



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 34/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023  
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 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.**

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 18/10/2023</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 20/10/2023</b>
<b>INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA</b>	<b>09h do dia 20/10/2023</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 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 à 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\$ 1,01 (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).
- V.

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, quanto 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. 23.10 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 dar 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. 26.6A 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, 27 de setembro 2023.

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



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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	500	unidades	Abacate	Produto limpo de boa qualidade, <b>tamanho médio</b> , <b>peso mínimo de 600g</b> , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	R\$ 7,64	R\$ 3.820,00



				mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: o produto deve estar identificado/ etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.		
2	500	unidades	Abacaxi	<u>Produto limpo, de boa qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 1kg</u> , sem defeitos e/ou danos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, apresentando grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes. <u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.	R\$ 8,71	R\$ 4.355,00
3	250	Quilos	Abóbora cabutiá	<u>Produto natural de boa qualidade</u> , limpo, sem defeitos e/ou danificações. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes. <b>Tamanho médio, com peso de 900g a 1,2kg.</b> <u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.	R\$ 6,19	R\$ 1.547,50
4	150	Quilos	Abóbora cabutiá orgânica	<u>Produto natural de boa qualidade</u> , limpo, sem defeitos e/ou danificações. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes. <b>Tamanho médio, com peso de 900g a 1,2kg.</b> <u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b>	R\$ 7,44	R\$ 1.116,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

5	400	Quilos	Abóbora de pescoço ou abóbora seca	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade</u>, fornecido in natura, <b>tamanho médio, peso mínimo de 1kg por unidade</b>, sem defeitos e/ou danificações, livre de pragas e material terroso. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>	R\$ 4,97	R\$ 1.988,00
6	250	Quilos	Abobrinha verde	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade, fornecido in natura, tamanho grande, peso mínimo de 1 kg por unidade</u>, sem defeitos e/ou danificações. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de sujidades, parasitas e larvas e prestar perfeitas condições de conservação e maturação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>	R\$ 6,23	R\$ 1.557,50
7	600	Quilos	Aipim sem casca e congelado	<p><u>Produto previamente higienizado e descascado, de boa qualidade</u>, in natura, sem defeitos e/ou danificações. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser entregue congelado. <u>Embalagem:</u> de plástico resistente de polietileno atóxico, resistente, com capacidade para 1kg, com validade e tabela nutricional legíveis.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 7,85	R\$ 4.710,00
8	300	Unidades	Alface crespa	<p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico.</p>	R\$ 4,55	R\$ 1.365,00



9	300	Unidades	Alface lisa	<p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><u>Embalagem</u>: o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico.</p>	R\$ 3,97	R\$ 1.191,00
10	200	Unidades	Alface orgânico	<p>ALFACE ORGÂNICO:</p> <p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Características de cultivar bem definidas. Alface crespa, especial, com ou sem cabeça. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>	R\$ 7,32	R\$ 1.464,00
11	200	Quilos	Alho em bulbo	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade</u>, bulbo inteiro de tamanho grande, sem dentes soltos, firme e intacto. O produto não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, sujidades e parasitas.</p> <p>Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, conforme espécie e variedade. Ser a granel. <u>Embalagem</u>: Pacote de plástico atóxico, transparente, resistente e sem rupturas. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 35,16	R\$ 7.032,00
12	3000	Quilos	Banana branca	<p><u>Produto de qualidade</u>, que apresente coloração característica, amarelo com ponta verde, polpa firme e intacta, estar semimadura, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Tamanho do fruto grande, com penca com no mínimo 10 frutos, pesando no mínimo 1kg cada penca. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e manchas pretas e/ou marrom. <u>Embalagem</u>: Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>	R\$ 5,71	R\$ 17.130,00





13	1500	Quilos	Banana caturra	<p><u>Produto de qualidade</u>, que apresente coloração característica, amarelo com ponta verde, polpa firme e intacta, estar semimadura, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Tamanho do fruto grande, com penca com no mínimo 10 frutos, pesando no mínimo 1kg cada penca. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e manchas pretas e/ou marrom. Embalagem: Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>	R\$ 5,02	R\$ 7.530,00
14	600	Quilos	Batata doce	<p><u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, liso, com casca roxa, apresentando coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Tamanho médio a grande, peso entre 200 a 400 gramas cada. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, brotos, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p><u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>	R\$ 5,31	R\$ 3.186,00
15	400	Quilos	Batata doce orgânica	<p>BATATA DOCE IN NATURA ORGÂNICA:  <u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, liso, com casca roxa, apresentando coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Tamanho médio a grande, peso entre 200 a 400 gramas cada. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, brotos, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p><u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00



16	1500	Quilos	Batata inglesa	<u>Produto de qualidade</u> , in natura, lavado, que apresente coloração e sabor característicos. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a grande. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, brotos e manchas pretas, verdes e/ou marrons. Embalagens: Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.	R\$ 5,97	R\$ 8.955,00
17	1300	Quilos	Beterraba	<u>Produto de qualidade</u> , in natura, lavado, firme, de tamanho médio, que apresente coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, brotos, folhas e talos. <u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/ etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.	R\$ 5,65	R\$ 7.345,00
18	800	Unidade	Brócolis	<u>Produto natural de qualidade</u> , que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. <b>Tamanho médio de peso aproximado de 250g.</b> Embalagem: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.	R\$ 7,13	R\$ 5.704,00
19	200	Unidade	Brócolis orgânico	BRÓCOLIS ORGÂNICO: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas, pesando de 400g a 1 kg a unidade. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b>	R\$ 8,58	R\$ 1.716,00



20	1800	Quilos	Cebola de cabeça	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas e brotos. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 6,13	R\$ 11.034,00
21	1800	Quilos	Cenoura	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, sem rama (folhas), que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas. Produto deve estar fresco. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 5,80	R\$ 10.440,00
22	1500	Quilos	Chuchu	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, sem indícios de germinação, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas.</p> <p>Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ter uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio a grande.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 5,35	R\$ 8.025,00
23	600	Unidades	Couve flor	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio de peso aproximado de 400g, fruto arredondado e semimaduro. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 7,39	R\$ 4.434,00



24	500	Maços	Couve folhas	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, com folhas verde-escuras sem traços de descoloração e partes estragadas, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Maço peso de 400g (mínimo de 10 folhas). <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico.</p> <p>O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 4,72	R\$ 2.360,00
25	200	Unidades	Doce caseiro SEM AÇUCAR sabor banana	<p><u>Produto de qualidade</u>, resultante do cozimento da banana SEM açúcar, com ou sem adição de água e outros ingredientes permitidos pela legislação. Deve apresentar consistência apropriada, ser preparado com produtos frescos, e ser acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Os doces podem apresentar eventualmente pedaços da fruta e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce. <u>Embalagem</u>: <b>Pote plástico ou de vidro de 500g</b>. Deve ser de vidro transparente ou pote plástico (atóxico) resistente, devidamente fechado e lacrado com vedação a vácuo. Não serão toleradas embalagem que apresentam rachaduras, trincas, amassados, sujidades, ou estufamento. Deve conter rótulo, lista de ingredientes em ordem crescente de ingredientes (de acordo com peso), data de fabricação, validade, nome/identificação do produtor. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses.</p>	R\$ 27,54	R\$ 5.508,00
26	300	Maços	Espinafre	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, com folhas verde-escuras sem traços de descoloração e partes estragadas, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. <b>Maço peso 400g</b>. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 5,36	R\$ 1.608,00
27	600		Farinha de mandioca	<p><u>Produto de qualidade</u>, de qualidade igual ou superior a marca Siqueiro®, preferencialmente dos engenhos</p>	R\$ 8,83	R\$ 5.298,00



		Quilos Pacotes 1kg	branca Torrada média	<p>localizados na cidade de Pescaria Brava, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos.</p> <p>Não será tolerado produto com características organolépticas alteradas, úmido, fermentado, mofado ou rançoso, com coloração diferente da característica normal do produto, odores estranhos, sujidades e parasitas. <u>Embalagem:</u> Pacote de 1kg, em plástico atóxico, transparente resistente, integro de 1kg. Deverá constar informações como data da fabricação, data de validade e número do lote do produto, nome/identificação do produtor. <u>Validade:</u> mínima de 4 meses na data da entrega.</p>		
28	700	Quilos Pacotes 1kg	Feijão preto tipo 1	<p><u>Produto de qualidade</u>, grãos selecionados tipo I, grupo I, classe preto. <b>Não pode ser feijão torrado.</b> 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><u>Embalagens:</u> o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com capacidade para 1 kg. 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.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 9,29	R\$ 6.503,00
29	500	Quilos Pacotes 1kg	Feijão vermelho tipo 1	<p><u>Produto de qualidade</u>, grãos selecionados tipo I, grupo I, classe vermelho. <b>Não pode ser feijão torrado.</b> 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><u>Embalagens:</u> o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com capacidade para 1 kg. 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.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 5 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 12,08	R\$ 6.040,00





30	200	Quilos Pacotes 1kg	Filé de Peixe TILÁPIA	<p><u>Produto de qualidade</u>, filé de tamanho médio, <b>sem espinhas</b>, congelado, não amolecido nem pegajoso, peixe deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, ser provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, devendo ser entregue na temperatura de -18°C, conforme legislação em vigor. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com escamas, espinhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Não poderá conter sulfito, substância proibida pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><u>Embalagem</u>: pacote de 1kg, de plástico resistente, atóxico e transparente, 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. <u>Validade</u>:</p> <p>Mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 43,19	R\$ 8.638,00
31	1500	Quilos	Laranja pêra	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, sabor adocicado, com as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 4,84	R\$ 7.260,00
32	1000	Quilos	Laranja tipo tangerina	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, fruto fresco, doce, facilmente descascado na mão, com gomos/polpa firmes, características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura), deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e matérias nocivas. Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 5,28	R\$ 5.280,00



33	350	Quilos	Limão tahiti	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 6,82	R\$ 2.387,00
34	1000	Quilos	Maçã Fuji	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, nacional, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, cortes, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, apresentar polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio entre 80 e 100g.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 9,83	R\$ 9.830,00
35	1500	Quilos	Maçã Gala	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, nacional, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, cortes, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, apresentar polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.</p> <p>Tamanho médio entre 80 e 100g. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 8,22	R\$ 12.330,00



36	1200	Quilos	Mamão formosa	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, semimaduro, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.</p> <p>Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 9,97	R\$ 11.964,00
37	800	Quilos	Manga	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.</p> <p>Tamanho médio de peso. Fruto arredondado e semimaduro. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 9,53	R\$ 7.624,00
38	2000	Quilos	Melancia	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.</p> <p>Tamanho médio de peso aproximado de 13kg, fruto arredondado e semimaduro. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 4,26	R\$ 8.520,00



39	700	Quilos	Melão	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, de coloração amarela, formato redondo, sabor doce, suculento, casca sã e firme, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco. Tamanho médio, aproximadamente, 2kg cada unidade. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 6,99	R\$ 4.893,00
40	500	Quilos	Milho verde em espiga	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, espiga fresca apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos, com cor amarelada clara e brilhante. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, semimaduro, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Tamanho médio.  <u>Embalagem</u>: Bandeja com plástico filme ou sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico.          O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 8,63	R\$ 4.315,00
41	2500	Bandejas c/30 unidades	Ovos de galinha	<p><u>Produto de origem animal de qualidade</u>, marrons, tipo extra, classe A, deve ser produzido em condições higiênicas sanitárias adequadas, conforme Instrução Normativa nº 56, de 4 de dezembro de 2007. Devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, conforme Decreto Nº 56.585, de 20 de julho de 1965 e conter Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. <u>Embalagem</u>: Bandeja que comporte 30 unidades, atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional e modo de conservação/preparo/armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 1 mês a partir da data da entrega.</p>	R\$ 22,85	R\$ 57.125,00
42	300	Quilos	Pimentão verde	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, tamanho médio a grande, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações,</p>	R\$ 8,99	R\$ 2.697,00



				<p>cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p><u>Embalagem:</u> Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
43	300	Quilos	Pitaya	<p><u>Produto natural de qualidade,</u> Fruta rústica, pertencente à família Cactaceae, sabor doce e suave, de polpa firme, de cor branca ou vermelha. Tamanho médio a grande, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p>Peso unitário médio de 300g. <u>Embalagem:</u> Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.</p>	R\$ 16,72	R\$ 5.016,00
44	1000	Quilos	Polpa de fruta de abacaxi	<p><u>Produto natural de qualidade,</u> produzido a partir da polpa de abacaxi, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa. <u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg, 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 28,73	R\$ 28.730,00
45	500	Quilos	Polpa de fruta de acerola	<p>Produto natural de qualidade, produzido a partir da polpa de acerola, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa. <u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg, 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 27,36	R\$ 13.680,00





46	700	Quilos	Polpa de fruta de butiá	Produto natural de qualidade, produzido a partir da polpa de butiá, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa. Embalagens: Pacote de 1kg, 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 6 meses a partir da data da entrega.	R\$ 33,85	R\$ 23.695,00
----	-----	--------	-------------------------	--	-----------	---------------



47	500	Quilos	Polpa de fruta de maracujá	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, produzido a partir da polpa de maracujá, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa. <u>Embalagens</u>: Pacote de 1kg, 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. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 30,82	R\$ 15.410,00
48	300	Unidades	Repolho branco	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p>Tamanho médio com peso aproximado de 1,5kg.  <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 4,89	R\$ 1.467,00
49	150	Unidades	Repolho roxo	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura).</p> <p>Tamanho médio com peso aproximado de 1,5kg.  <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>	R\$ 5,26	R\$ 789,00
50	500	Litros	Suco integral de uva	<p><u>Produto de qualidade</u>, oriundo da extração de suco da fruta (uva), através de processos adequados. Suco natural, que pode ser diluído em água. <b>Sem adição de açúcar, nem conservantes.</b> Registrado e fiscalizado no MAPA. <u>Embalagens</u>: garrafa de vidro transparente de 1 litro a 1,5 litros, deverá estar bem fechada, rotulada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.</p>	R\$ 23,68	R\$ 11.840,00



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

51	400	Litros	Suco integral de uva orgânico	<u>Produto de qualidade</u> , oriundo da extração de suco da fruta (uva), através de processos adequados. Suco natural, que pode ser diluído em água. <b>Sem adição de açúcar, nem conservantes.</b> Registrado e fiscalizado no MAPA. <u>Embalagens:</u> garrafa de vidro transparente de 1 litro a 1,5 litros, deverá estar bem fechada, rotulada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b>	R\$ 25,41	R\$ 10.164,00
52	1000	Quilos	Tomate	<u>Produto natural de qualidade</u> , grau médio de amadurecimento, cor vermelha, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e matérias nocivas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio. <u>Embalagem:</u> Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.	R\$ 8,53	R\$ 8.530,00
53	200	Quilos	Vagem Xaxá	<u>Produto natural de qualidade</u> , feijão vagem cilíndrico com boa uniformidade, reto e liso, com coloração verde escuro brilhante, de textura macia, sem fios, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e matérias nocivas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio a grande. <u>Embalagem:</u> Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.	R\$ 10,98	R\$ 2.196,00
<b>VALOR TOTAL:</b>						<b>R\$ 410.298,00</b>

**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.** Efetuar 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 preencham 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.** O 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.



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

**13.5.** O critério de julgamento 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.iti.gov.br>

---

Talita Santos Cornélio Secretária  
de Educação e Esportes





PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 34/2023 – PMPB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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	PREÇOS	
					VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	500	unidades	Abacate	<p><u>Produto limpo de boa qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 600g ,sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.</u></p> <p>Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar identificado/ etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE  
**PESCARIA  
 BRAVA**

A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

2	500	unidades	Abacaxi	<p><b>Produto limpo, de boa qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 1kg</b>, sem defeitos e/ou danos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, apresentando grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p>		
				<p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
3	250	Quilos	Abóbora cabutiá	<p><u>Produto natural de boa qualidade</u>, limpo, sem defeitos e/ou danificações. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><b>Tamanho médio, com peso de 900g a 1,2kg.</b></p> <p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
4	150	Quilos	Abóbora cabutiá orgânica	<p><u>Produto natural de boa qualidade</u>, limpo, sem defeitos e/ou danificações. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><b>Tamanho médio, com peso de 900g a 1,2kg.</b></p> <p><u>Embalagem:</u> o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p> <p><b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>		



5	400	Quilos	Abóbora de pescoço ou abóbora seca	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade</u>, fornecido in natura, <b>tamanho médio, peso mínimo de 1kg por unidade</b>, sem defeitos e/ou danificações, livre de pragas e material terroso. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><u>Embalagem</u>: o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
6	250	Quilos	Abobrinha verde	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade</u>, <b>fornecido in natura, tamanho grande, peso mínimo de 1 kg por unidade</b>, sem defeitos e/ou danificações. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de sujidades, parasitas e larvas e aprestar perfeitas condições de conservação e maturação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, amassados e cortes.</p> <p><u>Embalagem</u>: o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
7	600	Quilos	Aipim sem casca e congelado	<p><u>Produto previamente higienizado e descascado, de boa qualidade</u>, in natura, sem defeitos e/ou danificações. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser entregue congelado.</p> <p><u>Embalagem</u>: de plástico resistente de polietileno atóxico, resistente, com capacidade para 1kg, com validade e tabela nutricional legíveis.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
8	300	Unidades	Alface crespa	<p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u>: o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico.</p>		



9	300	Unidades	Alface lisa	<p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u>: o produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico.</p>		
10	200	Unidades	Alface orgânico	<p>ALFACE ORGÂNICO:  <u>Produto limpo de boa qualidade</u>, tamanho médio, peso do pé de 400 a 700g, pacote/unidade com aproximadamente 1kg, com folhas firmes, viçosas e de cor verde brilhante de tamanho uniforme e típico da variedade. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Características de cultivar bem definidas.          Alface crespa, especial, com ou sem cabeça.          Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>		
11	200	Quilos	Alho em bulbo	<p><u>Produto limpo, de boa qualidade</u>, bulbo inteiro de tamanho grande, sem dentes soltos, firme e intacto. O produto não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, sujidades e parasitas. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, conforme espécie e variedade. Ser a granel. <u>Embalagem</u>: Pacote de plástico atóxico, transparente, resistente e sem rupturas. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



12	3000	Quilos	Banana branca	<p><u>Produto de qualidade</u>, que apresente coloração característica, amarelo com ponta verde, polpa firme e intacta, estar semimadura, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho do fruto grande, com penca com no mínimo 10 frutos, pesando no mínimo 1kg cada penca. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e manchas pretas e/ou marrom.</p> <p><u>Embalagem:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
13	1500	Quilos	Banana caturra	<p><u>Produto de qualidade</u>, que apresente coloração característica, amarelo com ponta verde, polpa firme e intacta, estar semimadura, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas e apresentar perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho do fruto grande, com penca com no mínimo 10 frutos, pesando no mínimo 1kg cada penca. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e manchas pretas e/ou marrom.</p> <p><u>Embalagem:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
14	600	Quilos	Batata doce	<p><u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, liso, com casca roxa, apresentando coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a grande, peso entre 200 a 400 gramas cada. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, brotos, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p><u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em</p>		





				sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.		
15	400	Quilos	Batata doce orgânica	<p>BATATA DOCE IN NATURA ORGÂNICA:  <u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, liso, com casca roxa, apresentando coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a grande, peso entre 200 a 400 gramas cada. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, brotos, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p><u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.  <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>		
16	1500	Quilos	Batata inglesa	<p><u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, que apresente coloração e sabor característicos. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a grande. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, brotos e manchas pretas, verdes e/ou marrons.</p> <p><u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
17	1300	Quilos	Beterraba	<p><u>Produto de qualidade</u>, in natura, lavado, firme, de tamanho médio, que apresente coloração característica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não serão permitidos produtos que apresentam rachaduras, perfurações, amassados, cortes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, brotos, folhas e talos. <u>Embalagens:</u> Produto deve estar identificado/ etiquetado, pesado e embalado em sacola plástica resistente de polietileno transparente atóxico ou caixas plásticas limpas.</p>		
18	800	Unidade	Brócolis	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem</p>		



				<p>definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. <b>Tamanho médio de peso aproximado de 250g.</b> Embalagem: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
19	200	Unidade	Brócolis orgânico	<p>BRÓCOLIS ORGÂNICO: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas, pesando de 400g a 1 kg a unidade. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002. <b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>		
20	1800	Quilos	Cebola de cabeça	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas e brotos. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
21	1800	Quilos	Cenoura	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, sem rama (folhas), que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas. Produto deve estar fresco. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



22	1500	Quilos	Chuchu	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, sem indícios de germinação, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ter uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio a grande. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
23	600	Unidades	Couve flor	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio de peso aproximado de 400g, fruto arredondado e semimaduro. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
24	500	Maços	Couve folhas	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, com folhas verde-escuras sem traços de descoloração e partes estragadas, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Maço peso de 400g (mínimo de 10 folhas). <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



25	200	Unidades	Doce caseiro SEM AÇUCAR sabor banana	<p><u>Produto de qualidade</u>, resultante do cozimento da banana SEM açúcar, com ou sem adição de água e outros ingredientes permitidos pela legislação.</p> <p>Deve apresentar consistência apropriada, ser preparado com produtos frescos, e ser acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Os doces podem apresentar eventualmente pedaços da fruta e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce. <b>Embalagem: Pote plástico ou de vidro de 500g.</b> Deve ser de vidro transparente ou pote plástico (atóxico) resistente, devidamente fechado e lacrado com vedação a vácuo. Não serão toleradas embalagem que apresentam rachaduras, trincas, amassados, sujidades, ou estufamento.</p> <p>Deve conter rótulo, lista de ingredientes em ordem crescente de ingredientes (de acordo com peso), data de fabricação, validade, nome/identificação do produtor. <b>Validade:</b> Mínima de 6 meses.</p>		
26	300	Maços	Espinafre	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, com folhas verde-escuras sem traços de descoloração e partes estragadas, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.</p> <p><b>Maço peso 400g. Embalagem:</b> Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
27	600	Quilos Pacotes 1kg	Farinha de mandioca branca torrada média	<p><u>Produto de qualidade</u>, de qualidade igual ou superior a marca Siqueiro®, preferencialmente dos engenhos localizados na cidade de Pescaria Brava, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.</p> <p>Fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não será tolerado produto com características organolépticas alteradas, úmido, fermentado, mofado ou rançoso, com coloração diferente da característica normal do produto, odores estranhos, sujidades e parasitas. <b>Embalagem: Pacote de 1kg</b>, em plástico atóxico, transparente resistente, íntegro de 1kg. Deverá constar informações como data da fabricação, data de</p>		



				validade e número do lote do produto, nome/identificação do produtor. <u>Validade:</u> mínima de 4 meses na data da entrega.		
28	700	Quilos Pacotes 1kg	Feijão preto tipo 1	<u>Produto de qualidade</u> , grãos selecionados tipo I, grupo I, classe preto. <b>Não pode ser feijão torrado.</b> Os grãos devem estar íntegros, sem a presença de matérias estranhas, impurezas, mofo, caruncho, larvas e início visível de germinação e materiais terrosos. <u>Embalagens:</u> o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com capacidade para 1 kg. 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. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da entrega.		
29	500	Quilos Pacotes 1kg	Feijão vermelho tipo 1	<u>Produto de qualidade</u> , grãos selecionados tipo I, grupo I, classe vermelho. <b>Não pode ser feijão torrado.</b> Os grãos devem estar íntegros, sem a presença de matérias estranhas, impurezas, mofo, caruncho, larvas e início visível de germinação e materiais terrosos. <u>Embalagens:</u> o produto deve estar identificado, pesado e embalado em saco resistente de polietileno transparente atóxico com capacidade para 1 kg. 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. <u>Validade:</u> Mínima de 5 meses a partir da entrega.		





30	200	Quilos Pacotes 1kg	Filé de Peixe TILÁPIA	<p><u>Produto de qualidade</u>, filé de tamanho médio, <b>sem espinhas</b>, congelado, não amolecido nem pegajoso, peixe deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, ser provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, devendo ser entregue na temperatura de -18°C, conforme legislação em vigor. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com escamas, espinhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Não poderá conter sulfito, substância proibida pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><u>Embalagem</u>: pacote de 1kg, de plástico resistente, atóxico e transparente, 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. <u>Validade</u>: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p>		
31	1500	Quilos	Laranja pêra	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, sabor adocicado, com as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes.</p> <p>Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
32	1000	Quilos	Laranja tipo tangerina	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, fruto fresco, doce, facilmente descascado na mão, com gomos/polpa firmes, características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura), deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e</p>		



				<p>matérias nocivas. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
33	350	Quilos	Limão tahiti	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes.</p> <p>Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
34	1000	Quilos	Maçã Fuji	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, nacional, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, cortes, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, apresentar polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio entre 80 e 100g. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



35	1500	Quilos	Maçã Gala	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, nacional, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, cortes, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas e cortes. Produto deve estar fresco, apresentar polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio entre 80 e 100g. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
36	1200	Quilos	Mamão formosa	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, semimaduro, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio. <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
37	800	Quilos	Manga	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio de peso. Fruto arredondado e semimaduro. <u>Embalagem</u>: Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



38	2000	Quilos	Melancia	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, que apresente tamanho e coloração uniformes, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Tamanho médio de peso aproximado de 13kg, fruto arredondado e semimaduro.</p> <p><u>Embalagem:</u> Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
39	700	Quilos	Melão	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, de coloração amarela, formato redondo, sabor doce, suculento, casca sã e firme, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Produto deve estar fresco.</p> <p>Tamanho médio, aproximadamente, 2kg cada unidade. <u>Embalagem:</u> Sacolas ou Caixas plásticas resistentes de polietileno, branco e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
40	500	Quilos	Milho verde em espiga	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, espiga fresco apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos, com cor amarelada clara e brilhante. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, semimaduro, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, perfurações, em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades, parasitas, larvas, manchas, rachaduras e cortes. Tamanho médio. <u>Embalagem:</u> Bandeja com plástico filme ou sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		



41	2500	Bandejas  c/30 unidade s	Ovos de galinha	<p><u>Produto de origem animal de qualidade</u>, marrons, tipo extra, classe A, deve ser produzido em condições higiênico sanitárias adequadas, conforme Instrução Normativa nº 56, de 4 de dezembro de 2007. Devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, conforme Decreto Nº 56.585, de 20 de julho de 1965 e conter Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. <u>Embalagem</u>: Bandeja que comporte 30 unidades, atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional e modo de conservação/preparo/armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p>		
42	300	Quilos	Pimentão verde	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, tamanho médio a grande, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas.</p> <p>Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). <u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
43	300	Quilos	Pitaya	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, Fruta rústica, pertencente à família Cactaceae, sabor doce e suave, de polpa firme, de cor branca ou vermelha.</p> <p>Tamanho médio a grande, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Peso unitário médio de 300g. <u>Embalagem</u>: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.</p>		



44	1000	Quilos	Polpa de fruta de abacaxi	<p>Produto natural de <u>qualidade</u>, produzido a partir da polpa de abacaxi, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado.</p> <p>Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa.</p> <p><u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg , 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
45	500	Quilos	Polpa de fruta de acerola	<p>Produto natural de qualidade, produzido a partir da polpa de acerola, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado.</p> <p>Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa.</p> <p><u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg , 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
46	700	Quilos	Polpa de fruta de butiá	<p>Produto natural de qualidade, produzido a partir da polpa de butiá, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado.</p> <p>Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa.</p> <p><u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg , 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>		
47	500	Quilos	Polpa de fruta de maracujá	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, produzido a partir da polpa de maracujá, com fruta da época e fresca, tendo seu conteúdo líquido pasteurizado.</p> <p>Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Deve ser entregue em temperatura negativa.</p> <p><u>Embalagens:</u> Pacote de 1kg , 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 6 meses a partir da data da entrega.</p>		





48	300	Unidades	Repolho branco	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio com peso aproximado de 1,5kg.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
49	150	Unidades	Repolho roxo	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas, matérias nocivas e manchas. Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio com peso aproximado de 1,5kg.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
50	500	Litros	Suco integral de uva	<p><u>Produto de qualidade</u>, oriundo da extração de suco da fruta (uva), através de processos adequados. Suco natural, que pode ser diluído em água. <b>Sem adição de açúcar, nem conservantes.</b> Registrado e fiscalizado no MAPA. <u>Embalagens</u>: garrafa de vidro transparente de 1 litro a 1,5 litros, deverá estar bem fechada, rotulada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.</p>		
51	400	Litros	Suco integral de uva orgânico	<p><u>Produto de qualidade</u>, oriundo da extração de suco da fruta (uva), através de processos adequados. Suco natural, que pode ser diluído em água. <b>Sem adição de açúcar, nem conservantes.</b> Registrado e fiscalizado no MAPA. <u>Embalagens</u>: garrafa de vidro transparente de 1 litro a 1,5 litros, deverá estar bem fechada, rotulada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.</p> <p><b>Deve apresentar certificação de produto orgânico.</b></p>		



52	1000	Quilos	Tomate	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, grau médio de amadurecimento, cor vermelha, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e matérias nocivas.</p> <p>Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
53	200	Quilos	Vagem Xaxá	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, feijão vagem cilíndrico com boa uniformidade, reto e liso, com coloração verde escuro brilhante, de textura macia, sem fios, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, perfurações, cortes, manchas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar sujidades e parasitas, larvas e matérias nocivas.</p> <p>Produto deve estar fresco, apresentar características organolépticas adequadas (cor, sabor, aroma e textura). Tamanho médio a grande.</p> <p><u>Embalagem</u>: Sacos resistentes de polietileno, transparente e atóxico. O produto deve estar pesado e etiquetado.</p>		
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 XX/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 (dezesseis) 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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 34/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023 - 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/REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2023**, 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 34/2023**, 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 o Registro de preços para eventual **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural** 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 41/2022.

- 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 culposo, 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 36/2021 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 mantiver 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 41/2022 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: