 18/10/2023</b>

**Referência de tempo:** horário de Brasília

**Local da reunião:** A sessão pública dar-se-á por meio de Sistema Eletrônico no Portal de Licitações no endereço <http://comprasbr.com.br>, conforme datas e horários acima.

**01 DO OBJETO**

- 1.1 O presente termo tem como objeto a Contratação de Pessoa Jurídica por “Registro de Preço” para aquisição de gêneros alimentícios, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE objetivando a oferta da Alimentação Escolar no âmbito das unidades escolares pertencentes a Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava.
  - 1.1.1 ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria de Educação e Esportes - Prefeitura de Pescaria Brava;
  - 1.2 São partes integrantes deste Termo de Referência:
    - 1.2.1 Encarte “A” – Planilha Descritiva dos Itens/Produtos e Cotação de Preços;
  - 1.3 A licitação será realizada por ITENS, conforme tabela constante do Termo de Referência.
  - 1.4 O critério de julgamento adotado será o menor preço por ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



## 02 DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

2.1 Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos do orçamento Geral da Secretaria de Educação e Esportes, no exercício de 2023/2024.

## 03 DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento de usuário pelos licitantes, que será realizado através do site [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) onde estarão dispostas as informações sobre cadastro a ser realizado pelo [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) ou telefone (67) 3303-2730.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

3.5 Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

3.6 Não poderá participar da licitação a empresa que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

3.7 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas ao sistema de Pregão Eletrônico, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.8 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos, sem prejuízo de demais solicitados pelo sistema:

- a) Instrumento particular de mandato outorgando à corretora associada, por meio de seu operador devidamente credenciado junto ao sistema, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela plataforma de licitações COMPRAS BR.
- b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Compras BR e
- c) Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo (se for o caso) e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. "A empresa participante do certame não deve ser identificada". Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

3.9 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

## 04 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;



- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

## **05 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA COMPRAS BR:**

5.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada ao sistema de Pregão Eletrônico, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

5.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

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

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

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

## **06 DA PARTICIPAÇÃO**

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

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

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



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

6.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

6.6.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

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

6.6.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

6.6.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.7 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: (67) 33032730, ou através do site [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) ou pelo e-mail [cadastro@comprasbr.com.br](mailto:cadastro@comprasbr.com.br).

6.8 É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº. 9.433/05.

## **07 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

7.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

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



## 08 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

8.1.1 Valor unitário;

8.1.2 Marca (sugerimos pôr no campo marca a palavra “marca”);

8.1.3 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências e modelo constantes do Anexo I, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

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

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

8.4 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.

8.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

8.6 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

8.7 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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.

8.8 É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, NAS FICHAS TÉCNICAS OU DOCUMENTOS, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO. Art 30 §5º do Decreto 10.024/2019.

## 09 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.3 **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

9.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

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

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

9.8.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do ITENS.

9.8.2 A disputa dos ITENS pode ocorrer de forma simultânea ou sequencial.



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

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

9.11 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de R\$ 0,01 (um centavo de real).

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

**9.13 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.**

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

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

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

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

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

9.19 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.

9.20 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.

9.21 O Critério de julgamento adotado será o menor preço por ITEM, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

9.24 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 serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.25 A melhor classificada nos termos do item 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.

9.26 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.



9.27 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.

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

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

9.29.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993.

9.29.2 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.30 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.32 **O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02(duas) horas, envie a proposta detalhada 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.**

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

## 10 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do decreto.

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

10.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

10.3 Qualquer interessado, bem como a administração, poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

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

10.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas), sob pena de não aceitação da proposta.

10.6 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro. 10.6.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou



propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.6.2 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação.

10.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

10.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.9.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

10.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

## **11 DA HABILITAÇÃO**

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

11.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>) e cadastro de empresas inidôneas no Município.

11.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

11.1.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.1.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.



11.1.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.2 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

11.3 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.4 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.4.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11.5 Os licitantes deverão disponibilizar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

11.5.1 Cédula de identidade dos sócios da empresa.

11.6 **A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:**

- I. Declaração expressa do proponente, sob as penas da Lei, da não ocorrência de fatos impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do artigo 32, § 2º da Lei n. 8.666/93;
- II. Declaração comprovando não empregar menores conforme cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;
- III. Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista.

11.6.1 **Relativos à Habilitação Jurídica:**

- I. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- II. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
- III. Certificado de Condição de Empreendedor Individual; ou
- IV. Se Microempreendedor Individual (MEI).

11.6.2 **Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- I. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- II. Certidão Negativa Unificada de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, na forma da Lei (abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do artigo 11 da Lei n. 8.212, de 24 de Julho de 1991);
- III. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- IV. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- V. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- VI. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa.



### 11.6.3 **Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:**

- I. Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor judicial competente da sede do licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da apresentação da proposta, quando esta não apresentar a data de vencimento, ou certidão válida para as emitidas na internet.

### 11.6.4 **Relativos à Qualificação Técnica:**

I. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

II. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;

III. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação;

IV. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

V. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

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

VII. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;

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

IX. Será obrigatório o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

X. Devem constar nos projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar o nome, o CPF e nº da DAP física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de fornecedor individual ou grupo informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

XI. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

## 12 **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

12.1 A proposta final, detalhada, do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

12.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

12.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;



12.1.3 Apresentar os preços finais de cada item vencido, conforme anexo I, atualizados para a oferta final do licitante vencedor.

12.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

12.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

12.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

12.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

12.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

12.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **13 DOS RECURSOS**

13.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de nos quinze minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

13.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br), ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br), em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.2.4 O recurso deverá ser formulado em documento timbrado da empresa e enviado no e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br) ou protocolado no prédio da prefeitura Municipal de Pescaria Brava, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentarem contrarrazões, se quiserem, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.

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

13.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.



## **14 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

14.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

14.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

14.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

14.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

## **15 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

15.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

## **16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

16.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **17 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

17.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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 decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

## **18 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

18.1 O pagamento será realizado e efetuado de acordo com as aquisições solicitadas e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ordem de serviço, correspondentes as entregas efetivamente executadas, após o aceite e atesto por servidor público designado.

18.2 Para efeito do pagamento, a contratada deverá atender as exigências legais quanto à emissão de comprovação fiscal.

18.3 O pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a certificação da nota fiscal.



## 19 DO REEQUILÍBIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

19.1 O Contrato decorrente deste Termo de Referência poderá ser alterado por acordo das partes, com as devidas justificativas, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração dos serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, nos termos da Lei nº. 8.666/1993 e/ou 14.133/2021.

## 20 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

20.1 São responsabilidades da **CONTRATADA**:

- I. Apresentar Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável;
- II. Apresentar (duas) amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada – inclusive em gramatura e material, com a identificação do GRUPO FORMAL, especificação do produto, conforme TABELA I deste termo, de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta licitação;
- III. Apresentar Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme TABELA I do termo de referência;
- IV. Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Pescaria Brava – CAE/. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa);
- V. Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);
- VI. Rotulagem: de acordo com a RDC –ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- VII. Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas;
- VIII. As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo Grupo Formal ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras;



- IX. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nos termos desta licitação;
- X. Cada fornecedor deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nos termos desta licitação;
- XI. Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Educação Infantil (Creche e PréEscola), e Ensino Fundamental e outros, no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato;
- XII. O contrato será efetuado na totalidade da aquisição com entregas parceladas a serem definidas em cronograma elaborado pelo Setor de Merenda Escolar;
- XIII. Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5.426/85 –ABNT, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no anexo I do Termo de Referência;
- XIV. Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com a NBR 5.426/85–ABNT não serão recebidos pela Secretaria de Educação e Esportes;
- XV. A distribuição dos gêneros alimentícios às Unidades de Ensino Municipais não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas;
- XVI. Todos os itens descritos no edital desta licitação, após entrega nas Unidades de Ensino, serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado;
- XVII. O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, a repetição de resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato;
- XVIII. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta da empresa fornecedora que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria de Educação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pela Secretaria de Educação;
- XIX. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;
- XX. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;
- XXI. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;
- XXII. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;
- XXIII. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal



- adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;
- XXIV. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;
- XXV. Comunicar à Prefeitura Municipal de Pescaria Brava (Secretaria de Educação e Esportes) todas e quaisquer ocorrências extraordinárias relacionadas com a entrega/execução dos bens/serviços;
- XXVI. Utilizar obrigatoriamente Livro de Ocorrências;
- XXVII. Responsabilizar-se pelo confinamento dos resíduos retirados, sem danos ao meio ambiente, na forma prevista na legislação ambiental vigente;
- XXVIII. Adotar de todas as medidas de segurança;
- XXIX. A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição;
- XXX. O prazo previsto para entrega deverá ser de até 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento (via e-mail ou WhatsApp) ou retirado na sede da Contratante;
- XXXI. O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 05 (dias) dias;
- XXXII. A Contratada deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à requisitante até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo previsto para a entrega;
- XXXIII. Correrão por conta exclusiva da Contratada as despesas como frete, transporte, seguro e demais custos advindos da entrega dos produtos nas dependências da Contratante;
- XXXIV. Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade;
- XXXV. Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;
- XXXVI. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos serviços contratados;
- XXXVII. Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;
- XXXVIII. A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social–INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.
- XXXIX. Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas;
- XL. No ato da entrega, quando houver necessidade de fracionamento da embalagem original, conforme cronograma entregue pela Secretaria de Educação, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente incolor e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa;



XLII. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de cinco dias úteis, sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria Municipal de Educação;

XLIII. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador, quando couber.

XLIII. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

20.1.1 A **CONTRATADA** é obrigada a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20.2 São responsabilidades da **CONTRATANTE**:

- I. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;
- II. Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;
- III. Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada;
- IV. O pagamento à (ao) Contratada (o) será efetuado pela Prefeitura Municipal após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado pela Secretaria de Educação;
- V. Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- VI. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;
- VII. A Contratante se reserva no direito de realizar ela própria ou com a ajuda de terceiros, Auditoria e Fiscalização dos serviços da Contratada, de modo a se verificar se as condições exigidas neste edital, estão sendo cumpridas pela empresa Contratada, bem como realizar Pesquisa de satisfação quanto ao atendimento prestado pela empresa Contratada;
- VIII. Designar servidor como Fiscal do Contrato;
- IX. Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;
- X. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- XI. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;



- XII. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços;
- XIII. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;
- XIV. Proporcionará para a Contratada todas as facilidades para a execução dos serviços Contratados;
- XV. Efetuará o pagamento das Notas Fiscais referentes à execução dos serviços contratados, nos termos e condições estabelecidas neste contrato;
- XVI. Fiscalizará a execução dos serviços licitados;
- XVII. Acompanhará e fiscalizará a execução do objeto do Contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicará por escrito e tempestivamente sobre qualquer alteração ou irregularidade no fornecimento dos serviços e ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA.

## **21 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

21.1 Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução deste processo, na forma da Lei Federal 8.666/93, competindo ao servidor ou comissão designados por meio do Decreto nº. 4.049, de 15 de agosto de 2017, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do objeto, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) dar imediata ciência a seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do objeto;
- e) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- f) esclarecer prontamente as dúvidas da contratada, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução deste processo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do objeto.

## **22 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

22.1 O acompanhamento e a fiscalização dos objetos Contratuais firmados com a Contratada será exercida por servidor designando por Portaria (anexa ao processo), em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93, pela Secretaria de Educação e Esportes, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso das aquisições e de tudo dará ciência à chefia imediata.



22.2 Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designado pela Secretária de Educação e Esportes, podendo ser auxiliado por outro servidor igualmente designado a servidora: **Ana Paula Ferreira Gomes – matrícula 2647 – cargo: Nutricionista técnica.**

22.3 Todas as irregularidades constatadas pelo responsável pela fiscalização, que extrapolem suas competências e atribuições legais, serão comunicadas o mais breve possível à Administração da **CONTRATANTE**, para que esta tome as medidas cabíveis e pertinentes aos casos.

22.4 O representante da Contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do fornecimento do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

22.5 O servidor responsável pela fiscalização deverá atestar as Notas Fiscais/Faturas, desde que tenham sido entregues todos os produtos na forma devida e conforme com o Termo de Referência.

22.6 Quaisquer exigências da fiscalização, dentro do objeto contratado, deverão ser prontamente atendidas pelo fornecedor/contratado, sem ônus para a Prefeitura de Pescaria Brava/SC.

## 23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 O desatendimento, pela Contratada, de quaisquer exigências contratuais e seus anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), a sujeitará às sanções administrativas previstas no artigo 87, inciso I da Lei n. 8.666 de vinte e um de julho de 1993, como disposto abaixo:

23.1.1 Advertência, nas hipóteses de execução irregular, a qual não resulte prejuízo para prestação do serviço;

23.1.2 Multa, em razão do descumprimento das obrigações contratuais, que será calculada com fulcro nas especificações abaixo:

Grau	Mora Diária	Compensatória	Prazo de suspensão
1	Não	Não	Não
2	0,4% por ocorrência	10% por ocorrência	Mínimo: 1 mês
3	0,5% por ocorrência	15% por ocorrência	Mínimo: 6 meses
4	0,6% por ocorrência	20% por ocorrência	Mínimo: 1 mês
5	0,8% por ocorrência	20% por ocorrência	Mínimo: 1,5 anos Máximo: 2 anos

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas leves.	1
2	Não entrega de documentação simples solicitada pela Contratante.	2
3	Descumprimento de prazos.	3
4	Descumprimento de prazos. Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas médias.	2
5	Não manutenção das condições de habilitação ou de licitar e contratar com a Administração Pública durante a vigência contratual.	4
6	Não entrega de documentação importante solicitada pela Contratante.	4
7	Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas graves.	4
8	Inexecução parcial do Contrato.	5



9	Descumprimento da legislação (legais e infralegais), afetando a execução do objeto (direta ou indireta).	5
10	Cometimento de atos protelatórios durante a execução visando adiamento das solicitações da Contratante.	5
11	Inexecução total do Contrato.	5
12	Cometimento de fraude fiscal, durante a execução do objeto.	5
13	Declaração, documentação ou informação falsa, adulteração de documentos ou omissão de informações.	5
14	Comportamento inidôneo ou cometimento de mais de uma das infrações previstas anteriormente.	5
15	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscal, por ocorrência.	3

23.1.3 Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos.

23.2 Durante o processo de apuração de supostas irregularidades, deverão ser consideradas as seguintes definições:

23.2.1 Documento simples: são aqueles que, mesmo deixando de ser apresentados ou apresentados fora do prazo previsto, não interferem a execução do objeto de forma direta ou, não causam prejuízos à Administração;

23.2.2 Documentos importantes: são aqueles que, caso não apresentados ou apresentados fora do prazo previsto, interferem na execução do objeto de forma direta ou indireta ou, causam prejuízos à Administração;

23.2.3 Descumprimento das obrigações contratuais leves: são aquelas que não interferem diretamente na execução do objeto e, não comprometem prazos e/ou serviços;

23.2.4 Descumprimento das obrigações contratuais médias: são aquelas que, mesmo interferindo na execução do objeto, não comprometem prazos e/ou serviços de forma significativa e que, não caracterizam inexecução parcial;

23.2.5. Descumprimento das obrigações contratuais graves: são aquelas que, mesmo interferindo na execução e comprometam prazos e/ou serviços de forma significativa, não caracterizam inexecução total;

23.2.6 Erro de execução: é aquele que, passível de correção, foi devidamente sanado;

23.2.7 Execução imperfeita: é aquela passível de aproveitamento a despeito de falhas não corrigidas.

23.3 No processo de apuração de infração e aplicação de sanção administrativa, é assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa, facultada a defesa prévia ao interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

23.4 Os atrasos na execução e outros descumprimentos de prazos poderão ser considerados inexecução total contratual, caso ultrapassem, no total, 30 (trinta) dias úteis.

23.5 As sanções de Advertência e de Suspensão Temporária de Licitar e Contratar com a Administração, não cumuláveis entre si, poderão ser aplicadas juntamente com as multas, de acordo com a gravidade da infração apurada.

23.6 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias a contar do recebimento da notificação e, será limitado a 10% (dez por cento) do valor mensal do Contrato.

23.7 No enquadramento do fato à tabela de infrações, será respeitado o Princípio da Especialidade e, na aplicação da sanção, o Princípio da Proporcionalidade. A reincidência específica ensejará a elevação de grau de infração para o subsequente.

23.8 As irregularidades ou defeitos constatados durante a execução dos serviços serão repassados pela Secretaria Municipal de Obras para a Contratada, que deverá providenciar a imediata reparação.

23.9 Tais irregularidades serão notificadas por escrito aos responsáveis da Contratada sob as quais poderão ser aplicadas pela Secretaria Municipal de Obras as multas que lhe couberem. 23.10O processo de aplicação das



penalidades de Advertência e Multa, inclusive moratória, tem início com a lavratura do Auto de Infração pela fiscalização da Contratante.

23.11 Lavrado o Auto, a Contratada será imediatamente intimada, lhe sendo dado um prazo de 5 (cinco) dias úteis para a defesa prévia.

23.12 Recebida a defesa prévia, os Autos serão encaminhados pela fiscalização à Contratante, devidamente instruídos para decisão.

23.13 Da decisão da Contratante em aplicar a penalidade, caberá recurso voluntário, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, para o Prefeito Municipal, independentemente da garantia de instância.

23.14 A decisão do Prefeito Municipal exaure a instância administrativa.

23.15 Apurando-se, no processo, a prática de duas ou mais infrações, pela Contratada, aplicam-se cumulativamente as penas cominadas, se as infrações não forem idênticas.

23.16 Em se tratando de infração continuada em relação a qual tenham sido lavrados diversos autos e representações, serão eles reunidos em um único processo, para imposição da pena cabível.

23.17 Considerar-se-ão continuadas as infrações quando se tratar de repetição de falta ainda não apurada ou, que seja objeto de processo de cuja instauração a Contratada não tenha conhecimento, através de intimação.

23.18 Na falta de pagamento da multa no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência pela Contratada, da decisão final que impuser a penalidade, terá lugar o processo de execução. 23.19 As importâncias pecuniárias resultantes da aplicação das multas previstas no contrato reverterão à Contratante.

23.20 A aplicação e o cumprimento das penalidades previstas neste Termo de Referência não prejudicam a aplicação de penas previstas na legislação vigente.

## **24 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA**

24.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

24.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

24.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

## **25 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

25.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

25.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br) ou por petição dirigida ou protocolada no prédio da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava em horário de expediente.

25.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

25.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.



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

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

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

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

## **26 DA RESCISÃO**

26.1 O Contrato poderá ser rescindido, no todo ou em parte e de pleno direito, a qualquer tempo, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial, quando a Contratada:

26.1.1 Falir, concordatar, dissolver-se ou extinguir-se;

26.1.2 Transferir, parcialmente, a execução do objeto do contrato firmado entre as partes, sem a prévia autorização e anuência da Contratante;

26.1.3 Paralisar os serviços sem justa causa, caso fortuito ou sem ocorrência de força maior;

26.1.4 Não der aos trabalhos o andamento capaz de cumprir as demandas previstas;

26.1.5 Rescindido o Contrato por qualquer um dos motivos supramencionados, a empresa Contratada não pode retirar os equipamentos instalados, até que o órgão responsável da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava tenha resolvido o problema da substituição; mesmo não havendo nenhum outro motivo que impeça a referida retirada.

26.2 O Contrato será rescindido, ainda, nos termos do artigo 77 da Lei n. 8.666/93 e alterações nas seguintes hipóteses:

26.2.1 Pela decretação da falência, liquidação ou dissolução da Contratada, ou falecimento do titular, no caso de firma individual;

26.2.2 Pela alteração social ou modificação da finalidade da estrutura da Contratada, de forma que prejudiquem a execução do Contrato, a juízo da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava.

26.3 Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava, a rescisão importará em:

I. Aplicação da pena de suspensão do direito de licitar com o Município de Pescaria Brava e seus órgãos descentralizados, pelo prazo de até dois anos;

II. Declaração de inidoneidade quando a Contratada, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou de má-fé, a juízo da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava.

26.4 A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurada a defesa ao infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano, efetivo ou potencial.

26.5 Os mesmos termos da rescisão e penalidades se aplicam às empresas consorciadas.

26.6 A Contratante poderá rescindir o Termo de Contrato, sem qualquer ônus, em caso de descumprimento total ou parcial de qualquer cláusula contratual ou obrigação imposta à Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

26.7 Também constitui motivo para a rescisão do Contrato a ocorrência das hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei n. 8.666/93.

26.8 Caso haja razões de interesse público devidamente justificadas nos termos do artigo 78, inciso XII da Lei n. 8.666/93, a Contratante decida rescindir o Contrato, antes do término do seu prazo de vigência, ficará dispensado o pagamento de qualquer multa, desde que notifique a Contratada, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.



26.9 O procedimento formal de rescisão terá início mediante notificação escrita, entregue diretamente à Contratada, ou via postal, com aviso de recebimento.

26.10 Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos Autos, assegurado o contraditório e ampla defesa, e precedidos de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

## 27 DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 A presente licitação poderá ser obtida nos seguintes locais: Setor de Licitações da Prefeitura de Pescaria Brava de segunda à sexta no horário de expediente, ou através do e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br) ou pelo site [www.pescariabrava.sc.gov.br](http://www.pescariabrava.sc.gov.br)

27.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

27.3 O uso do Sistema de Registro de Preços para esta aquisição está fundamentado no inciso II do art. 3º, do Decreto nº 7.892/2013, uma vez que a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas será mais conveniente à Administração, e no inciso IV, uma vez que, pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

27.4 O presente Termo de Referência fundamenta-se nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e no Decreto nº 7.892/2013 e se vincula ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico, constante do processo em epígrafe, bem como à Ata de Registro de Preços decorrente do referido Pregão e à proposta da Contratada.

27.5 O critério de **juízo das propostas será o menor preço unitário por item conforme tabela em anexo constante no presente Termo de Referência.**

27.6 A licitação será dividida em itens, conforme tabela em anexo constante no presente Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

27.7 A proposta de preços poderá ser apresentada em formulário próprio (conforme anexo I) ou através do arquivo BETHA COMPRAS AUTOCOTAÇÃO (arquivo ZIP) ou através de formulário do Portal Compras BR e **Banco de preços.**

27.8 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos do pregão eletrônico e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

27.9 Dúvidas na interpretação deste Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo correio eletrônico [educacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:educacao@pescariabrava.sc.gov.br) -[licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br)

## 28 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

28.2 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.

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

28.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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



28.6 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.

28.7 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.

28.8 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.

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

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

28.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

28.12 As dúvidas suscitadas serão dirimidas pela Comissão Permanente de Licitações, observado o que dispõem os itens 3.2, 3.3 e 3.4, deste Edital, e os casos omissos serão decididos de conformidade com o que dispõe a Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93, com as alterações decorrentes das Leis Federais nos 8.883, de 8/06/94, 9.032, de 28/04/95, 9.648, de 27/05/98 e 9.854, de 27/10/99.

- Os esclarecimentos ao Edital deverão ser enviados somente através do e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br).
- As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas por e-mail ou diretamente no site [www.pescariabrava.sc.gov.br](http://www.pescariabrava.sc.gov.br), onde está cadastrada a presente licitação.
- As respostas a impugnações e recursos, assim como, todo o trâmite do processo licitatório será disponibilizado diretamente no site [www.pescariabrava.sc.gov.br](http://www.pescariabrava.sc.gov.br), onde está cadastrada a presente licitação, cabendo aos interessados acompanharem a sua tramitação.



## **29 DOS ANEXOS**

- 24.1 Anexo I – Termo de Referência (Contendo modelo de carta proposta comercial e de preço);
- 24.2 Anexo II - Orçamento (DISPOSTO NO SITE DA PREFEITURA MUNICIPAL);
- 24.3 Anexo III – Declaração de idoneidade;
- 24.4 Anexo IV - Declaração de inexistência de fatos impeditivos para a habilitação;
- 24.5 Anexo V - Declaração de não empregabilidade de menores;
- 24.6 Anexo VI - Declaração de enquadramento como ME ou EPP (Quando for o caso);
- 24.7 Anexo VII – Declaração de conhecimento dos termos do edital;
- 24.8 Anexo VIII – Declaração de não ter agente público no quadro funcional da empresa;
- 24.9 Anexo IX - Minuta da Ata de Registro de Preços;

Pescaria Brava/SC, 26 de setembro 2023.

**LOURIVAL DE OLIVEIRA IZIDORO**  
**Prefeito Municipal de Pescaria Brava.**



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**1. OBJETO**

1.1.O presente termo tem como objeto a Contratação de Pessoa Jurídica por “Registro de Preço” para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 6 de 08/05/2020, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE objetivando a oferta da Alimentação Escolar no âmbito das unidades escolares pertencentes a Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava.

1.1.1. ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria de Educação e Esportes - Prefeitura de Pescaria Brava;

1.2. São partes integrantes deste Termo de Referência:

1.2.1. Encarte “A” – Planilha Descritiva dos Itens/Produtos e Cotação de Preços;

**2. CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS/PRODUTOS E CUSTO ESTIMADO**

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, segundo especificações dos itens/produtos, e quantidades estimadas, **com vigência de 12 meses**, a partir da assinatura do contrato, conforme Tabela I, deste termo.

Tabela I						
ITEM	QTD	UND	ESPECIFICAÇÃO / PRODUTO	CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS	COTAÇÃO MÉDIA	
					VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	300	Unidades Pacote 30g	Açafrão/ Cúrcuma em pó	Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de <u>Açafrão da Terra (Curcuma longa L)</u> , dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a	R\$ 3,21	R\$ 963,00



				denominação "Açafrão da Terra ou Cúrcuma em pó". <b>Embalagem: Pacote com 30g</b> , de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação do produto e fornecedor, data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
2	600	Quilos Pacote 1kg	Açúcar mascavo	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido com cana-de- açúcar selecionada, sabor doce, que apresente cor marrom/dourada escuro e fácil dissolução. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.</p> <p><b>Embalagem: pacote de 1kg</b> , em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termosoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u>mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	R\$ 11,87	R\$ 7.122,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

3	1800	Quilos Pacote 1 kg	Açúcar refinado	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido com cana-de-açúcar selecionada, moagem refinada, sabor doce, que apresente excelente brancura e fácil dissolução, sem umidade. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.</p> <p><u>Embalagem:</u> pacote de 1kg em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	R\$ 5,08	R\$ 9.144,00
4	300	Unidades Pacote 150g	Ameixa preta seca SEM CAROÇO	<p><u>Produto de qualidade</u>, SEM CAROÇO obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem 150 gramas. Não pode ser a granel. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 10,93	R\$ 3.279,00
5	150	Unidades Pacote 500g	Amido de milho	<p>Produto de qualidade, sem glúten, 100% puro.</p> <p>Embalagem de 500 gramas - contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 12 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 9,31	R\$ 1.396,50



6	1500	Quilos Pacote 1 kg	Arroz branco, tipo 1	Produto de qualidade, polido, tipo 1, Arroz agulhinha, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas a saúde. Pacote de 1 kg, embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 5,18	R\$ 7.770,00
7	800	Quilos Pacote 1 kg	Arroz Integral, Tipo 1	Produto de qualidade, tipo 1, integral, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas a saúde. Pacote de 1 kg, embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,72	R\$ 5.376,00
8	2500	Quilos Pacote 1 kg	Arroz parboilizado tipo 1	Produto limpo de boa qualidade, do tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de mofo, substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Embalagem: Pacote de 1kg, de plástico atóxico, transparente, resistente, que contenha a identificação do produto, peso, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes, nome/identificação do produtor, modo de armazenamento/conservação. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 5,21	R\$ 13.025,00
9	700	Unidades Pacote 500g	Aveia em flocos finos	Produto de qualidade, Avena sativa, embalagem de 500g. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: Pacote de 500g, fechada e lacrada, em plástico transparente e atóxico. Deve conter identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.	R\$ 9,86	R\$ 6.902,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**  
 A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

10	250	Unidades Pacotes 130g	Biscoito salgado de polvilho sem glúten e sem lactose	<p>Produto de qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação.</p> <p>Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho.</p> <p>Embalagem: Pacote de 130g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produtor, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. Validade: No mínimo 2 meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p> <p>Data de Fabricação: De máximo 15 dias antes da data de entrega</p>	R\$ 6,61	R\$ 1.652,50
11	2000	Unidades Pacote 360g	Biscoito salgado tipo integral	<p>Produto de qualidade, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve conter na composição farinha de trigo integral, cereais, fermentos e outros ingredientes permitidos pelas legislações vigentes. Sem gorduras trans. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, com características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor e textura). Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.</p> <p>Embalagem: Pacote de 360g , com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. Deve conter identificação/nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e lote. Validade: Mínima de 6 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 7,83	R\$ 15.660,00



12	200	Unidades Pacote 200g	Cacau em pó	<p>Produto de qualidade igual ou superior a marca Nestlé, CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote Embalagem: Pacote de 200g, com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. Validade Mínima de 4 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 12,91	R\$ 2.582,00
13	500	Unidades Pacote 500g	Café torrado e moído tradicional	<p>Produto de qualidade igual ou superior a marca Melitta, 100% café, torrado e moído em pó, produzido através do grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Embalagem: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g, totalmente lacrada/fechada. Deve apresentar rótulo com a denominação "Café torrado e moído", em pó, seguida da sua classificação, prazo de validade, selo de pureza e origem.</p> <p>Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Coffea, principalmente de Coffea arabica, Coffea liberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado e moagem. Deve apresentar selo de pureza da "ABIC", intensidade 8, embalado à vácuo, ponto de torra acentuado e um processo de moagem fina e uniforme, que garantam e preservem seu sabor forte e encorpado, apresentar características organolépticas (cor, aroma, textura e sabor) adequadas/compatíveis ao produto. Não deve apresentar substâncias nocivas, parasitas, larvas, palhas, folhas e galhos em sua composição</p>	R\$ 19,00	R\$ 9.500,00
14	200	Unidades Pacote 22g	Canela em pó	<p>Produto de qualidade, especiaria proveniente da moagem e refinamento da canela, deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos e não deve estar esgotada. Produto proveniente da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. Deve ser produzido conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.</p> <p>Embalagem: contendo 22g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter rótulo e a designação "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação em pó.</p>	R\$ 3,77	R\$ 754,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				Validade: Mínima de 6 meses. Data de Fabricação recente.		
15	1200	Quilos Pacote 1kg	Carne bovina em iscas (PATINHO)	<p>Produto de qualidade, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>Carne firme, elástica, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios. Instrução: A carne deve:1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar- se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Validade: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Embalagem: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C</p>	R\$ 41,93	R\$ 50.316,00
16	2000	Quilos Pacote 1kg	Carne bovina moída (Tipo PATINHO).	<p>Produto de qualidade, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>Deve estar moída, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios. Instrução: A carne deve:1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-</p>	R\$ 40,63	R\$ 81.260,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				<p>se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Validade: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias do abate.</p> <p>Embalagem: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>		
17	600	Quilos Pacote 1kg	Carne suína em iscas	<p>Produto de qualidade, composta por carne suína de machos da espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Carne firme, elástica, com cor, aspecto, cheiro e sabor próprios. Tipo de carne LOMBO ou PERNIL. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes ora especificados, em cubos ou em iscas. Instrução: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C.</p> <p>2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Validade: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Embalagem: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica,</p>	R\$ 24,76	R\$ 14.856,00



				devido o produto ser entregue na temperatura de -18°C.		
18	600	Unidades Pacote 500g.	Chocolate em pó	<p>Chocolate em pó, mínimo 50% de cacau, pacote de 500 gramas. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar e outros ingredientes e aditivos que não descaracterizem o produto e são permitidos na legislação. Deverá ser isento de matéria terrosa, detritos, cascas de semente e demais substâncias estranhas ao produto. Características organolepticas: aspecto: po homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem íntegra, sem perfurações, com identificação do produto, apresentação da comprovação do percentual mínimo de cacau (descrição no rótulo ou laudo técnico emitido pelo fabricante e assinado), lista dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e peso líquido.</p>	R\$ 13,03	R\$ 7.818,00
19	350	Unidades Pacote 100g.	Coco ralado sem açúcar	<p>Produto de qualidade obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.) adequadamente selecionado, despulpado, despelucado, triturado conforme sua granulometria, desidratado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto produzido de acordo com exigências das normas de segurança alimentar, parcialmente desengordurado, sem açúcar. Preparado com cocos puros, maduros e sãos, e apresentando no máximo 4,5% de acidez na porção de 100g, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades, sem rancidez.</p> <p>Embalagem: Pacote com 100g, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação/classificação do produto e fornecedor, peso, origem, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, lista de ingredientes. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser entregue com data de empacotamento recente.</p>	R\$ 6,48	R\$ 2.268,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

20	200	Unidades Pacote 400g.	Colorífico em pó	<p>Produto de qualidade igual ou superior a marca Penina., homogêneo, fino, constituído pela mistura de frutos maduros de urucum (bixa orellana), limpos, dessecados e moídos, com algum tipo de farinha (normalmente de mandioca) adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a denominação "Colorífico". Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. Embalagem: Pacote com 400g, de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação ("Colorífico") do produto e fornecedor, data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 5,66	R\$ 1.132,00
21	300	Unidades Pacote 25g	Cominho moído em pó	<p>Produto natural de qualidade, obtido através das sementes do Cuminumcyminum L., sãs, limpas e dessecadas, submetidas ao processo de moagem. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta. Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. Embalagem: Pacote de 25g, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 3,76	R\$ 1.128,00
				<p>Produto de qualidade, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18°C ou inferior no centro da carne do frango. Composição</p>		



22	1500	Quilos Pacote 1kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	<p>de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano.</p> <p>Embalagem: Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, que contenha 1kg de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	R\$ 10,93	R\$ 16.395,00
23	1500	Quilos Pacote 1kg	Coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada	<p>Produto de qualidade, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa desossadas, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme, sem excesso de pele e sem osso. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 18°C ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Embalagem: Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, que contenha 1kg de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo</p>	R\$ 18,06	R\$ 27.090,00



				o produto ser entregue na temperatura de -18°C.		
24	600	Unidades Caixa 200g	Creme de leite	<p>Produto de qualidade, com sabor suave e consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Caixa de 200g, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos, com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). Validade: Mínima 6 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 4,17	R\$ 2.502,00
25	100	Unidades Caixa 200g	Creme de leite sem lactose	<p>Produto de qualidade, longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, com adição da enzima lactase, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Produto de qualidade, com sabor suave e consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter,</p>	R\$ 5,37	R\$ 537,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Caixa de 200g, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos, com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). Validade: Mínima 6 meses a partir da entrega.		
26	500	Unidades Pacote 500g	Ervilha Em Grão, Congelada	<p>Produto de qualidade, composto por partes comestíveis de grãos de ervilhas, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação. Embalagem: Saco plástico de polietileno de aproximadamente 500g, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas.</p> <p>Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.</p>	R\$ 7,32	R\$ 3.660,00
27	1200	Unidades Pacote 340g	Extrato de tomate concentrado	<p>Produto de qualidade concentrado, 100% natural, elaborado a partir de TOMATES frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens de 340gr não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. Validade de 01 ano.</p>	R\$ 4,39	R\$ 5.268,00
28	700	Unidades Caixa 200g	Farinha de aveia	<p>Produto de qualidade, obtido pela moagem da parte comestível da aveia, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.</p> <p>Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: Caixa de 200g de papel impermeável, fechada e lacrada, produto acondicionado no interior da embalagem em plástico transparente e atóxico. Deve conter</p>	R\$ 6,31	R\$ 4.417,00



				<p>identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses após a entrega.</p>		
29	500	Quilos Pacote 1kg	Farinha de Milho fina	<p>Produto de qualidade com características técnicas de fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	R\$ 6,16	R\$ 3.080,00
30	1500	Quilos Pacotes 1kg	Farinha de trigo branca especial	<p>Produto de qualidade, obtido pela moagem da parte comestível do trigo. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos.</p> <p>Embalados em pacotes de 1 kg, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 6 meses. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº8 de 02/06/2005 e com a Instrução Normativa MAPA Nº31 de 18/10/2005.</p>	R\$ 5,14	R\$ 7.710,00
31	700	Quilos Pacotes 1kg	Farinha de trigo integral	<p>Produto de qualidade com características técnicas de farinha de trigo integral, de 1ª qualidade enriquecido com Ferro e Acido Fólico, com no mínimo 5,6g de fibra alimentar, 1% de gordura, 0% de sódio em 50g do produto seco. embalagem primaria: sacos de papel de 1 kg. prazo mínimo de validade: 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 8,16	R\$ 5.712,00
32	800	Quilos Pacotes 500g	Feijão carioca Tipo 1	<p>Produto de qualidade, grãos selecionados tipo I, grupo I, classe carioca. Os grãos devem estar íntegros, sem a presença de matérias estranhas, impurezas, mofo, caruncho, larvas e início visível de germinação e materiais terrosos.</p> <p>Embalagens: o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com capacidade</p>	R\$ 6,78	R\$ 5.424,00



				para 500 g. Deve conter na embalagem a rotulagem, peso, prazo de validade e informações nutricionais, identificação e contato do fornecedor, conforme legislação. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA. Validade: Mínima de 6 meses a partir da entrega.		
33	350	Unidades Pacote de 10g	Fermento Biológico seco Instantâneo	<p>Produto de qualidade, obtido através das culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.</p> <p>Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: Farinhas, Amidos e Féculas (no máximo 5% p/p), óleos e Gorduras comestíveis, e outras aprovadas pela CNNPA. Embalagem: Pacote de 10g, de plástico atóxico, resistente, devidamente fechado/lacrado a vácuo. Deve conter a denominação "Fermento Biológico Seco", lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e a recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C". Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 2,56	R\$ 896,00
34	400	Unidades Pote 250g	Fermento em pó químico	<p>Produto de qualidade composto de ingredientes de qualidade. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcício, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote de plástico resistente. Unidade: Embalagem: Pote de 250g.</p>	R\$ 7,28	R\$ 2.912,00
35	1900	Quilos Pacote 1kg	Filé de peito de frango	<p>Produto de qualidade, congelado, sem ossos e peles, com cor clara, cortes de ave com contornos definidos, firme e sem manchas. Deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Não poderá conter sulfito, substância proibida pelo Ministério da Agricultura. Embalagem: Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente,</p>	R\$ 17,56	R\$ 33.364,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				que contenha 1kg de produto. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de abate e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente, temperatura de estocagem. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.		
36	500	Unidades Pacote 400g	Grão de bico	Produto de qualidade composto de grão integros ( <i>Cicer arietinum</i> L.). Embalagem plástica de 400 gramas de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.	R\$ 7,46	R\$ 3.730,00
37	4000	Litros Pacote 1litro	logurte tradicional UHT com polpa de fruta	Produto lácteo de qualidade, composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Deve ser conservado entre 1 a 10°C. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor). Embalagem: Garrafa ou pacote 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. Validade: Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.	R\$ 8,51	R\$ 34.040,00
38	1000	Litros	logurte tradicional UHT	Produto lácteo de qualidade, composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, enzima lactase, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Não deve conter glúten.. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS.	R\$ 12,50	R\$ 12.500,00



		Pacote 1litro	com polpa de fruta zero lactose	<p>Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor).</p> <p>Embalagem: Garrafa ou pacote de 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. Validade: Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.</p>		
39	3000	Unidades Pacote 400g.	Leite em pó integral instantâneo	<p>Produto lácteo de qualidade igual ou superior a marca Piracanjuba®, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem.</p> <p>Ingredientes: Leite integral e emulsificante lecitina de soja. Não pode conter glúten.</p> <p>Embalagem: pacote de 400g, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas, que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 17,68	R\$ 53.040,00
40	800	Unidades Caixa 1 litro	Leite longa vida - integral UHT	<p>Produto lácteo de qualidade, longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem:caixa cartonada de 1 litro, atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento.</p>	R\$ 6,50	R\$ 5.200,00



				Validade: Mínima de 3 meses a partir da data da entrega.*O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas ou estufadas, cheiro que não seja característico do produto, podendo ser rejeitado.		
41	700	Unidades Caixa 1 litro	Leite zero lactose	Produto lácteo de qualidade (zero) lactose: leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data da entrega.	R\$ 7,47	R\$ 5.229,00
42	500	Unidades Pacote 500g	Lentilha	Produto de qualidade, lentilha tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou caruncho. Embalagem: Pacote de 500g, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 8,70	R\$ 4.350,00
43	300	Unidades Pacote 500g	Macarrão , tipo cabelo de anjo SEM OVOS	MACARRÃOS, TIPO CABELO DE ANJO, SEM OVOS feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional. Validade: Mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	R\$ 7,77	R\$ 2.331,00
44	250	Unidades Pacote 500g	Macarrão de arroz	Produto de qualidade, macarrão seco preparado com farinha de arroz, sem glúten, sem ovos e sem leite. Tipos: parafuso, penne ou padre-nosso (Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo). Deve ser fabricado a partir de matérias- primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter glúten e lactose.	R\$ 8,59	R\$ 2.147,50



				<p>Embalagem: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxico e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
45	100	Unidades Pacote 500g	Macarrão Integral	<p>Produto de qualidade, macarrão seco preparado com Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Tipos: parafuso, penne (Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxico e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 7,56	R\$ 756,00
46	250	Unidades Pacote 500g	Macarrão tipo Padre Nosso	<p>Produto de qualidade, massa seca preparada com sêmola, ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo padre nosso/argolinha. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, são, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 7,13	R\$ 1.782,50



47	1700	Unidades Pacote 500g	Macarrão tipo Parafuso SEM OVOS	<p>Produto de qualidade, massa seca preparada com sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo parafuso. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 5,65	R\$ 9.605,00
48	500	Unidades Pacote 500g	Milho verde cozido congelado	<p>Produto de qualidade, composto por partes comestíveis de grãos de milho pré-cozidos, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação. Embalagem: Saco plástico de polietileno de aproximadamente 500g, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.</p>	R\$ 13,96	R\$ 6.980,00
49	1200	Unidades Frascos 900ml	Óleo de soja	<p>Produto de qualidade, obtido da extração do grão de soja não transgênica, sendo refinado e sem gorduras trans. Embalagem: frascos de 900ml de plástico, atóxicos e resistentes, limpos, devidamente fechadas/lacradas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 9,56	R\$ 11.472,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

50	500	Unidades Pacote 50gr	Orégano seco	<p>Produto natural de qualidade, obtido através das folhas do <i>Origanum vulgare</i> L., sãs, limpas e dessecadas, para uso culinário. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta. Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. Embalagem: Pacote de 50g, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 6,69	R\$ 3.345,00
51	1500	Unidades Pacotes c/ 10un de 50g	Pão de Cachorro- quente	<p>Produto de qualidade, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deve apresentar casca fina de coloração caramelo, ter consistência macia e miolo de coloração branco/creme, ser fabricado 1 dia antes da entrega, sem leite. Respeitar as recomendações da Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Embalagens: Pacote (com capacidade para 10 unidades/cada pão devendo pesar 50g) plástico, atóxicos e resistentes, devidamente, fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>	R\$ 9,99	R\$ 14.985,00
52	500	Quilos Pacote 1kg	Polvilho azedo	<p>Produto de boa qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura). Embalagem: Pacote de 1kg, de plástico contendo identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	R\$ 12,85	R\$ 6.425,00



				Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
53	200	Unidades Pacote 500gr	Polvilho doce	<p>Produto de boa qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p>Embalagem: pacote de 500gr, em plástico atóxico, transparente de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas(data de fabricação e validade)). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	R\$ 7,79	R\$ 1.558,00
54	500	Unidades Pacote 400g	Queijo mussarela pasteurizado fatiado	<p>Produto de qualidade, composto por leite pasteurizado, sal, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235).</p> <p>Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega. Embalagem: Pacote com 400 gramas, contendo produto fatiado com aproximadamente 40 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis. Validade: Mínima de 2 meses a</p>	R\$ 17,60	R\$ 8.800,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**  
 A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				partir da data de entrega. Data de fabricação: Máxima de 15 dias a partir da data de entrega.		
55	200	Unidades Pacote 200g	Queijo mussarela pasteurizado fatiado SEM LACTOSE	<p>Produto de qualidade, composto por leite pasteurizado, sal, enzima lactase, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega.</p> <p>Embalagem: Pacote com 200 gramas, contendo produto fatiado com aproximadamente 20 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis.</p> <p>Validade: Mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: Máxima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>	R\$ 11,08	R\$ 2.216,00
56	300	Quilos Pacote 1kg	Sal refinado iodado	<p>Produto de qualidade, produzido a partir do cloreto de sódio cristalizado de fonte marinha, adicionado obrigatoriamente o iodo. Deve passar por processos para retirada de impurezas e conter 400mg de sódio a cada grama de sal.</p> <p>Embalagem: Pacote de 1kg, de plástico transparente, atóxico e resistente. No rótulo deve constar nome/identificação/tipo do produto, nome/identificação do produtor, marca, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, lista de ingredientes, tabela nutricional e forma de armazenamento. Validade: Mínima de 8 meses a partir da data de entrega</p>	R\$ 3,38	R\$ 1.014,00
57	100	Unidades Pacote 150g	Semente de chia	<p>Produto de qualidade composto de semente de chia (sálvia hispânica L). Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 150g, Isento de qualquer substância estranha ou Nociva. Não pode ser a granel. Deve conter rótulo,</p>	R\$ 10,97	R\$ 1.097,00



				identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
58	500	Unidades Pacote 400g	Tapioca	Produto de qualidade composto de goma pronta para tapioca, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem 400 gramas, plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	R\$ 7,16	R\$ 3.580,00
59	300	Unidades Pacote 100g	Uva passa preta SEM SEMENTE	Produto de qualidade, SEM SEMENTE obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem 100 gramas. Não pode ser a granel. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 8,49	R\$ 2.547,00
60	200	Unidades Frascos 900 ml	Vinagre de álcool	Produto de qualidade, Fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº36 de 14/10/99 MAPA). Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	R\$ 3,71	R\$ 742,00
				VALOR TOTAL:		R\$ 562.343,00



2.2. Incluir a certificação de produto orgânico acompanhado do projeto de vendas;

2.3. O custo estimado será elaborado mediante Pesquisa de Preços de no mínimo três orçamentos realizada pela Secretaria de Educação e Esportes, anexos ao processo.

### 3. FONTE DE RECURSO

3.1. Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos do orçamento Geral da Secretaria de Educação e Esportes, no exercício de 2023/2024.

### 4. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO

4.1. A presente solicitação tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, tendo em vista a necessidade de garantir a oferta da Alimentação Escolar no âmbito das unidades escolares pertencentes à Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava, a saber:

UNIDADE ESCOLAR
EEB NERI MENDONÇA DE SOUZA - LARANJEIRAS CEI PEQUENO SONHO
CEI HORTENCIO BERNARDINO DE SOUZA - ESTIVA
EEB TAQUARAÇU - TAQUARAÇU
EEF HONORATA FREITAS - BARRANCA
EEB TOMASIA MENDONÇA FERNANDES – SERTÃO DA ESTIVA
EEB PONTA DAS LARANJEIRAS – PONTA DAS LARANJEIRAS CEI MUNDO ENCANTADO
EEB DR PAULO CARNEIRO - SANTIAGO
CEI PEIXINHO COLORIDO - CARREIRA
EEB LUIS PACHECO DOS REIS - BARREIROS CEI BARREIROS

A Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava, atende atualmente 1.350 (hum mil e trezentos e cinquenta alunos) nas etapas de Educação Básica que abrangem a educação infantil (creche e pré- escola), e o ensino fundamental (anos iniciais e finais) e o AEE. No caso dos Centros de Educação Infantil, a creche é ofertada em período integral, todos com direito à alimentação escolar.

Importante salientar que os cardápios da alimentação escolar devem e são elaborados pelo Nutricionista do PNAE, 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.

E que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública na área de alimentação que consiste no repasse de recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às escolas que ofertam Educação Básica para compra de gêneros alimentícios a serem ofertados na merenda escolar.

Dessa forma, **CONSIDERANDO:**

**I-** que a alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar á educação. Assim, o Estado tem a obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola;



**II-** considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, através de cardápio diversificado.

**III-** que 30% do recurso do PNAE devem ser adquiridos da agricultura familiar e, com a Resolução CD/FNDE n.º 06/2020 (que entra em vigor a partir de 2021), caso a instituição não consiga comprar esse percentual da agricultura familiar e não apresente as devidas justificativas previstas na legislação, este valor terá que ser devolvido ao erário;

**JUSTIFICA-SE** a necessidade de realização de Licitação objetivando a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural na continuidade da prática de oferta da Alimentação Escolar de qualidade a todos os estudantes pertencentes à rede municipal de Ensino de Pescaria Brava.

## 5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

**5.1.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada conforme programação de entrega expedida pela Secretaria de Educação e Esportes – Setor de Alimentação Escolar. Os locais de entrega serão:

Unidade Escolar	Localização
CEI Hortêncio Bernardino de Souza	Estiva
CEI Peixinho Colorido	Carreira do Siqueiro
EEB Dr Paulo Carneiro	Santiago
EEB Luís Pacheco dos Reis / CEI Barreiros	Barreiros
EEB Neri Mendonça de Souza + CEI Pequeno Sonho	Laranjeiras
EEB Ponta das Laranjeiras + CEI Mundo Encantado	Ponta das Laranjeiras
EEB Taquaraçu	Taquaraçu
EEB Tomásia Mendonça Fernandes	Sertão da Estiva
EEF Honorata Freitas	Barranca

**5.2.** Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela Secretaria de Educação e Esportes.

## 6. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

**6.1.** O acompanhamento e a fiscalização dos objetos Contratuais firmados com a Contratada será exercida por servidor designando por Portaria (anexa ao processo), em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei n.º 8.666/93, pela Secretaria de Educação e Esportes, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso das aquisições e de tudo dará ciência à chefia imediata.

**6.2.** Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designado pela Secretária de Educação e Esportes, podendo ser auxiliado por outro servidor igualmente designado a servidora: **Ana Paula Ferreira Gomes – matrícula 2647 – cargo: Nutricionista técnica.**

**6.2.1.** Todas as irregularidades constatadas pelo responsável pela fiscalização, que extrapolem suas competências e atribuições legais, serão comunicadas o mais breve possível à Administração da CONTRATANTE, para que esta tome as medidas cabíveis e pertinentes aos casos.

**6.3.** O representante do Contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do fornecimento do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.



**6.4.** O servidor responsável pela fiscalização deverá atestar as Notas Fiscais/Faturas, desde que tenham sido entregues todos os produtos na forma devida e conforme com o Termo de Referência.

**6.5.** Quaisquer exigências da fiscalização, dentro do objeto contratado, deverão ser prontamente atendidas pelo fornecedor/contratado, sem ônus para a Prefeitura de Pescaria Brava/SC.

## **7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**7.1.** O pagamento será realizado e efetuado de acordo com as aquisições solicitadas e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ordem de serviço, correspondentes as entregas efetivamente executadas, após o aceite e atesto por servidor público designado;

**7.2.** Para efeito do pagamento, a contratada deverá atender as exigências legais quanto à emissão de comprovação fiscal.

**7.3.** O pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a certificação da nota fiscal;

## **8. REEQUILÍBIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:**

**8.1.** O Contrato decorrente deste Termo de Referência poderá ser alterado por acordo das partes, com as devidas justificativas, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração dos serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, nos termos da Lei nº. 8.666/1993 e/ou 14.133/2021.

## **9. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **9.1. A CONTRATANTE obriga-se a:**

**9.1.1.** Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal.

**9.1.2.** Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

**9.1.3.** Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

**9.1.4.** O pagamento à (ao) Contratada (o) será efetuado pela Prefeitura Municipal após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado pela Secretaria de Educação.

**9.1.5.** Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**9.1.6.** E fetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato.

**9.1.7.** A Contratante se reserva no direito de realizar ela própria ou com a ajuda de terceiros, Auditoria e Fiscalização dos serviços da Contratada, de modo a se verificar se as condições exigidas neste edital, estão



sendo cumpridas pela empresa Contratada, bem como realizar Pesquisa de satisfação quanto ao atendimento prestado pela empresa Contratada.

**9.1.8.** Designar servidor como Fiscal do Contrato.

**9.1.9.** Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços.

**9.1.10.** Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.

**9.1.11.** Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados.

**9.1.12.** Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

**9.1.13.** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

**9.1.14.** Proporcionará para a Contratada todas as facilidades para a execução dos serviços Contratados.

**9.1.15.** Efetuará o pagamento das Notas Fiscais referentes à execução dos serviços contratados, nos termos e condições estabelecidas neste contrato.

**9.1.16.** Fiscalizará a execução dos serviços licitados.

**9.1.17.** Acompanhará e fiscalizará a execução do objeto do Contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicará por escrito e tempestivamente sobre qualquer alteração ou irregularidade no fornecimento dos serviços e ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA.

## **10.2. A CONTRATADA obriga-se á:**

**10.2.1.** Apresentar Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável;

**10.2.2.** Apresentar (duas) amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada – inclusive em gramatura e material, com a identificação do GRUPO FORMAL, especificação do produto, **conforme TABELA I deste termo**, de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta licitação.

**10.2.3.** Apresentar Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, **conforme TABELA I deste termo.**

**10.2.4.** Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Pescaria Brava – CAE/. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).

**10.2.5.** Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º).



**10.2.6.** Rotulagem: de acordo com a RDC –ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

**10.2.7.** Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

**10.2.8.** As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo Grupo Formal ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

**10.2.9.** Serão consideradas classificadas as propostas que preenchem as condições fixadas nos termos desta licitação.

**10.2.10.** Cada fornecedor deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nos termos desta licitação.

**10.2.11.** Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Educação Infantil (Creche e Pré- Escola), e Ensino Fundamental e outros, no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato.

**10.2.12.** O contrato será efetuado na totalidade da aquisição com entregas parceladas a serem definidas em cronograma elaborado pelo Setor de Merenda Escolar.

**10.2.13.** Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5.426/85 –ABNT, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no anexo I.

**10.2.14.** Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com a NBR 5.426/85–ABNT não serão recebidos pela Secretaria de Educação e Esportes.

**10.2.15.** A distribuição dos gêneros alimentícios às Unidades de Ensino Municipais não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

**10.2.16.** Todos os itens descritos no edital desta licitação, após entrega nas Unidades de Ensino, serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado.

**10.2.17.** O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, a repetição de resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato.

**10.2.18.** As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta da empresa fornecedora que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria de Educação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pela Secretaria de Educação.



**10.2.19.** As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

**10.2.20.** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

**10.2.21.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

**10.2.22.** Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

**10.2.23.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

**10.2.24.** Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

**10.2.25.** Comunicar à Prefeitura Municipal de Pescaria Brava (Secretaria de Educação e Esportes) todas e quaisquer ocorrências extraordinárias relacionadas com a entrega/execução dos bens/serviços.

**10.2.26.** Utilizar obrigatoriamente Livro de Ocorrências.

**10.2.27.** Responsabilizar-se pelo confinamento dos resíduos retirados, sem danos ao meio ambiente, na forma prevista na legislação ambiental vigente.

**10.2.28.** Adotar de todas as medidas de segurança.

**10.2.29.** A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.

**10.2.30.** O prazo previsto para entrega deverá ser de até 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento (via e-mail ou WhatsApp) ou retirado na sede da Contratante.

**10.2.31.** O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 05 (dias) dias.

**10.2.32.** A Contratada deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à requisitante até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo previsto para a entrega.

**10.2.33.** Correrão por conta exclusiva da Contratada as despesas como frete, transporte, seguro e demais



custos advindos da entrega dos produtos nas dependências da Contratante.

**10.2.34.** Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

**10.2.35.** Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal.

**10.2.36.** São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos serviços contratados.

**10.2.37.** Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

**10.2.38.** A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social–INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.

**10.2.39.** Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

**10.2.40.** No ato da entrega, quando houver necessidade de fracionamento da embalagem original, conforme cronograma entregue pela Secretaria de Educação, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente incolor e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

**10.2.41.** Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de cinco dias úteis, sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria Municipal de Educação.

**10.2.42.** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador, quando couber.

**10.2.43.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## **11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** O desatendimento, pela Contratada, de quaisquer exigências contratuais e seus anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), a sujeitará às sanções administrativas previstas no artigo 87, inciso I da Lei n. 8.666 de vinte e um de julho de 1993, como disposto abaixo:

- I. Advertência, nas hipóteses de execução irregular, a qual não resulte prejuízo para prestação do serviço;



II. Multa, em razão do descumprimento das obrigações contratuais, que será calculada com fulcro nas especificações abaixo:

Grau	Mora Diária	Compensatória	Prazo de suspensão
1	Não	Não	Não
2	0,4% por ocorrência	10% por ocorrência	Mínimo: 1 mês
3	0,5% por ocorrência	15% por ocorrência	Mínimo: 6 meses
4	0,6% por ocorrência	20% por ocorrência	Mínimo: 1 mês
5	0,8% por ocorrência	20% por ocorrência	Mínimo: 1,5 anos Máximo: 2 anos

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas leves.	1
2	Não entrega de documentação simples solicitada pela Contratante.	2
3	Descumprimento de prazos.	3
4	Descumprimento de prazos. Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas médias.	2
5	Não manutenção das condições de habilitação ou de licitar e contratar com a Administração Pública durante a vigência contratual.	4
6	Não entrega de documentação importante solicitada pela Contratante.	4
7	Descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais, não explicitadas nos demais itens, que sejam consideradas graves.	4
8	Inexecução parcial do Contrato.	5
9	Descumprimento da legislação (legais e infralegais), afetando a execução do objeto (direta ou indireta).	5
10	Cometimento de atos protelatórios durante a execução visando adiamento das solicitações da Contratante.	5
11	Inexecução total do Contrato.	5
12	Cometimento de fraude fiscal, durante a execução do objeto.	5
13	Declaração, documentação ou informação falsa, adulteração de documentos ou omissão de informações.	5
14	Comportamento inidôneo ou cometimento de mais de uma das infrações previstas anteriormente.	5
15	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscal, por ocorrência.	3

III. Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a



Administração, por prazo não superior a dois anos.

**11.2.** Durante o processo de apuração de supostas irregularidades, deverão ser consideradas as seguintes definições:

**11.2.1. Documento simples:** são aqueles que, mesmo deixando de ser apresentados ou apresentados fora do prazo previsto, não interferem a execução do objeto de forma direta ou, não causam prejuízos à Administração;

**11.2.2. Documentos importantes:** são aqueles que, caso não apresentados ou apresentados fora do prazo previsto, interferem na execução do objeto de forma direta ou indireta ou, causam prejuízos à Administração;

**11.2.3. Descumprimento das obrigações contratuais leves:** são aquelas que não interferem diretamente na execução do objeto e, não comprometem prazos e/ou serviços;

**11.2.4. Descumprimento das obrigações contratuais médias:** são aquelas que, mesmo interferindo na execução do objeto, não comprometem prazos e/ou serviços de forma significativa e que, não caracterizam inexecução parcial;

**11.2.5. Descumprimento das obrigações contratuais graves:** são aquelas que, mesmo interferindo na execução e comprometam prazos e/ou serviços de forma significativa, não caracterizam inexecução total;

**11.2.6. Erro de execução:** é aquele que, passível de correção, foi devidamente sanado;

**11.2.7. Execução imperfeita:** é aquela passível de aproveitamento a despeito de falhas não corrigidas.

**11.3.** No processo de apuração de infração e aplicação de sanção administrativa, é assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa, facultada a defesa prévia ao interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

**11.4.** Os atrasos na execução e outros descumprimentos de prazos, poderão ser considerados inexecução total contratual, caso ultrapassem, no total, 30 (trinta) dias úteis.

**11.5.** As sanções de Advertência e de Suspensão Temporária de Licitar e Contratar com a Administração, não cumuláveis entre si, poderão ser aplicadas juntamente com as multas, de acordo com a gravidade da infração apurada.

**11.6.** O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias a contar do recebimento da notificação e, será limitado a 10% (dez por cento) do valor mensal do Contrato.

**11.7.** No enquadramento do fato à tabela de infrações, será respeitado o Princípio da Especialidade e, na aplicação da sanção, o Princípio da Proporcionalidade. A reincidência específica ensejará a elevação de grau de infração para o subsequente.

**11.8.** As irregularidades ou defeitos constatados durante a execução dos serviços serão repassados pela Secretaria Municipal de Obras para a Contratada, que deverá providenciar a imediata reparação.

**11.9.** Tais irregularidades serão notificadas por escrito aos responsáveis da Contratada sob as quais poderão ser aplicadas pela Secretaria Municipal de Obras as multas que lhe couberem;

**11.10.** O processo de aplicação das penalidades de Advertência e Multa, inclusive moratória, tem início com a lavratura do Auto de Infração pela fiscalização da Contratante;

**11.11.** Lavrado o Auto, a Contratada será imediatamente intimada, lhe sendo dado um prazo de 5 (cinco) dias úteis para a defesa prévia;

**11.12.** Recebida a defesa prévia, os Autos serão encaminhados pela fiscalização à Contratante, devidamente instruídos para decisão;



**11.13.** Da decisão da Contratante em aplicar a penalidade, caberá recurso voluntário, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, para o Prefeito Municipal, independentemente da garantia de instância;

**11.14.** A decisão do Prefeito Municipal exaure a instância administrativa;

**11.15.** Apurando-se, no processo, a prática de duas ou mais infrações, pela Contratada, aplicam-se cumulativamente as penas cominadas, se as infrações não forem idênticas;

**11.16.** Em se tratando de infração continuada em relação a qual tenham sido lavrados diversos autos e representações, serão eles reunidos em um único processo, para imposição da pena cabível;

**11.17.** Considerar-se-ão continuadas as infrações quando se tratar de repetição de falta ainda não apurada ou, que seja objeto de processo de cuja instauração a Contratada não tenha conhecimento, através de intimação;

**11.18.** Na falta de pagamento da multa no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência pela Contratada, da decisão final que impuser a penalidade, terá lugar o processo de execução.

**11.19.** As importâncias pecuniárias resultantes da aplicação das multas previstas no contrato reverterão à Contratante;

**11.20.** A aplicação e o cumprimento das penalidades previstas neste Termo de Referência não prejudicam a aplicação de penas previstas na legislação vigente.

## **12. RESCISÃO**

**12.1.** O Contrato poderá ser rescindido, no todo ou em parte e de pleno direito, a qualquer tempo, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial, quando a **Contratada:**

**12.1.1.** Falir, concordatar, dissolver-se ou extinguir-se;

**12.1.2.** Transferir, parcialmente, a execução do objeto do contrato firmado entre as partes, sem a prévia autorização e anuência da Contratante;

**12.1.3.** Paralisar os serviços sem justa causa, caso fortuito ou sem ocorrência de força maior;

**12.1.4.** Não der aos trabalhos o andamento capaz de cumprir as demandas previstas;

**12.1.5.** Rescindido o Contrato por qualquer um dos motivos supramencionados, a empresa Contratada não pode retirar os equipamentos instalados, até que o órgão responsável da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava tenha resolvido o problema da substituição; mesmo não havendo nenhum outro motivo que impeça a referida retirada;

**12.1.6.** Contrato será rescindido, ainda, nos termos do artigo 77 da Lei n. 8.666/93 e alterações nas seguintes hipóteses:

**12.1.6.1.** Pela decretação da falência, liquidação ou dissolução da Contratada, ou falecimento do titular, no caso de firma individual;

**12.1.6.2.** Pela alteração social ou modificação da finalidade da estrutura da Contratada, de forma que prejudiquem a execução do Contrato, a juízo da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava;

**12.1.6.3.** Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério da Prefeitura Municipal de Pescaria



Brava, a rescisão importará em:

- I. Aplicação da pena de suspensão do direito de licitar com o Município de Pescaria Brava e seus órgãos descentralizados, pelo prazo de até **dois anos**;
- II. Declaração de inidoneidade quando a Contratada, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou de má-fé, a juízo da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava.

**12.2.** A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurada a defesa ao infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano, efetivo ou potencial;

**12.3.** Os mesmos termos da rescisão e penalidades se aplicam às empresas consorciadas;

**12.4.** A Contratante poderá rescindir o Termo de Contrato, sem qualquer ônus, em caso de descumprimento total ou parcial de qualquer cláusula contratual ou obrigação imposta à Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

**12.5.** Também constitui motivo para a rescisão do Contrato a ocorrência das hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei n. 8.666/93;

**12.6.** Caso haja razões de interesse público devidamente justificadas nos termos do artigo 78, inciso XII da Lei n. 8.666/93, a Contratante decida rescindir o Contrato, antes do término do seu prazo de vigência, ficará dispensado o pagamento de qualquer multa, desde que notifique a Contratada, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**12.7.** O procedimento formal de rescisão terá início mediante notificação escrita, entregue diretamente à Contratada, ou via postal, com aviso de recebimento;

**12.8.** Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos Autos, assegurado o contraditório e ampla defesa, e precedidos de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

### **13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** A presente licitação poderá ser obtida nos seguintes locais: Setor de Licitações da Prefeitura de Pescaria Brava de segunda à sexta no horário de expediente, ou através do e-mail [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br) ou pelo site [www.pescariabrava.sc.gov.br](http://www.pescariabrava.sc.gov.br).

**13.2.** Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

**13.3.** O uso do Sistema de Registro de Preços para esta aquisição está fundamentado no inciso II do art. 3º, do Decreto nº 7.892/2013, uma vez que a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas será mais conveniente à Administração, e no inciso IV, uma vez que, pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

**13.4.** O presente Termo de Referência fundamenta-se nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e no Decreto nº 7.892/2013 e se vincula ao **Edital e anexos do Pregão Eletrônico**, constante do processo em epígrafe, bem como à Ata de Registro de Preços decorrente do referido Pregão e à proposta da Contratada.

**13.5.** O critério de **juízo das propostas será o menor preço unitário por item conforme tabela em anexo constante no presente Termo de Referência.**

**13.6.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela em anexo constante no presente Termo de

Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**13.7.** A proposta de preços poderá ser apresentada em formulário próprio (conforme anexo I) ou através do arquivo BETHA COMPRAS AUTOCOTAÇÃO (arquivo ZIP) ou através de formulário do Portal Compras BR e Banco de preços.

**13.8.** A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos do pregão eletrônico e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

**13.9.** Dúvidas na interpretação deste Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo correio eletrônico [educacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:educacao@pescariabrava.sc.gov.br) - [licitacao@pescariabrava.sc.gov.br](mailto:licitacao@pescariabrava.sc.gov.br)

Pescaria Brava / SC, 03 de agosto de 2023.

Documento assinado digitalmente  
 TALITA SANTOS CORNELIO  
Data: 29/08/2023 11:16:57-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

---

Talita Santos Cornélio  
Secretária de Educação e Esportes



PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023 – PMPB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMPB MODELO PROPOSTA COMERCIAL

Encarte “A” – Planilha Descritiva dos Itens/Produtos de Aquisição e Cotação de Preços

**Empresa Fornecedora:**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço: Tel: / email:

**Empresa solicitante:**

Razão Social: Prefeitura de Pescaria Brava - CNPJ: 16.780.795/0001-38 Endereço:

Rodovia SC 437 - Centro – Pescaria Brava – SC – CEP: 88798000

Tabela I						
ITEM	QTD	UND	ESPECIFICAÇÃO / PRODUTO	CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	300	Unidades Pacote 50g	Açafrão/Cúrcuma em pó	Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de <b>Açafrão da Terra (Curcuma longa L)</b> , dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a denominação "Açafrão da Terra ou Cúrcuma em pó". <b>Embalagem: Pacote com 50g</b> , de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação do produto e fornecedor, data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		



2	600	Quilos Pacote 1kg	Açúcar mascavo	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido com cana-de- açúcar selecionada, sabor doce, que apresente cor marrom/dourada escuro e fácil dissolução. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.</p> <p><u>Embalagem: pacote de 1kg</u> , em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u>mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>		
3	1800	Quilos Pacote 1 kg	Açúcar refinado	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido com cana-de- açúcar selecionada, moagem refinada, sabor doce, que apresente excelente brancura e fácil dissolução, sem umidade. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.</p> <p><u>Embalagem: pacote de 1kg</u> em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u>mínima de 6 meses a contar a</p>		



				partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
4	300	Unidades Pacote 150g	Ameixa preta seca SEM CAROÇO	Produto de qualidade, SEM CAROÇO obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <b>Embalagem 150 gramas. Não pode ser a granel.</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
5	150	Unidades Pacote 500g	Amido de milho	Produto de qualidade, sem glúten, 100% puro. <b>Embalagem de 500 gramas</b> - contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 12 meses a partir da entrega.		
6	1500	Quilos Pacote 1 kg	Arroz branco, tipo 1	Produto de qualidade, polido, tipo 1, Arroz agulhinha, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas a saúde. <b>Pacote de 1 kg</b> , embalagem plástica transparente com rotulo contendo		



				informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
7	800	Quilos Pacote 1 kg	Arroz Integral, Tipo 1	<u>Produto de qualidade</u> , tipo 1, integral, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas a saúde. <b>Pacote de 1 kg</b> , embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.		
8	2500	Quilos Pacote 1 kg	Arroz parboilizado tipo 1	<u>Produto limpo de boa qualidade, do tipo 1, classe longo fino</u> , constituído de grãos inteiros, isento de mofo, substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). <u>Embalagem: Pacote de 1kg</u> , de plástico atóxico, transparente, resistente, que contenha a identificação do produto, peso, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes, nome/identificação do produtor, modo de armazenamento/conservação. <u>Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega</u> . Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
9	700	Unidades Pacote 500g	Aveia em flocos finos	<u>Produto de qualidade, Avena sativa, embalagem de 500g</u> . Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: Pacote de 500g, fechada e lacrada, em plástico transparente e atóxico. Deve conter identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e		



				<p>marca.</p> <p>Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.</p>		
10	250	Unidades Pacotes 80g	Biscoito salgado de polvilho sem glúten e sem lactose	<p><u>Produto de qualidade</u>, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho.</p> <p><u>Embalagem: Pacote de 80g.</u> De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produtor, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> No mínimo 2 meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p> <p><u>Data de Fabricação:</u> De máximo 15 dias antes da data de entrega.</p>		
11	2000	Unidades Pacote 350g	Biscoito salgado tipo integral	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve conter na composição farinha</p>		



				de trigo integral, cereais, fermentos e outros ingredientes permitidos pelas legislações vigentes. Sem gorduras trans. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, com características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor e textura). Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 350g</b> , com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. Deve conter identificação/nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e lote. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da entrega.		
12	200	Unidades Pacote 200g	Cacau em pó	<u>Produto de qualidade igual ou superior a marca Nestlé, CACAU EM PÓ, solúvel.</u> Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 200g</b> , com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. <u>Validade</u> Mínima de 4 meses a partir da entrega.		
13	500	Unidades Pacote 500g	Café torrado e moído tradicional	<u>Produto de qualidade igual ou superior a marca Melitta, 100% café, torrado e moído em pó, produzido através do grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero</u> Embalagem: Embalagem aluminizada <b>a vácuo de 500g</b> , totalmente lacrada/fechada. Deve apresentar rótulo com a denominação "Café torrado e moído", em pó, seguida da sua classificação, prazo de validade, selo de pureza e origem. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Coffea, principalmente de Coffeearabica, Coffealiberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado e moagem. Deve apresentar selo de pureza da "ABIC", intensidade 8, embalado à vácuo, ponto de torra		



				acentuado e um processo de moagem fina e uniforme, que garantam e preservem seu sabor forte e encorpado, apresentar características organolépticas (cor, aroma, textura e sabor) adequadas/compatíveis ao produto. Não deve apresentar substâncias nocivas, parasitas, larvas, palhas, folhas e galhos em sua composição.		
14	200	Unidades Pacote 30g	Canela em pó	<p><u>Produto de qualidade</u>, especiaria proveniente da moagem e refinamento da canela, deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos e não deve estar esgotada. Produto proveniente da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. Deve ser produzido conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.</p> <p><u>Embalagem: contendo 30g.</u> De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter rótulo e a designação "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação em pó. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses. <u>Data de Fabricação</u> recente.</p>		



15	1200	Quilos Pacote 1kg	Carne bovina em iscas (PATINHO)	<p><u>Produto de qualidade</u>, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>Carne firme, elástica, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios.</p> <p><u>Instrução:</u> A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade:</u> mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate.</p> <p><u>Embalagem:</u> Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e <b>contendo 1 kg</b>. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.</p> <p><u>Transporte:</u> Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C</p>		
----	------	----------------------	------------------------------------	---	--	--



16	2000	Quilos Pacote 1kg	Carne bovina moída (Tipo PATINHO).	<p><u>Produto de qualidade</u>, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.</p> <p>Deve estar moída, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Instrução: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade</u>: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias do abate.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada e <b>contendo 1 kg</b>. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.</p> <p>Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>		
17	600	Quilos Pacote 1kg	Carne suína em iscas	<p><u>Produto de qualidade</u>, composta por carne suína de machos da espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Carne firme, elástica, com cor, aspecto, cheiro e sabor próprios. Tipo de carne LOMBO ou PERNIL. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes ora especificados, em cubos ou em iscas.</p> <p><u>Instrução</u>:</p>		



				<p>A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C.</p> <p>2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade:</u> mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. <u>Embalagem:</u> Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e <b>contendo 1 kg.</b> Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.</p> <p>Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>		
18	600	Unidades Pacote 500g.	Chocolate em pó	<p>Chocolate em pó, mínimo 50% de cacau, pacote de <b>500 gramas</b>. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar e outros ingredientes e aditivos que não descaracterizem o produto e são permitidos na legislação. Deverá ser isento de matéria terrosa, detritos, cascas de semente e demais substâncias estranhas ao produto.</p> <p>Características organolepticas: aspecto: po homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio.</p> <p>Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem íntegra, sem perfurações, com identificação do produto, apresentação da comprovação do percentual mínimo de cacau (descrição no rótulo ou laudo técnico emitido pelo fabricante e assinado), lista dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e peso líquido.</p>		



19	350	Unidades Pacote 100g.	Coco ralado sem açúcar	<p><u>Produto de qualidade</u> obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.) adequadamente selecionado, despulpado, despeliculado, triturado conforme sua granulometria, desidratado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto produzido de acordo com exigências das normas de segurança alimentar, parcialmente desengordurado, sem açúcar. Preparado com cocos puros, maduros e sãos, e apresentando no máximo 4,5% de acidez na porção de 100g, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades, sem rancidez.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacote com <b>100g</b>, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação/classificação do produto e fornecedor, peso, origem, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, lista de ingredientes. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses. Deverá ser entregue com data de empacotamento recente.</p>		
20	200	Unidades Pacote 500g.	Colorífico em pó	<p><u>Produto de qualidade</u> igual ou superior a marca Penina., homogêneo, fino, constituído pela mistura de frutos maduros de urucum (bixa orellana), limpos, dessecados e moídos, com algum tipo de farinha (normalmente de mandioca) adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a denominação "Colorífico". Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote com 500g</b>, de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação ("Colorífico") do produto e fornecedor,</p>		



				data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
21	300	Unidades Pacote 30g	Cominho moído em pó	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, obtido através das sementes do <i>Cuminumcyminum L.</i>, sãs, limpas e dessecadas, submetidas ao processo de moagem. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta. Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 30g</b>, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

22	1500	Quilos Pacote 1kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	<p><u>Produto de qualidade</u>, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18°C ou inferior no centro da carne do frango. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, que <b>contenha 1kg</b> de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate.</p> <p>Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>		
----	------	----------------------	--	---	--	--



23	1500	Quilos Pacote 1kg	Coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada	<p><u>Produto de qualidade</u>, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa desossadas, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme, sem excesso de pele e sem osso. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 18°C ou inferior no centro da carne do frango. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. <u>Embalagem</u>: Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, <b>que contenha 1kg</b> de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. <u>Validade</u>: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	
----	------	----------------------	---	--	--



24	600	Unidades Caixa 200g	Creme de leite	<p><u>Produto de qualidade</u>, com sabor suave e consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. <u>Embalagem: Caixa de 200g</u>, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos, com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). <u>Validade: Mínima 6 meses a partir da entrega.</u></p>		
25	100	Unidades Caixa 200g	Creme de leite sem lactose	<p>Produto de qualidade, longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, <b>com adição da enzima lactase</b>, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Produto de qualidade, com sabor suave e</p>		



				<p>consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: <b>Caixa de 200g</b>, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos, com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). Validade: Mínima 6 meses a partir da entrega.</p>		
26	500	Unidades Pacote 500g	Ervilha Em Grão, Congelada	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por partes comestíveis de grãos de ervilhas, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação. Embalagem: Saco plástico de polietileno de <b>aproximadamente 500g</b>, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.</p>		



27	1200	Unidades Pacote 340g	Extrato de tomate concentrado	<p><u>Produto de qualidade</u> concentrado, 100% natural, elaborado a partir de <b>TOMATES</b> frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. <b>As embalagens de 340gr</b> não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. Validade de 01 ano.</p>		
28	700	Unidades Caixa 200g	Farinha de aveia	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pela moagem da parte comestível da aveia, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. <u>Embalagem:</u> <b>Caixa de 200g</b> de papel impermeável, fechada e lacrada, produto acondicionado no interior da embalagem em plástico transparente e atóxico. Deve conter identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses após a entrega.</p>		
29	500	Unidades Pacote 1kg	Farinha de Milho fina	<p><u>Produto de qualidade</u> com características técnicas de fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, <b>contendo 1kg</b>. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>		



30	1500	Quilos Pacotes 1kg	Farinha de trigo branca especial	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pela moagem da parte comestível do trigo. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos.</p> <p><b>Embalados em pacotes de 1 kg</b>, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 6 meses. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº8 de 02/06/2005 e com a Instrução Normativa MAPA Nº31 de 18/10/2005.</p>		
31	700	Quilos Pacotes 1kg	Farinha de trigo integral	<p><u>Produto de qualidade</u> com características técnicas de farinha de trigo integral, de 1ª qualidade enriquecido com Ferro e Acido Fólico, com no mínimo 5,6g de fibra alimentar, 1% de gordura, 0% de sódio em 50g do produto seco. embalagem primaria:</p> <p><b>sacos de papel de 1 kg.</b></p> <p>prazo mínimo de validade: 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
32	400	Quilos Pacotes 1kg	Feijão carioca Tipo 1	<p><u>Produto de qualidade</u>, grãos selecionados tipo I, grupo I, classe carioca. Os grãos devem estar íntegros, sem a presença de matérias estranhas, impurezas, mofo, caruncho, larvas e início visível de germinação e materiais terrosos.</p> <p>Embalagens: o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com <b>capacidade para 1 kg</b>. Deve conter na embalagem a rotulagem, peso, prazo de validade e informações nutricionais, identificação e contato do fornecedor, conforme legislação. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA. Validade: Mínima de 6 meses a partir da entrega.</p>		



33	350	Unidades Pacote de 10g	Fermento Biológico seco Instantâneo	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido através das culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.</p> <p>Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: Farinhas, Amidos e Féculas (no máximo 5% p/p), óleos e Gorduras comestíveis, e outras aprovadas pela CNNPA.</p> <p><u>Embalagem: Pacote de 10g</u>, de plástico atóxico, resistente, devidamente fechado/lacrado a vácuo. Deve conter a denominação "Fermento Biológico Seco", lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e a recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C". <u>Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u></p>		
34	400	Unidades Pote 200g	Fermento em pó químico	<p><u>Produto de qualidade</u> composto de ingredientes de qualidade. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote de plástico resistente. Unidade: <b>Embalagem: Pote de 200g.</b></p>		



35	1900	Quilos Pacote 1kg	Filé de peito de frango	<p>Produto de qualidade, congelado, <b>sem ossos e peles</b>, com cor clara, cortes de ave com contornos definidos, firme e sem manchas. Deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Não poderá conter sulfito, substância proibida pelo Ministério da Agricultura. Embalagem: Pacote de plástico resistente, atóxico e <b>transparente, que contenha 1kg</b> de produto. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de abate e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente, temperatura de estocagem. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>		
36	500	Unidades Pacote 500g	Grão de bico	<p>Produto de qualidade composto de grão integros (<i>Cicer arietinum</i> L.). <b>Embalagem plástica de 500</b> gramas de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.</p>		



37	4000	Litros Pacote 1litro	Iogurte tradicional UHT com polpa de fruta	<p><u>Produto lácteo de qualidade</u>, composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Deve ser conservado entre 1 a 10°C. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor).</p> <p><u>Embalagem:</u> <b>Garrafa ou pacote 1 litro de</b> plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. <u>Validade:</u> Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.</p>		
38	1000	Litros Pacote 1litro	Iogurte tradicional UHT com polpa de fruta zero lactose	<p><u>Produto lácteo de qualidade</u>, composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, enzima lactase, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Não deve conter glúten.. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor).</p> <p><u>Embalagem:</u> Garrafa ou pacote de 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. <u>Validade:</u> Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.</p>		



39	3000	Unidades Pacote 400g.	Leite em pó integral instantâneo	<p><u>Produto lácteo de qualidade igual ou superior a marca Piracanjuba®</u>, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem.</p> <p>Ingredientes: Leite integral e emulsificante lecitina de soja. Não pode conter glúten. <b>Embalagem: pacote de 400g</b>, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas, que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
40	800	Unidades Caixa 1 litro	Leite longa vida - integral UHT	<p><u>Produto lácteo de qualidade, longa vida</u>, sem adulterações, UHT, inspecionado, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. <b>Embalagem: caixa cartonada de 1 litro</b>, atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 3 meses a partir da data da entrega. *O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas ou estufadas, cheiro que não seja característico do produto, podendo ser rejeitado.</p>		



41	700	Unidades Caixa 1 litro	Leite zero lactose	<p><u>Produto lácteo de qualidade (zero) lactose:</u> leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes.</p> <p>Embalagem <b>tetrapak de 1</b> litro, e registro no Ministério da Agricultura. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 3 meses a partir da data da entrega.</p>		
42	500		Lentilha	<p><u>Produto de qualidade,</u> lentilha tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a</p>		
		Unidades Pacote 500g		<p>presença de grãos mofados e/ou caruncho. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 500g</b>, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
43	300	Unidades Pacote 500g	Macarrão , tipo cabelo de anjo SEM OVOS	<p>MACARRÃOS, TIPO CABELO DE ANJO, SEM OVOS feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. <b>Estar em embalagem de 500 gramas.</b> Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 4 meses a partir da data de entrega.</p>		
44	250	Unidades Pacote 500g	Macarrão de arroz	<p><u>Produto de qualidade,</u> macarrão seco preparado com <b>farinha de arroz, sem glúten, sem ovos e sem leite.</b> Tipos: parafuso, penne ou padre-nosso (<u>Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo</u>). Deve ser fabricado a partir de matérias- primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade.</p> <p>Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter glúten e lactose. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxico</b></p>		



				<p>e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
45	100	Unidades Pacote 500g	Macarrão Integral	<p><u>Produto de qualidade</u>, macarrão seco preparado com Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Tipos: parafuso, penne (<u>Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo</u>). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: <b>Pacote de 500g</b>, de plástico transparente, atóxico e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
46	250	Unidades Pacote 500g	Macarrão tipo Padre Nosso	<p><u>Produto de qualidade</u>, massa seca preparada com sêmola, ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo padre nosso/argolinha. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. <u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 500g</b>, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo,</p>		



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				<p>identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u>          Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
47	1700	Unidades Pacote 500g	Macarrão tipo Parafuso <b>SEM OVOS</b>	<p><u>Produto de qualidade</u>, massa seca preparada com sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo parafuso. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, são, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>Embalagem:</u> <b>Pacote de 500g</b>, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u>          Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
48	500	Unidades Pacote 500g	Milho verde cozido congelado	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por partes comestíveis de grãos de milho pré-cozidos, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação.</p> <p><u>Embalagem:</u> <b>Saco plástico de polietileno de aproximadamente 500g</b>, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.</p>		



49	1200	Unidades Frascos 900ml	Óleo de soja	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido da extração do grão de soja não transgênica, sendo refinado e sem gorduras trans. <b>Embalagem: frascos de 900ml</b> de plástico, atóxicos e resistentes, limpos, devidamente fechadas/lacradas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
50	500	Unidades Pacote 50gr	Orégano seco	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, obtido através das folhas do Origanum vulgare L., sãs, limpas e dessecadas, para uso culinário. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta.</p> <p>Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. <b>Embalagem: Pacote de 50g</b>, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
51	1500	Unidades Pacotes c/ 10un de 50g	Pão de Cachorro quente	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deve apresentar casca fina de coloração caramelo, ter consistência macia e miolo de coloração branco/creme, ser fabricado 1 dia antes da entrega, sem leite. Respeitar as recomendações da Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. <b>Embalagens: Pacote (com capacidade para 10 unidades/cada pão devendo pesar 50g) plástico</b>, atóxicos e resistentes, devidamente, fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto,</p>		



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

				<p>lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional e modo de conservação/preparo/armazenamento.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>		
52	500	Quilos Pacote 1kg	Polvilho azedo	<p>Produto de boa qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.</p> <p>Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p>Embalagem: <b>Pacote de 1kg</b>, de plástico contendo identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>		



53	200	Unidades Pacote 500gr	Polvilho doce	<p><u>Produto de boa qualidade</u>, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.</p> <p>Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p><b>Embalagem: pacote de 500gr</b>, em plástico atóxico, transparente de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas(data de fabricação e validade)). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>		
54	500	Unidades Pacote 400g	Queijo mussarela pasteurizado fatiado	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por leite pasteurizado, sal, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega. <b>Embalagem: Pacote com 400 gramas</b>, contendo produto fatiado com aproximadamente 40 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis. <u>Validade:</u> Mínima de 2 meses a partir da data de entrega. <u>Data de fabricação:</u> Máxima de 15 dias a</p>		



				partir da data de entrega.		
--	--	--	--	----------------------------	--	--

55	200	Unidades Pacote 200g	Queijo mussarela pasteurizado fatiado SEM LACTOSE	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por leite pasteurizado, sal, enzima lactase, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega.</p> <p><b>Embalagem: Pacote com 200 gramas</b>, contendo produto fatiado com aproximadamente 20 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 2 meses a partir da data de entrega. <u>Data de fabricação:</u> Máxima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>		
56	300	Quilos Pacote 1kg	Sal refinado iodado	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido a partir do cloreto de sódio cristalizado de fonte marinha, adicionado obrigatoriamente o iodo. Deve passar por processos para retirada de impurezas e conter 400mg de sódio a cada grama de sal.</p> <p><b>Embalagem: Pacote de 1kg</b>, de plástico transparente, atóxico e resistente. No rótulo deve constar nome/identificação/tipo do produto, nome/identificação do produtor, marca, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, lista de ingredientes, tabela nutricional e forma de armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 8 meses a partir da data de entrega.</p>		
57	100	Unidades Pacote 150g	Semente de chia	<p><u>Produto de qualidade</u> composto de semente de chia (sálvia hispânica L).</p> <p><b>Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 150g</b>, isento de qualquer substância estranha ou Nociva. <b>Não pode ser a granel.</b></p> <p>Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e</p>		

				validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
58	500	Unidades Pacote 500g	Tapioca	Produto de qualidade composto de goma pronta para tapioca, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. <b>Embalagem 500</b> gramas, plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
59	300	Unidades Pacote 150g	Uva passa preta SEM SEMENTE	<u>Produto de qualidade</u> , SEM SEMENTE obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <b>Embalagem 150 gramas. Não pode ser a granel.</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
60	200	Unidades Frascos 750 ml	Vinagre de álcool	<u>Produto de qualidade</u> , Fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº36 de 14/10/99 MAPA). Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). <b>Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica</b>		



				<b>contendo 750ml</b> do produto. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.		
				VALOR TOTAL:		

### PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (SESSENTA) dias corridos, contados da data do envio da proposta. Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Termo de Referência. Declaramos que nos valores acima deverão estar compreendidos, além do lucro, encargos sociais, taxas, seguros, manuseio, entrega, e quaisquer despesas de responsabilidade do proponente que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma e condições previstas neste Termo. Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Endereço eletrônico: \_\_\_\_\_ Tel/Fax: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ c/c: \_\_\_\_\_

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo na empresa: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Cart. Identnº: \_\_\_\_\_ Expedido \_\_\_\_\_ por: \_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_

Local e data. Identificação e assinatura.

**ANEXO II**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**ORÇAMENTO**

Arquivo disponível no site da prefeitura [www.pescariabrava.sc.gov.br](http://www.pescariabrava.sc.gov.br)

**ANEXO III**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_\_ instaurada pela Prefeitura Municipal de Pescaria Brava - SC, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO IV**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_, sediada

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO V**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

Obs.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

**ANEXO VI**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO**

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006

---

Local e data

---

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

**ANEXO VII**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

Declaramos para fins de atendimento ao que consta no edital do Pregão XX/2023 da Prefeitura Municipal de Pescaria Brava - SC, que a empresa \_\_\_\_\_ tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

**ANEXO VIII**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**DECLARAÇÃO**

(Razão Social): \_\_\_\_\_

CNPJ/MF N°: \_\_\_\_\_

Sediada \_\_\_\_\_  
(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº XX/2023, instaurada pelo Município de Pescaria Brava - SC, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data \_\_\_\_\_

Local \_\_\_\_\_

Nome do declarante \_\_\_\_\_

RG \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO IX**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 27/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 - PMBP**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O **MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA, ESTADO DE SANTA CATARINA**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023**, para Registro de Preços, com certame aberto em **13/10/2023 às 09:00 horas** e a respectiva homologação conforme fls. \_\_\_\_\_ do **Processo Administrativo Nº 27/2023**, resolve registrar o preço da empresa, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como pelas demais leis correlatas do Pregão e pelas condições e em conformidade com as disposições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

A presente Ata tem por objeto a Contratação de Pessoa Jurídica por “Registro de Preço” para aquisição de gêneros alimentícios, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE objetivando a oferta da Alimentação Escolar no âmbito das unidades escolares pertencentes a Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência do Anexo I deste Edital, cuja síntese temos a seguir:

**ANEXO I**

Parágrafo Primeiro – As especificações técnicas contidas no Anexo I constituem parte integrante do Objeto.

Parágrafo Segundo - Este Instrumento não obriga a Prefeitura a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do(s) objeto(s), obedecida à legislação pertinente, sendo assegurado ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços oriunda desta licitação é de até 12 meses, contados da data de sua publicação.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O gerenciamento deste instrumento caberá a servidor previamente designado (FISCAL DE CONTRATO) no seu aspecto operacional e legal, dentro de suas competências.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

Os preços registrados, a especificação dos produtos, quantitativos, marcas, empresas fornecedoras e representantes e representantes legais, encontram-se elencados na presente Ata em ordem de classificação das propostas.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO (S) LOCAL (IS) E PRAZO (S) DE ATENDIMENTO**

Executar o entrega do objeto nos padrões estabelecidos pela Prefeitura, de acordo com o especificado nesta Ata de Registro de Preços e no Anexo I do Edital, que faz parte deste Instrumento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida, bem como comunicar antecipadamente a data do início da prestação de serviços, bem como da entrega dos produtos vinculados ao objeto, não sendo aceito os que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste Instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamento extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

A empresa detentora do preço registrado deverá executar o objeto nos quantitativos solicitados na Autorização de Fornecimento e respectiva Nota de Empenho, observadas as condições fixadas nesta Ata e seus Anexos e na legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - As aquisições dos objetos registrados neste Instrumento serão efetuadas através de Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho firmado com a Prefeitura, contendo: nº da Ata, o nome da empresa, o objeto, a especificação, e demais informações pertinentes.

Parágrafo Segundo – A Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho serão encaminhadas a Empresa Vencedora que deverá recebê-los e atender o quanto solicitado, no prazo estabelecido no edital.

Parágrafo Terceiro - Se a empresa com preço registrado em primeiro lugar recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preço, poderão ser convocadas as demais classificadas na licitação, respeitados as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO**

São obrigações do detentor do preço registrado, além das demais prevista nesta Ata e nos Anexos que integram e complementam o Edital relativo ao PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇOS Nº 14/2023.

- I. Executar o objeto nos padrões estabelecidos pela Prefeitura, de acordo com o especificado na Ata e no Anexo I do Edital, que faz parte deste Instrumento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida.
- II. Comunicar antecipadamente a data do início da entrega dos itens vinculados ao objeto, não sendo aceito os que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste Instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamento extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.
- III. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência a Prefeitura, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução da ata de registro de preços.

- IV. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da Prefeitura, no tocante ao fornecimento do material, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no Edital.
- V. Prover todos os meios necessários à garantia da execução do objeto a ser contratado, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- VI. A falta do material ou equipamentos, cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegado como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta licitação e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.
- VII. Comunicar imediatamente a Prefeitura qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros dados julgados necessários para o recebimento de correspondência.
- VIII. Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independente da que será exercida Pela Prefeitura.
- IX. Indenizar terceiros e/ou a Prefeitura, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.
- X. Substituir, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação pelo setor competente desta Prefeitura, os produtos que apresentem divergências em relação ao exigido neste Edital, como também os que tiverem problemas de ordem técnica durante sua utilização, sujeitando-se às penalidades cabíveis.
- XI. Arcar com as despesas para a entrega dos produtos no local indicado, sua montagem e funcionamento, bem como implantação dos demais serviços que compõem o objeto do presente registro de preços.
- XII. Informar nas embalagens de transporte dos produtos, mediante etiqueta ou gravação na própria embalagem, em letras de tamanho compatível, os seguintes dados: número e data da Autorização de Fornecimento e o nome da fornecedora ou fabricante.
- XIII. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado, servindo como base de cálculo para as alterações, os preços unitários constantes na proposta vencedora.
- XIV. Manter, durante toda vigência da Ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital relativo a licitação da qual decorreu o presente ajuste, nos termos do Art. 55, Inciso XIII, da Lei nº 8.666/93, que será observado, quando dos pagamentos a Detentora do Preço registrado.
- XV. Solicitar da Prefeitura, em tempo hábil, quaisquer informações ou esclarecimentos que julgar necessário, que possam vir a comprometer a execução do objeto contratual.
- XVI. É vedada a cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto do presente edital, bem como a subcontratação do serviço, salvo autorização prévia e por escrito da Prefeitura.
- XVII. Possibilitar à Prefeitura efetuar vistoria nas instalações da empresa, a fim de verificar as condições para o atendimento do objeto registrado.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DO DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO**

São responsabilidades do Detentor do Preço Registrado:

- I. Todo e qualquer dano que causar à Prefeitura ou a terceiros, ainda que culposos, praticado por seus prepostos, empregados ou mandatários, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento da Prefeitura.
- II. Qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que

envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo a Prefeitura de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

- III. Por quaisquer multas, indenizações ou despesas impostas ao Detentor do Preço registrado pela autoridade competente, em decorrência do descumprimento de lei ou de regulamento a ser observado na execução deste instrumento, desde que devidas e pagas, as quais serão reembolsadas à Prefeitura, que ficará, de pleno direito, autorizada a descontar, de qualquer pagamento devido a detentora do preço registrado, o valor correspondente.

Parágrafo Primeiro - A detentora do preço registrado autoriza a Prefeitura a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, ou da garantia contratual, independentemente de qualquer procedimento judicial, assegurada a prévia defesa.

Parágrafo Segundo - A ausência ou omissão da fiscalização da Prefeitura não eximirá a detentora do preço registrado das responsabilidades previstas nesta Ata.

#### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL**

A Prefeitura obriga-se a:

- I. Indicar os locais de entrega do objeto desta Ata.
- II. Permitir ao pessoal da detentora do preço registrado acesso ao local de entrega, desde que observadas as normas de segurança.
- III. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas nesta ata e no edital que deu origem a este Termo.
- IV. Notificar a detentora do preço registrado de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do objeto.
- V. Observar o fiel cumprimento do estabelecido no Anexo I do presente Edital.
- VI. Indicar um servidor para ser o Fiscal do objeto desta Ata firmada com a licitante vencedora.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO**

A Prefeitura efetuará o pagamento à Adjudicatária através de crédito em conta corrente mantida pela mesma, de acordo com o cronograma de desembolso estabelecido no edital PE 14/2023 a partir da data da apresentação da nota fiscal/fatura discriminativa acompanhada da correspondente Nota de Empenho, com o respectivo ateste da unidade responsável pela fiscalização do objeto desta Ata, em consonância ao disposto no Decreto nº 4.117, de 16 de abril de 2018.

Parágrafo Primeiro - Caso seja constatada alguma irregularidade nas notas fiscais/fatura, estas serão devolvidas a empresa, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para o pagamento da data da sua reapresentação.

Parágrafo Segundo - Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade fiscal.

Parágrafo Terceiro - Nenhum pagamento será efetuado a empresa enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência do pactuado.

Parágrafo Quarto - Os preços serão fixos e irrevogáveis, observando-se a repactuação, prevista na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo Quinto - No caso de atraso de pagamento será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE do período compreendido entre a data final do adimplemento e a do efetivo pagamento.

Parágrafo Sexto - Nenhum pagamento isentará a empresa das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva dos produtos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇO**

O preço registrado manter-se-á inalterado pelo período de vigência da presente Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste Instrumento de acordo com que estabelece a lei 8.666/93 e alterações posteriores no que se refere a contrato (os) decorrente (es) da Ata em questão.

Parágrafo Primeiro - O preço registrado que sofrer revisão não ultrapassará o preço praticado no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado a época do registro.

Parágrafo Segundo - Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a Prefeitura solicitará a empresa, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo à definição do parágrafo primeiro.

Parágrafo Terceiro - Fracassada a negociação com o primeiro colocado, a Prefeitura convocará as demais empresas com preço registrado para o item, se for o caso, ou ainda os fornecedores classificados, respeitadas as condições de fornecimento, o preço e o prazo do primeiro classificado, para a redução do preço, hipótese em que poderão ocorrer as alterações na ordem de classificação das empresas com preço registrado.

Parágrafo Quarto - Serão considerados compatíveis com os de mercado os preços registrados que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Prefeitura.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito, nas seguintes situações:

- I. Pela Prefeitura:
  - a. Quando a empresa vencedora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
  - b. Quando a empresa vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
  - c. Quando a empresa vencedora der causa a rescisão administrativa da ordem de Fornecimento do objeto decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos de I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93;
  - d. Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do objeto decorrente deste Registro;
  - e. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
  - f. Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Prefeitura.
- II. Pela Empresa vencedora:

- a. Mediante solicitação por escrito, comprovando estar efetivamente impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços;
- b. Quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses contidas no art. 78, Incisos XIV, XV e XVI, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.

Parágrafo Primeiro – Ocorrendo cancelamento do preço registrado, a empresa vencedora será informada por correspondência com aviso de recebimento, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.

Parágrafo segundo – No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da empresa vencedora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, por duas vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

Parágrafo Terceiro – A solicitação da empresa vencedora para cancelamento do preço registrado poderá não ser aceita pela Prefeitura, facultando-se nesse caso, a aplicação das penalidades previstas na Ata.

Parágrafo Quarto – Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades da Empresa Vencedora, relativas ao registro de preços em tela.

Parágrafo Quinto – Caso a Prefeitura não se utilize da prerrogativa de cancelar esta Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a empresa vencedora cumpra integralmente a condição exigida neste instrumento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS**

São obrigações da empresa vencedora:

- I. Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta da presente Ata.
- II. A empresa vencedora declara haver levado em conta na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Gerenciador poderá aplicar a EMPRESA VENCEDORA as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

- I. Advertência;
- II. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor do pedido, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;
- III. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do pedido, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Parágrafo Primeiro - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, o fornecedor que:

- I. Ensejar o retardamento da execução do objeto do Pregão;
- II. Não manter a proposta, injustificadamente;

- III. Comportar-se de modo inidôneo;
- IV. Fizer declaração falsa;
- V. Cometer fraude fiscal;
- VI. Falhar ou fraudar no fornecimento do objeto.

Parágrafo Segundo - A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser proposta, se a empresa vencedora:

- a) descumprir ou cumprir parcialmente obrigação prevista nesta Ata, desde que desses fatos resultem prejuízos à Prefeitura;
- b) sofrer condenação definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, ou deixar de cumprir suas obrigações fiscais ou parafiscais;
- c) tiver praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

Parágrafo terceiro – A falta dos materiais e equipamentos necessários ao cumprimento do objeto não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá a Detentora do Preço Registrado das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas nesta Ata.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS ILÍCITOS PENAIS**

As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 e alterações posteriores serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do órgão contratante, tomadas as cautelas de realização de empenho prévio a cada necessidade de compra, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão na respectiva Nota de Empenho.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente Ata de Registro de Preços;
- II. Integram esta Ata, o Edital de PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇOS 14/2023 e seus anexos, bem como as propostas das empresas classificadas para cada Itens;
- III. É vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO**

A Secretaria Municipal de Educação e Esportes, através da **Nutricionista técnica Ana Paula Ferreira Gomes – matrícula 2647 – matrícula 2769** - fará a fiscalização (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO**

O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Laguna/SC.

E por estarem, assim, justas e contratadas, as partes assinam a presente, em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

**MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA**  
LOURIVAL DE OLIVEIRA IZIDORO  
Prefeito Municipal  
Contratante

**XXXXXXXX**  
REPRESENTANTE  
Contratada

TESTEMUNHAS:

NOME:  
CPF:

NOME:  
CPF: