



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024
MENOR PREÇO POR ITEM
REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº. 16.780.795/0001-38, situada à Rod. SC 437, Km 8, s/nº - Centro - Pescaria Brava - SC, representada no presente instrumento pelo Prefeito **LOURIVAL DE OLIVEIRA IZIDORO**, torna público que realizará licitação com ampla participação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, mediante as condições estabelecidas neste Edital para à aquisição do objeto infra discriminado com base nas justificativas e disposições legais abaixo fixadas.

A presente licitação será regida nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto Municipal nº 701, de 11 de Fevereiro de 2022, do Decreto Municipal nº 933, de 23 de janeiro de 2024, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Datas da sessão pública do pregão eletrônico:

DATA E HORÁRIO LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO	23:59h do dia 16/10/2024
INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	08:30h do dia 10/10/2024
FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	08:30h do dia 21/10/2024
INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA	09h do dia 21/10/2024

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.

É da responsabilidade do licitante acompanhar o processo no portal Compras BR, durante todas as suas fases, incluindo avisos, desclassificações de empresas, propostas, lances, negociações, recursos, contrarrazões de recursos e demais atos que serão comunicados exclusivamente no chat do referido portal de compras enquanto perdurar o certame.

01 DO OBJETO

1.1 O presente Edital tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE OBJETIVANDO A OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DAS UNIDADES ESCOLARES PERTENCENTES À REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PESCARIA BRAVA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital.

1.2 Descrição do objeto:



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

Tabela I						
ITEM	QTD	UND	ESPECIFICAÇÃO / PRODUTO	CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS	PREÇO DE VALOR UNIT.	AQUISIÇÃO VALOR TOTAL
1	400	Pacote	Açafrão Cúrcuma em pó	Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de <u>Açafrão da Terra (Curcuma longa L)</u> , dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a denominação "Açafrão da Terra ou Cúrcuma em pó". Embalagem: Pacote com 50g, de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação do produto e fornecedor, data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 7,80	R\$ 3.120,00
2	500	Pacote	Açúcar mascavo	<u>Produto de qualidade</u> , produzido com cana-de-açúcar selecionada, sabor doce, que apresente cor marrom/dourada escuro e fácil dissolução. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. <u>Embalagem: pacote de 1kg</u> , em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. <u>Validade:mínima de 6 meses a contar a partir da data</u>	R\$ 14,90	R\$ 7.450,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
3	1900	Pacote	Açúcar refinado	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido com cana-de-açúcar selecionada, moagem refinada, sabor doce, que apresente excelente brancura e fácil dissolução, sem umidade. Deverá ser fabricado com cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. <u>Embalagem: pacote de 1kg</u> em plástico atóxico, transparente, de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas (data de fabricação e validade). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. <u>Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</u></p>	R\$ 5,77	R\$ 10.963,00
4	300	Pacote	Ameixa preta seca SEM CAROÇO	<p><u>Produto de qualidade</u>, SEM CAROÇO obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem 150 gramas. Não pode ser a granel. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 8,88	R\$ 2.664,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

5	150	Pacote	Amido de milho	<p><u>Produto de qualidade</u>, sem glúten, 100% puro, amiláceo, obtido da moagem úmida dos grãos do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas, matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura). Embalagem: pacote de 500g, fechada e lacrada, produto acondicionado no interior da embalagem em plástico transparente e atóxico. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e peso. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 6,97	R\$ 1.045,50
6	1600	Pacote	Arroz branco, tipo 1	<p><u>Produto limpo e de qualidade</u>, polido, tipo 1, Arroz agulhinha, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas a saúde. Pacote de 1 kg, embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 6,40	R\$ 10.240,00
7	500	Pacote	Arroz Integral, Tipo 1	<p><u>Produto limpo e de qualidade</u>, tipo 1, integral, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas a saúde. Pacote de 1 kg, embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 8,65	R\$ 4.325,00
8	700	Pacote	Aveia em flocos finos	<p><u>Produto de qualidade</u>, <i>Avena sativa</i>, embalagem de 500g. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: Pacote de 500g, fechada e lacrada, em plástico transparente e atóxico. Deve conter identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 11,79	R\$ 8.253,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

9	300	Pacote	Biscoito salgado de polvilho sem glúten e sem lactose	<p><u>Produto de qualidade</u>, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho.</p> <p><u>Embalagem</u>: Pacote de 250g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produtor, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. <u>Validade</u>: No mínimo 2 meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. <u>Data de Fabricação</u>: De máximo 15 dias antes da data de entrega.</p>	R\$ 16,39	R\$ 4.917,00
10	2700		Arroz parboilizado tipo 1	<p><u>Produto limpo de boa qualidade</u>, do tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de mofo, substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). <u>Embalagem</u>: Pacote de 1kg, de plástico atóxico, transparente, resistente, que contenha a identificação do produto, peso, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes, nome/identificação do produtor, modo de armazenamento/conservação. <u>Validade</u>: mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	R\$ 6,41	R\$ 17.307,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

11	2500	Pacote	Biscoito salgado tipo integral	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve conter na composição farinha de trigo integral, cereais, fermentos e outros ingredientes permitidos pelas legislações vigentes. Sem gorduras trans. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, com características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor e textura). Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. <u>Embalagem</u>: Pacote de 350g, com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. Deve conter identificação/nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e lote. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 8,28	R\$ 20.700,00
12	300	Pacote	Cacau em pó	<p><u>Produto de qualidade</u>, CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote <u>Embalagem</u>: Pacote de 200g, com dupla embalagem de plástico resistente, impermeável e lacrado. <u>Validade</u> Mínima de 4 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 17,93	R\$ 5.379,00
13	500	Pacote	Café torrado e moído tradicional	<p><u>Produto de qualidade</u>, 100% café, torrado e moído em pó, produzido através do grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero <u>Embalagem</u>: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g, totalmente lacrada/fechada. Deve apresentar rótulo com a denominação "Café torrado e moído", em pó, seguida da sua classificação, prazo de validade, selo de pureza e origem. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Coffea, principalmente de Coffea arabica, Coffea liberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado e moagem. Deve preferencialmente apresentar selo de pureza da "ABIC", embalado à vácuo,</p>	R\$ 18,27	R\$ 9.135,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

				ponto de torra acentuado e um processo de moagem fina e uniforme, que garantam e preservem seu sabor forte e encorpado, apresentar características organolépticas (cor, aroma, textura e sabor) adequadas/compatíveis ao produto. Não deve apresentar substâncias nocivas, parasitas, larvas, palhas, folhas e galhos em sua composição.		
14	200	Pacote	Canela em pó	<p><u>Produto de qualidade</u>, especiaria proveniente da moagem e refinamento da canela, deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos e não deve estar esgotada. Produto proveniente da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. Deve ser produzido conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. <u>Embalagem</u>: contendo 30g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter rótulo e a designação "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação em pó. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses. Data de Fabricação recente.</p>	R\$ 5,37	R\$ 1.074,00
15	1500	Quilo	Carne bovina em iscas (PATINHO)	<p><u>Produto de qualidade</u>, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Carne firme, elástica, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios. <u>Instrução</u>: A carne deve:1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade</u>: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. <u>Embalagem</u>: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de</p>	R\$ 35,45	R\$ 53.175,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

				consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C		
16	2000	Quilo	Carne bovina moída (Tipo PATINHO).	<p><u>Produto de qualidade</u>, composição obrigatória de carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve estar moída, com cor vermelho vivo, aspecto, cheiro e sabor próprios. Instrução: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade</u>: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias do abate. <u>Embalagem</u>: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	R\$ 38,30	R\$ 76.600,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

17	1000	Quilo	Carne suína em iscas	<p><u>Produto de qualidade</u>, composta por carne suína de machos da espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Carne firme, elástica, com cor, aspecto, cheiro e sabor próprios. Tipo de carne LOMBO ou PERNIL. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes ora especificados, em cubos ou em iscas. <u>Instrução</u>: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, ossos, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <u>Validade</u>: mínima de 3 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. <u>Embalagem</u>: Sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes e resistentes, com etiqueta externa de identificação, com vedação termossoldada, e contendo 1 kg. Rotulagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	R\$ 24,04	R\$ 24.040,00
18	700	Pacote	Chocolate em pó	<p>Chocolate em po, mínimo 50% de cacau, pacote de 500 gramas. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar e outros ingredientes e aditivos que não descaracterizem o produto e são permitidos na legislação. Devera ser isento de matéria terrosa, detritos, cascas de semente e demais substâncias estranhas ao produto. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem íntegra, sem perfurações, com identificação do produto, apresentação da comprovação do percentual mínimo de cacau (descrição no rótulo ou laudo técnico emitido pelo fabricante e assinado), lista dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e</p>	R\$ 18,16	R\$ 12.712,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				informações do mesmo, prazo de validade e peso líquido		
19	400	Pacote	Coco ralado sem açúcar	<p><u>Produto de qualidade</u> obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.) adequadamente selecionado, despulpado, despeliculado, triturado conforme sua granulometria, desidratado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto produzido de acordo com exigências das normas de segurança alimentar, parcialmente desengordurado, sem açúcar. Preparado com cocos puros, maduros e sãos, e apresentando no máximo 4,5% de acidez na porção de 100g, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades, sem rancidez. <u>Embalagem:</u> Pacote com 100g, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação/classificação do produto e fornecedor, peso, origem, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, lista de ingredientes. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses. Deverá ser entregue com data de empacotamento recente.</p>	R\$ 6,56	R\$ 2.624,00
20	300	Pacote	Colorífico em pó	<p><u>Produto de qualidade</u>, homogêneo, fino, constituído pela mistura de frutos maduros de urucum (bixa orellana), limpos, dessecados e moídos, com algum tipo de farinha (normalmente de mandioca) adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não será tolerado produto que apresente parasitas, larvas, sujidades, matérias nocivas e características organolépticas alteradas (cor, aroma, sabor, odor e textura). No rótulo deverá constar a denominação "Colorífico". Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. <u>Embalagem:</u> Pacote com 500g, de plástico atóxico, transparente e resistente. Deve apresentar nome/identificação/denominação ("Colorífico") do produto e fornecedor, data de fabricação, lote, validade, peso e lista de ingredientes. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 7,78	R\$ 2.334,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

21	450	Pacote	Cominho moído em pó	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, obtido através das sementes do <i>Cuminumcyminum</i> L., sãs, limpas e dessecadas, submetidas ao processo de moagem. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta. Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. <u>Embalagem:</u> Pacote de 30g, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 5,78	R\$ 2.601,00
22	1700	Quilo	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	<p><u>Produto de qualidade</u>, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18°C ou inferior no centro da carne do frango. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. <u>Embalagem:</u> Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, que contenha 1kg de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	R\$ 12,03	R\$ 20.451,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

23	1700	Quilo	Coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada	<p><u>Produto de qualidade</u>, carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa desossadas, devendo ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, próprio para o consumo humano, ter tamanho uniforme, sem excesso de pele e sem osso. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18°C ou inferior no centro da carne do frango. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. <u>Embalagem</u>: Pacote de plástico resistente, atóxico e transparente, que contenha 1kg de produto e no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa. Deve apresentar identificação/denominação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, peso líquido, condições de armazenamento, empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente. <u>Validade</u>: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.</p>	R\$ 16,98	R\$ 28.866,00
----	------	-------	--	--	-----------	---------------



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

24	700	Caixa	Creme de leite	<p><u>Produto de qualidade</u>, com sabor suave e consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. <u>Embalagem</u>: Caixa de 200g, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos, com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). <u>Validade</u>: Mínima 6 meses a partir da entrega.</p>	R\$ 5,19	R\$ 3.633,00
25	300	Caixa	Creme de leite sem lactose	<p><u>Produto de qualidade</u>, longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, com adição da enzima lactase, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Produto de qualidade, com sabor suave e consistência firme, homogeneizado, relativamente rico em gordura retirada do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. O produto poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. O produto não poderá conter glúten. <u>Embalagem</u>: Caixa de 200g, sendo resistente e impermeável, tipo tetrapack, tradicional. Não será tolerado embalagem que apresentem amassados, furos, vazamentos, rasgos,</p>	R\$ 7,48	R\$ 2.244,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				com as informações do produto ilegíveis (rasuradas). Validade: Mínima 6 meses a partir da entrega.		
26	400	Pacote	Ervilha Em Grão, Congelada	<u>Produto de qualidade</u> , composto por partes comestíveis de grãos de ervilhas, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação. Embalagem: Saco plástico de polietileno de aproximadamente 500g, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. Validade: Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.	R\$ 11,76	R\$ 4.704,00
27	1500	Unidade	Extrato de tomate concentrado	<u>Produto de qualidade</u> concentrado 340g, 100% natural, elaborado a partir de TOMATES frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR . Validade de 01 ano.	R\$ 5,23	R\$ 7.845,00
28	700	Caixa	Farinha de aveia	<u>Produto de qualidade</u> , obtido pela moagem da parte comestível da aveia, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. <u>Embalagem</u> : Caixa de 200g de papel impermeável, fechada e lacrada, produto acondicionado no interior da embalagem em plástico transparente e atóxico. Deve conter identificação/nome/classificação do produto, peso, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de armazenamento/conservação, lote, data de validade e fabricação e lista de ingredientes. <u>Validade</u> : Mínima de 6 meses após a entrega.	R\$ 8,88	R\$ 6.216,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

29	400	Pacote	Farinha de Milho fina	<u>Produto de qualidade</u> com características técnicas de fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 6,15	R\$ 2.460,00
30	2000	Pacote	Farinha de trigo branca especial	<u>Produto de qualidade</u> , obtido pela moagem da parte comestível do trigo. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos. Embalados em pacotes de 1 kg, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 6 meses. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº8 de 02/06/2005 e com a Instrução Normativa MAPA Nº31 de 18/10/2005.	R\$ 6,05	R\$ 12.100,00
31	700	Pacote	Farinha de trigo integral	<u>Produto de qualidade</u> com características técnicas de farinha de trigo integral, de 1ª qualidade enriquecido com Ferro e Acido Fólico, com no mínimo 5,6g de fibra alimentar, 1% de gordura, 0% de sódio em 50g do produto seco. embalagem primaria: sacos de papel de 1 kg. prazo mínimo de validade: 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,84	R\$ 4.788,00
32	600	Pacote	Feijão carioca Tipo 1	<u>Produto de qualidade</u> , grãos selecionados tipo I, grupo I, classe carioca. Não pode ser feijão torrado. Os grãos devem estar íntegros, sem a presença de matérias estranhas, impurezas, mofo, caruncho, larvas e início visível de germinação e materiais terrosos. Embalagens: 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. Validade: Mínima de 6 meses a partir da entrega.	R\$ 8,27	R\$ 4.962,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

33	600	Pacote	Fermento Biológico seco Instantâneo	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido através das culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: Farinhas, Amidos e Féculas (no máximo 5% p/p), óleos e Gorduras comestíveis, e outras aprovadas pela CNNPA. <u>Embalagem</u>: Pacote de 10g, de plástico atóxico, resistente, devidamente fechado/lacrado a vácuo. Deve conter a denominação "Fermento Biológico Seco", lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e a recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C". <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 2,19	R\$ 1.314,00
34	600	Unidade	Fermento em pó químico	<p><u>Produto de qualidade</u> composto de ingredientes de qualidade. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. <u>Embalagem primária</u>: pote de plástico resistente. <u>Unidade</u>: <u>Embalagem</u>: 200g.</p>	R\$ 8,85	R\$ 5.310,00
35	2000	Quilo	Filé de peito de frango	<p><u>Produto de qualidade</u>, congelado, sem ossos e peles, com cor clara, cortes de ave com contornos definidos, firme e sem manchas. Deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Não será tolerado produto que apresente acúmulo de líquidos em seu interior, com penugens (penas), unhas, parasitas, larvas, sujidades ou elementos impróprios para o consumo humano. Não poderá conter sulfito, substância proibida pelo Ministério da Agricultura. <u>Embalagem</u>: Pacote 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>	R\$ 22,44	R\$ 44.940,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				Mínima de 3 meses a partir da data de entrega, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de abate. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue na temperatura de -18°C.		
36	400	Pacote	Grão de bico	<u>Produto de qualidade</u> composto de grão integros (<i>Cicer arietinum</i> L.). Embalagem plástica de 500 gramas de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.	R\$ 9,71	R\$ 3.884,00
37	3000	Litro	logurte tradicional UHT com polpa de fruta	<u>Produto de qualidade</u> composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Deve ser conservado entre 1 a 10°C. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor). <u>Embalagem:</u> Garrafa ou pacote 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. <u>Validade:</u> Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.	R\$ 10,71	R\$ 32.130,00
38	800	Litro	logurte tradicional UHT com polpa de fruta zero lactose	<u>Produto de qualidade</u> composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de fruta, enzima lactase, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Não deve conter glúten.. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabores: morango, coco ou salada de frutas (Em cada entrega deve ser entregue somente um sabor). <u>Embalagem:</u> Garrafa ou pacote de 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de	R\$ 13,45	R\$ 10.760,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. <u>Validade:</u> Mínima de 15 dias a partir da data da entrega.		
39	3000	Pacote	Leite em pó integral instantâneo	<u>Produto de qualidade</u> obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Ingredientes: Leite integral e emulsificante lecitina de soja. Não pode conter glúten. <u>Embalagem:</u> Lata ou pacote de 400g , atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas, que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	R\$ 18,88	R\$ 56.640,00
40	800	Litro	Leite longa vida - integral UHT	<u>Produto lácteo de qualidade</u> , longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. <u>Embalagem:</u> caixa Tetrapak de 1 litro , atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 3 meses a partir da data da entrega.*O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas ou estufadas, cheiro que não seja característico do produto, podendo ser rejeitado.	R\$ 6,50	R\$ 5.200,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

41	600	Litro	Leite zero lactose	<p><u>Produto lácteo de qualidade (zero) lactose:</u> leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. <u>Produto lácteo de qualidade,</u> longa vida, sem adulterações, UHT, inspecionado, com adição da enzima lactase, líquido, com cor, odor e sabor característicos. Não pode conter substâncias estranhas ao produto de origem. <u>Embalagem:</u> caixa cartonada de 1 litro, atóxica e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade:</u> Mínima de 3 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 7,90	R\$ 4.740,00
42	500	Pacote	Lentilha	<p><u>Produto de qualidade,</u> lentilha tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou caruncho. <u>Embalagem:</u> Pacote de 500g, de plástico resistente e atóxico. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional. <u>Validade:</u> Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 8,96	R\$ 4.480,00
43	300	Pacote	Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo SEM OVOS	<p>MACARRÃO, TIPO CABELO DE ANJO, SEM OVOS feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. Deve conter nome/identificação do produto e do fabricante, marca, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional. <u>Validade:</u> Mínima de 4 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 7,79	R\$ 2.337,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

44	250	Pacote	Macarrão de arroz 500g	<p><u>Produto de qualidade</u>, macarrão seco preparado com farinha de arroz, sem glúten, sem ovos e sem leite. Tipos: parafuso, penne ou padre-nosso (<u>Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo</u>). Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter glúten e lactose. <u>Embalagem</u>: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxico e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo, conservação, armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 9,90	R\$ 2.475,00
45	250	Pacote	Macarrão Integral 500g	<p><u>Produto de qualidade</u>, macarrão seco preparado com Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Tipos: parafuso, penne (<u>Em cada entrega deve ser entregue somente um tipo</u>). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxico e resistente, devidamente fechada/lacrada. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo, conservação, armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 8,08	R\$ 2.020,00
46	300	Pacote	Macarrão tipo Padre Nosso	<p><u>Produto de qualidade</u>, massa seca preparada com sêmola, ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo padre nosso/argolinha. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. <u>Embalagem</u>: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade</u>:</p>	R\$ 8,56	R\$ 2.568,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.		
47	1700	Pacote	Macarrão tipo Parafuso SEM OVOS	<p><u>Produto de qualidade</u>, massa seca preparada com sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo parafuso. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e boa qualidade. Não deverá apresentar sujidades, bolores, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. <u>Embalagem</u>: Pacote de 500g, de plástico transparente, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 5,75	R\$ 9.775,00
48	500	Pacote	Milho verde cozido congelado	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por partes comestíveis de grãos de milho pré-cozidos, submetidos a adequado processamento tecnológico e fechadas hermeticamente em recipiente adequado para evitar alteração. Deve ser produzido conforme legislação. <u>Embalagem</u>: Saco plástico de polietileno de aproximadamente 500g, atóxicos e resistentes, devidamente fechadas/lacradas. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 4 meses a partir da data da entrega. Transporte: Veículo em carroceria fechada e isotérmica, devendo o produto ser entregue congelado.</p>	R\$ 11,48	R\$ 5.740,00
49	1600	Unidade	Óleo de soja	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido da extração do grão de soja não transgênica, sendo refinado e sem gorduras trans. <u>Embalagem</u>: frascos de 900ml de plástico, atóxicos e resistentes, limpos, devidamente fechadas/lacradas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, peso, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/preparo/armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 8,29	R\$ 13.264,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

50	500	Pacote	Orégano seco	<p><u>Produto natural de qualidade</u>, obtido através das folhas do <i>Origanum vulgare</i> L., sãs, limpas e dessecadas, para uso culinário. Deve estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Não deve conter sujidades, parasitas, larvas, matérias nocivas. Sem adição de pimenta. Deve conter características organolépticas (cor, aroma, sabor e textura) adequadas. Embalagem: Pacote de 50g, de plástico transparente, atóxico, resistente, deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, data de fabricação e validade, lote, peso, modo de conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 7,19	R\$ 3.595,00
51	1500	Pacote	Pão de Cachorro- quente	<p><u>Produto de qualidade</u>, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Deve apresentar casca fina de coloração caramelo, ter consistência macia e miolo de coloração branco/creme, ser fabricado 1 dia antes da entrega, sem leite. Respeitar as recomendações da Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. <u>Embalagens</u>: Pacote (com capacidade para 10 unidades/cada pão deve pesar 50g) plástico, atóxicos e resistentes, devidamente, pacote de 500 gramas, 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 15 dias a partir da data da entrega.</p>	R\$ 10,19	R\$ 15.285,00
52	500	Pacote	Polvilho azedo	<p><u>Produto de boa qualidade</u>, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura). Embalagem: Pacote de 1kg, de plástico contendo identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens</p>	R\$ 13,85	R\$ 6.925,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

				danificadas.		
53	300	Pacote	Polvilho doce	<p><u>Produto de boa qualidade</u>, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não será tolerado produtos que apresentem mofo, bolores, parasitas, larvas matérias nocivas, e características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma e textura). Embalagem: pacote de 500gr, em plástico atóxico, transparente de polietileno de baixa densidade incolor, termossoldado. Não será tolerado embalagens que apresentem danificações (rasgadas, furadas, com informações sobre o produto apagadas(data de fabricação e validade)). A embalagem deve apresentar identificação/marca/nome do produto, peso, tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, identificação do fabricante e modo de conservação/armazenamento. Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	R\$ 8,41	R\$ 2.523,00
54	500	Pacote	Queijo mussarela pasteurizado fatiado	<p><u>Produto de qualidade</u>, composto por leite pasteurizado, sal, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega. Embalagem: Pacote com 400 gramas, contendo produto fatiado com aproximadamente 40 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis. <u>Validade:</u> Mínima de 2 meses a partir da data de entrega. <u>Data de fabricação:</u> Máxima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>	R\$ 19,30	R\$ 9.650,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

55	300	Pacote	Queijo mussarela pasteurizado fatiado SEM LACTOSE	<p><u>Produto de qualidade, zero lactose</u>, composto por leite pasteurizado, sal, enzima lactase, estabilizantes (cloreto de cálcio) (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). Produto não deve conter glúten. Produto deve ser separado fatia por fatia por plástico transparente atóxico. OBS: O produto deverá estar resfriado durante transporte e entrega. <u>Embalagem</u>: Pacote com 200 gramas, contendo produto fatiado com aproximadamente 20 g/fatia. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve conter nome/identificação do produto e fabricante, classificação/tipo do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. As informações da embalagem devem estar legíveis. <u>Validade</u>: Mínima de 2 meses a partir da data de entrega. <u>Data de fabricação</u>: Máxima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>	R\$ 12,87	R\$ 3.861,00
56	500	Pacote	Sal refinado iodado	<p><u>Produto de qualidade</u>, produzido a partir do cloreto de sódio cristalizado de fonte marinha, adicionado obrigatoriamente o iodo. Deve passar por processos para retirada de impurezas e conter 400mg de sódio a cada grama de sal. <u>Embalagem</u>: Pacote de 1kg, de plástico transparente, atóxico e resistente. No rótulo deve constar nome/identificação/tipo do produto, nome/identificação do produtor, marca, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, lista de ingredientes, tabela nutricional e forma de armazenamento. <u>Validade</u>: Mínima de 8 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 2,56	R\$ 1.280,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

57	100	Pacote	Semente de chia	<p>Produto de qualidade composto de semente de chia (sálvia hispânica L). Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 150g, Isento de qualquer substância estranha ou Nociva. Não pode ser a granel. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, origem, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo/conservação/armazenamento. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 16,03	R\$ 1.603,00
58	350	Pacote	Tapioca	<p>Produto de qualidade composto de goma pronta para tapioca, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	R\$ 7,61	R\$ 2.663,50
59	300	Pacote	Uva passa preta SEM SEMENTE	<p>Produto de qualidade, SEM SEMENTE obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem 150 gramas. Não pode ser a granel. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	R\$ 7,18	R\$ 2.154,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

60	300	Unidade	Vinagre de álcool	<u>Produto de qualidade</u> , Fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº36 de 14/10/99 MAPA). Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 750ml do produto. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	R\$ 3,18	R\$ 954,00
VALOR TOTAL:						R\$ 636.998,00

1.3 Faz parte deste Edital os seguintes anexos:

- I. Termo de referência;
- II. Declaração unificada de: inidoneidade para licitar com o Poder Público; inexistência de fatos impeditivos para a habilitação; inexistência de servidor público municipal nos quadros da empresa; não empregabilidade de menores conforme cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal; enquadramento como ME ou EPP (Quando for o caso); conhecimento dos termos do edital e conhecimento das condições/local para cumprimento das obrigações; cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme artigo 63 §1º da lei 14.133/2021; previsão dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas, conforme Artigo 63, §1º da lei 14.133/2021; ausência de condenação.
- III. Minuta ata de registro de preços.

02 DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar a 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.

2.2 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

2.3 A Rede Municipal de Ensino de Pescaria Brava, atende atualmente 1.380 (hum mil e trezentos e oitenta alunos) nas etapas de Educação Básica que abrangem a educação infantil (creche e pré - escola), e o ensino fundamental (anos iniciais e finais), Escola em Tempo Integral e o AEE.

2.4 No caso dos Centros de Educação Infantil, a creche é ofertada em período integral, todos com direito à alimentação escolar. 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.

2.5 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.

2.6 Desta forma, justifica-se a necessidade de realização de Licitação objetivando a aquisição de gêneros alimentícios na continuidade da prática de oferta da Alimentação Escolar de qualidade a todos os estudantes pertencentes à rede municipal de Ensino de Pescaria Brava

03 DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

3.1 O valor total estimado para a execução do objeto resulta no montante máximo de **R\$ 636.998,00 (Seiscentos e trinta e seis mil, novecentos e noventa e oito Reais)**.

3.2 O valor total estimado para a aquisição dos produtos deve estar compatível com os preços praticados no mercado.

04 DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

4.1 Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento vigente no Município de Pescaria Brava no exercício do ano de 2024 e as que vierem a substituí-la nos próximos exercícios na específica dotação orçamentária.

05 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 O pagamento será em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, até **30 (trinta) dias úteis** após o recebimento do documento de cobrança devidamente atestado pelo representante da Administração e será depositado na conta corrente da Detentora da Ata, junto à agência bancária indicada por ela.

5.2 Para fins de pagamento, o documento de cobrança deverá ser emitido obrigatoriamente com as mesmas informações, inclusive CNPJ e/ou CPF, constantes na proposta de preços e na Ata, não se admitindo documento de cobrança emitido com dados divergentes.

5.3 Antes de qualquer pagamento será verificado se o licitante mantém as condições de habilitação contantes no item **11.2** e subitens.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

5.3.1 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação das condições de habilitação

5.4 Caso os dados constantes no documento de cobrança encontrem-se incorretos, a Contratante informará à Detentora, que emitirá novo documento de cobrança, sanadas as incorreções, com a concessão de novo prazo para pagamento.

5.5 A Detentora enviará, mensalmente, relatório dos serviços executados, devidamente atestado pela Contratante da realização completa e satisfatória, para fins de pagamento.

5.6 O recebimento não exclui a responsabilidade da Detentora pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

5.7 O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) Prazo de validade;
- b) Data de emissão;
- c) Os dados da Ata e do órgão contratante;
- d) O período de prestação dos serviços;
- e) O valor a pagar;
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

06 REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

6.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2 Dentro do prazo de vigência da Ata e mediante solicitação da Detentora, **sob pena de preclusão lógica do direito ao reajuste**, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de **1 (um) ano**, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, iniciando a contagem a partir do envio das propostas.

6.3 O Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços 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. 14.133/2021

07 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, designados por Decreto Municipal que reunir-se-ão no dia e hora designados neste Edital, no Setor de Licitações, situado na Rodovia SC 437, 280, bairro Santiago, no município de Pescaria Brava - SC para realizar licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, que terá, em especial, as seguintes atribuições:



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- I) conduzir a sessão pública;
- II) receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
- III) verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
- IV) coordenar a sessão pública e o envio de lances, quando for o caso; V - verificar e julgar as condições de habilitação;
- V) sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
- VI) receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VII) indicar o vencedor do certame;
- VIII) negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado;
- IX) negociar condições mais vantajosas com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;
- X) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- XI) conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XII) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

08 DO CREDENCIAMENTO

8.1 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.

8.2 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 onde estarão dispostas as informações sobre cadastro a ser realizado pelo www.comprasbr.com.br ou telefone (67) 3303-2730.

8.3 É permitida a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas e deverá observar o disposto no art. 15, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observadas as seguintes normas:

- I) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
- II) Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
- III) Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado, caso exigido;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- IV) Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
- V) Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução da Ata;
- VI) O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da assinatura da Ata, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item I acima, no prazo de até **30 (trinta) dias**, após a homologação;
- VII) A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo Órgão Gerenciador e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio neste processo licitatório que originou a Ata, quando exigido;
- VIII) Fica estabelecido, para a habilitação econômico-financeira do consórcio, acréscimo de 10% sobre o valor exigido de licitante individual, em conformidade com o disposto no art. 15, §§ 1º e 2º da Lei Federal n. 14.133/2021.

8.4 O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

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

8.6 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.

8.7 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.

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

- I) 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;
- II) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Compras BR; e
- III) 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".

8.9 Não poderão participar desta licitação empresas que se enquadrem nas vedações e impedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021, especialmente art. 9º e 14.

8.10 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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

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.

09 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES COMPRAS BR

9.1 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 Eletrônica, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.comprasbr.com.br.

9.2 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.

9.3 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.

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

9.5 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

9.6 O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes à concorrência eletrônica.

10 DA PARTICIPAÇÃO

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

10.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública de 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.

10.3 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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

10.4 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atendam aos requisitos de habilitação exigidos neste edital

10.5 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, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

10.5.1 Para os lotes/itens de contratação cujo valor seja até R\$ 80.000,00 (Oitenta mil Reais) será ofertada prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, sediadas local ou regionalmente, conforme artigo 48, §3º, da Lei Complementar nº 123/06.

10.5.2 Considera-se local o limite geográfico compreendido entre os municípios de Pescaria Brava/SC e Imaruí/SC e regional o âmbito dos municípios constituintes da região da Amurel - Associação de Municípios da Região de Laguna, conforme Decreto Municipal nº 701/2022.

10.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

10.6.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.6.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação.

10.7 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 ou pelo e-mail cadastro@comprasbr.com.br.

10.8 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.

11 DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1 Verificar-se-á, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação (regularidade fiscal e trabalhista) do proponente, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

I. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br);

II. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

11.2 A empresa licitante deverá apresentar os documentos a seguir descritos, em original, fotocópia autenticada por Tabelião, por servidor designado pela Administração Municipal, ou ainda por publicação em Órgão de Imprensa Oficial. Essa autenticação deverá ser efetuada de forma prévia.

11.2.1 Relativos à Habilitação Jurídica

- I. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- II Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, suas alterações ou consolidação, devidamente registrado em Cartório ou Junta Comercial, em se tratando de sociedades civis e/ou comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- IV. Certificado de Condição de Empreendedor Individual; ou
- V. Se Microempreendedor Individual (MEI);
- VI. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- VII. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;
- VIII. Declarações constantes no Item **1.3** deste Edital.

11.2.2 Relativos à Regularidade Fiscal:

- I. 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” até “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei n. 8.212, de 24 de Julho de 1991);
- II. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- III. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- IV. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- V. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa;
- VI. 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.
- VII. 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.
- VIII. 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

11.2.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

- I. Certidão negativa de falência e concordata ou Certidão Negativa de Ação Cível em que não conste ação de falência/concordata/extrajudicial expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, em conjunto com a apresentação de certidão emitida pelo sistema Eproc;
- II. Balanço patrimonial e Demonstrações de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- III. Apresentação dos cálculos dos seguintes índices, provenientes de dados do balanço do último exercício financeiro:

a) “Índice de Liquidez Geral”, aplicando a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{(AC + ANCRPL)}{(PC + PNC)} \quad \text{resultando} \quad ILG \geq 1$$

onde: ILG = Índice de Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

ANCRPL = Ativo Não Circulante, subgrupo Realizável Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

PNC = Passivo Não Circulante

OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Liquidez Geral” for inferior a **1 (um)**.

b) “Índice de Solvência Geral”, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ISG = \frac{AT}{PC + PNC} \quad \text{resultando} \quad ISG \geq 1$$

onde: ISG = Índice de Solvência Geral

AT = Ativo Total

PC = Passivo Circulante

PNC = Passivo Não Circulante

OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Solvência Geral” for inferior a **1 (um)**.

c) “Índice de Liquidez Corrente”, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{AC}{PC} \quad \text{resultando} \quad ILC \geq 1$$

onde: ILC = Índice de Liquidez Corrente

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante.

OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Liquidez Corrente” for inferior a 1 (um) para ambos os balanços.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

d) “Índice de Endividamento Geral”, aplicando a seguinte fórmula:

$$EG = \frac{CT}{AT} \times 100$$

resultando $EG \leq 1$

onde: EG = Índice de Endividamento Geral

CT = Capital de terceiros

AT = Ativo Total

OBS.: Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Endividamento Geral” for maior que **1 (um)**.

11.2.4 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.

12 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.

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

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

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

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

12.7.1 Valor unitário;

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

12.8 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências deste edital e de seus anexos, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em três casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

12.9 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Detentora.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

12.10 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.

12.11 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.

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

12.13 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

12.14 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Controle Interno e do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina 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 detentora ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução da Ata.

12.15 É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, nas fichas técnicas ou documentos, antes do término da fase competitiva do pregão.

13 DA ABERTURA E PROCESSAMENTO DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

13.2 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 Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

13.8 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.

13.8.1 O Critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

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

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

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

13.12 *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.*

13.13 *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.*

13.14 *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.*

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

13.16 *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.*

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

13.18 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).

13.18.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da 14.133, de 2021;

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

13.18.3 Entende-se por empate as situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

13.18.4 O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

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

13.21 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

13.22 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.

13.23 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.

13.24 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.

13.25 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.

13.26 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.

13.27 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.

13.28 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.

13.29 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.

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

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

13.32 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.

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

14 DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

14.3.1 Conforme IN 73/2022 da Secretaria de Gestão (SEGES) — Ministério da Economia - No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

14.4 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.

14.5 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.

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

14.7 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.

14.7.1 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.

14.7.2 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

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

14.9 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.

14.10 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.

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

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

15 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1 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.

15.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata, 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.

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

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

16 DOS RECURSOS

16.1 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 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.

16.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade, para decidir se admite ou não o recurso.

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

16.2.2 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo e-mail 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, em outros três dias úteis, que começarão a



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.2.3 O recurso deverá ser formulado em documento timbrado da empresa e enviado no e-mail 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.

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

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

17 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

17.1 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:

17.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, 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;

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

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

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

17.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso.

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

17.4 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.

17.5 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.

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

18 DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

18.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

18.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

18.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

18.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

18.5 A homologação do resultado deste pregão compete ao Prefeito do Município de Pescaria Brava, Santa Catarina.

18.6 Depois de homologado o resultado deste processo licitatório, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, assinar o instrumento contratual ou a ata de registro de preços ou confirmar o recebimento da nota de empenho.

18.7 O licitante convocado poderá pedir a prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura da Ata, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela CONTRATANTE.

19 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

20 DA ASSINATURA DA ATA

20.1 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, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata, 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.

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

21 DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

21.1 São responsabilidades da DETENTORA DA ATA:

- 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 e especificação do produto, **conforme TABELA I deste Edital**, de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta licitação;
- III. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causado por ela, seus empregados, representantes ou prepostos – direta ou indiretamente –, à Contratante, ou à livre iniciativa, inclusive os decorrentes de serviços prestados ou produtos fornecidos com vícios ou defeitos;
- IV. Antes de apresentar sua proposta a empresa proponente deverá consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços, alteração da data de entrega ou de qualidade;
- V. Reparar, corrigir, remover, ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, produtos objetos da Ata em que se verificarem vícios, defeitos ou materiais inadequados ou em não conformidade com as especificações;
- VI. O produto que apresentar desconformidade com as exigências requisitadas, não será recebido definitivamente, devendo ser retirado pela Detentora, sem ônus para a Contratante;
- VII. Cada fornecedor deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nos termos desta licitação;
- VIII. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, cujas reclamações devem ser atendidas prontamente, bem como dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do fornecimento;
- IX. Comunicar ao Fiscal da Ata, por escrito e tão logo constatado o problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- X. 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;
- XI. Cumprir todas as obrigações constantes na Ata, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- XII. Utilizar obrigatoriamente Livro de Ocorrências;
- XIII. Responsabilizar-se pelo confinamento dos resíduos retirados, sem danos ao meio ambiente, na forma prevista na legislação ambiental vigente;
- XIV. Manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- XV. Adotar de todas as medidas de segurança;
- XVI. Responder por quaisquer danos moral, material, patrimonial e/ou pessoal causados à Contratante ou à terceiros, provocados ou negligenciados por seus profissionais e/ou prepostos, culposa ou dolosamente, ainda que por omissão voluntária, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e/ou acompanhamento pela Contratante;
- XVII. Responsabilizar-se com as despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto;
- XVIII. 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;
- XIX. 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.
- XX. Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;
- XXI. 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;
- XXII. Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

21.2 São responsabilidades da **CONTRATANTE**:

- I. Zelar pela boa execução da Ata de registro de preços.
- II. Cumprir e fazer cumprir as cláusulas da Ata.
- III. Assegurar o equilíbrio econômico-financeiro.
- IV. Receber os materiais no prazo e condições estabelecidos na Ata.
- V. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos.
- VI. Comunicar à detentora da Ata, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- VII. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Detentora, através de comissão/servidor especialmente designado para esta função.
- VIII. Efetuar o pagamento à Detentora no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos na Ata.
- IX. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- X. Transmitir, oficiosamente, à Detentora as instruções, ordens e reclamações,



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

competindo à Administração decidir os casos de dúvidas acerca da Ata.

XI. A Contratante pode solicitar à Detentora da Ata, que deverá atender, alterações, modificações ou expansões no planejamento dos serviços objetos da Ata, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

XII. Fornecer e colocar à disposição da Detentora todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução da Ata.

XIII. Notificar a Detentora, formal e tempestivamente, acerca das irregularidades observadas no cumprimento da Ata.

XIV. É dever da Contratante, sempre que houver necessidade, averiguada em processo formal, a aplicação à Detentora das penalidades legais e contratuais.

XV. Facilitar à Detentora o cumprimento das obrigações dentro das normas e condições contratuais.

XVI. Notificar a Detentora, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no decorrer da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

XVII. Rejeitar, no todo ou em parte, materiais entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Detentora.

XVIII. Aplicar as sanções administrativas que se fizerem necessárias.

XIX. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução da Ata, em especial, aplicação de sanções e alterações desta.

XX. Relacionar-se com a Detentora exclusivamente através de pessoa por ela credenciada.

21.3 A Detentora autoriza a Contratante 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.

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

22 DO PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1 O prazo de vigência resultante da presente Ata será de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação de saldo, desde que comprovada a vantagem econômica para o Município, nos termos do art. 84, da Lei N.º 14.133/2021.

22.2 Caso a Ata de registro de preços ultrapasse o exercício, deverá a administração atualizar, por meio de apostila e de forma unilateral, as disposições que assim se permitirem, inclusive a própria rubrica orçamentária da lei em vigor.

23 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

23.1 A recepção dos itens fornecidos pela Detentora deverá ser documentada por escrito, na própria autorização de serviço ou de compra, ficando em poder da Detentora, para comprovação da entrega e habilitação ao pagamento.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

23.2 A recepção do objeto não implica na sua aceitação definitiva, que depende da verificação da qualidade do mesmo por servidor designado para tal, pela Contratante.

23.3 Ao Município reserva-se o direito de avaliar, a qualquer tempo, a qualidade dos produtos entregues pela(s) licitante(s) vencedora(s), a fim de evidenciar o cumprimento das exigências da Ata, podendo, quando necessário, solicitar os documentos comprobatórios para fins de verificação.

23.4 Ficarão por conta da empresa Detentora todos os equipamentos necessários, bem como todos os materiais utilizados no fornecimento dos bens.

23.5 As solicitações dar-se-ão periodicamente ou eventualmente, de acordo com a necessidade e conveniência da secretaria solicitante, durante toda a vigência da Ata, através de autorização de fornecimento.

24 DA EXECUÇÃO, LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

24.1 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
EEF Ribeirão de Pescaria Brava	Varginha

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

24.3 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).

24.4 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).

24.5 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

24.6 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.

24.7 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.

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

24.9 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.

24.10 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.

24.11 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.

24.12 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.

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

24.14 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;

24.14.1 Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria Municipal de Educação.

24.15 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.

24.16 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.

24.17 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.

24.18 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

(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.

24.19 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.

24.20 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.

24.21 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.

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

- a) Identificação do produto;
- b) embalagem original e intacta;
- c) data de fabricação;
- d) data de validade;
- e) peso líquido;
- f) número do Lote;
- g) nome do fabricante;
- h) registro no órgão fiscalizador, quando couber.

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

25 DA GARANTIA DOS PRODUTOS

25.1 Os prazos de garantia dos produtos deverão seguir as normas ditadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 Pelo atraso injustificado, pela inexecução parcial ou total do objeto pactuado na Ata de Registro de Preços, conforme o caso, a Contratante poderá aplicar à Detentora as seguintes sanções, garantida a defesa prévia:

- I. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos à Contratante;
- II. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
- III. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ata, no caso de inexecução total do objeto;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

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

V. Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida no momento em que a Detentora ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

26.2 Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo máximo de **três anos**, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, o fornecedor que se enquadrar nas situações previstas no art. 155 e 156, III e § 4º, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

26.3 As multas estabelecidas serão entendidas como independentes e cumulativas e serão compensadas pela Contratante com as importâncias em dinheiro relativas às prestações a que corresponderem, ou da garantia da Ata, quando for o caso, cobradas judicialmente.

26.4 Quando a Detentora motivar rescisão contratual, será responsável pelas perdas e danos decorrentes à Contratante.

26.5 Ficam sujeitas às penalidades do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

- I. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- II. Tenham praticados atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- III. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

26.6 A inexecução total ou parcial dos serviços objeto deste Edital poderá ensejar na sua extinção, nos termos dos artigos 137 e ss. da Lei Federal n. 14.133, de 2021.

26.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á através de processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Detentora, observado o procedimento previsto na Lei Federal n. 14.133, de 2021.

26.8 Caso a Contratante determine, a multa será recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

26.10 As sanções de Advertência e impedimento 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.

26.11 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 da Ata.

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- 26.12.2** 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;
- 26.12.3** Lavrado o Auto, a Detentora será imediatamente intimada, lhe sendo dado um prazo de 15 (quinze) dias úteis para a defesa prévia;
- 26.12.4** Recebida a defesa prévia, os Autos serão encaminhados pela fiscalização à Contratante, devidamente instruídos para decisão.
- 26.12.5** Da decisão da Contratante em aplicar a penalidade, caberá recurso voluntário, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da intimação, para o Prefeito Municipal, independentemente da garantia de instância;
- 26.12.6** A decisão do Prefeito Municipal exaure a instância administrativa;
- 26.12.7** Apurando-se, no processo, a prática de duas ou mais infrações, pela Detentora, aplicam-se cumulativamente as penas cominadas, se as infrações não forem idênticas;
- 26.12.8** 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;
- 26.12.9** 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 Detentora não tenha conhecimento, através de intimação;
- 26.12.10** Na falta de pagamento da multa no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência pela Detentora, da decisão final que impuser a penalidade, terá lugar o processo de execução.
- 26.13** As importâncias pecuniárias resultantes da aplicação das multas previstas na Ata reverterão à Contratante.
- 26.14** A aplicação e o cumprimento das penalidades previstas neste Edital não prejudicam a aplicação de penas previstas na legislação vigente.

27 DA FISCALIZAÇÃO DA ATA

- 27.1** O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais e técnicas empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.
- 27.2** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Detentora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 27.3** Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designada a servidora **Ana Paula Ferreira Gomes – matrícula 2647/1 – cargo: Nutricionista.**
- 27.4** A representantes da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 27.5** Estando em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização da Ata e enviados ao setor competente para o devido pagamento.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

27.6 Em caso de não conformidade, a Detentora será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as devidas providências conforme os artigos 134 e 147 da Lei nº. 14.133 de 11 de abril de 2021, no que couber.

27.7 Quaisquer exigências da fiscalização da Ata inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela Detentora.

28 DA EXTINÇÃO DA ATA

28.1 A extinção da Ata será regulamentada pelos Arts. 137, 138 e 139, seus parágrafos e incisos da Lei nº 14.133/2021.

29 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

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

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

29.3 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.

29.4 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 no Decreto Municipal nº 933, de 2024.

30 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

30.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

30.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

30.5 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.

30.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

31 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

31.2 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.

31.3 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.

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

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

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

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

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

31.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

31.11 Os casos omissos no presente Edital serão solucionados com fulcro na Lei nº. 14.133/2021 e suas alterações, bem como as demais normas pertinentes.

31.12 As características técnicas, quantitativos, orçamentos, e os demais métodos e/ou procedimentos constantes neste Edital foram baseadas em Termo de referência emitido pela(s) secretaria(s) responsável(is).



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

31.13 Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da comarca de Laguna/SC.

- Os esclarecimentos ao Edital deverão ser enviados somente através do e-mail licitacao@pescariabrava.sc.gov.br.

- As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas por e-mail ou diretamente no site 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, cabendo aos interessados acompanharem a sua tramitação.

Pescaria Brava/SC, 07 de outubro de 2024.

LOURIVAL DE OLIVEIRA IZIDORO
Prefeito Municipal de Pescaria Brava.



ESTADO DE SANTA CATARINA
Município de PESCARIA BRAVA

ANEXO I
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

Disponível no site do Município www.pescariabrava.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2024 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024

DECLARAÇÕES

Nome da Empresa, CNP Nº _____, sediada à (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei que:

- Não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.
- Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- Não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.
- Não possuímos, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância ao Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.
- Estamos enquadrados sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006.
- A empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos deste, *não podendo alegar posterior desconhecimento de cláusula ou exigência*, além de fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.
- A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.
- A empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme artigo 63 §1º da lei 14.133/2021 e em lei e em outras normas específicas.
- Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024

REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DE ATA

O **MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA, ESTADO DE SANTA CATARINA**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024** com certame aberto em **XX/XX/2023** às **09:00 horas** e a respectiva homologação conforme fls.____do **Processo Licitatório Nº 44/2024**, 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, em conformidade com a Lei Federal 14.133/21 e suas alterações supervenientes às Licitações e Contratos da Administração Pública, cumprindo as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

A presente Ata tem por objeto **aquisição de gêneros alimentícios para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE - objetivando a oferta da alimentação escolar no âmbito das unidades escolares pertencentes a rede municipal de ensino de pescaria brava**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesta Ata, no Edital e seus anexos.

Parágrafo Primeiro - Especificação:

Tabela						
ITEM	QTD	UND	ESPECIFICAÇÃO / PRODUTO	CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS	PREÇO DE VALOR UNIT.	AQUISIÇÃO VALOR TOTAL
XX	xxx	Xxxxxxxx	Conforme tabela I do Edital	Conforme tabela I do Edital	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DA ATA

O prazo de vigência resultante da presente Ata será de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação de saldo, desde que comprovada a vantagem econômica para o Município, nos termos do art. 84, da Lei N.º 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA E FISCALIZAÇÃO DA ATA

O acompanhamento e a fiscalização da execução desta Ata consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais e técnicas empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.

Parágrafo Primeiro - A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Detentora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

Parágrafo Segundo - Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designada a servidora **Ana Paula Ferreira Gomes – matrícula 2647/1 – cargo: Nutricionista.**

Parágrafo Terceiro - A representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rodovia SC437, Nº 280 – bairro Santiago – Pescaria Brava – SC - CEP: 88.798-000

CNPJ: 16.780.795/0001-38 - Telefone: (48) 92001-9148

www.pescariabrava.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

Parágrafo Sexto - O recebimento não exclui a responsabilidade da Detentora pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

Parágrafo Sétimo - O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) Prazo de validade;
- b) Data de emissão;
- c) Os dados da Ata e do órgão contratante;
- d) O período de prestação dos serviços;
- e) O valor a pagar;
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data da assinatura da ata.

Parágrafo Primeiro - Dentro do prazo de vigência da Ata e mediante solicitação da Detentora, **sob pena de preclusão lógica do direito ao reajuste**, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de **1 (um) ano**, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, iniciando a contagem a partir do envio das propostas.

Parágrafo Segundo - O Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços 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. 14.133/2021 .

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

São obrigações da detentora, além das demais prevista nesta Ata, as constantes no **Item 21.1 do Edital** relativo ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2024, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES DO DETENTOR DA ATA

São responsabilidades do Detentor da Ata:

- 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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

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 da Ata 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 da Ata 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 DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL

A Prefeitura obriga-se a:

- I. Zelar pela boa execução da Ata de registro de preços.
- II. Cumprir e fazer cumprir as cláusulas da Ata.
- III. Assegurar o equilíbrio econômico-financeiro.
- IV. Receber os materiais no prazo e condições estabelecidos na Ata.
- V. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos.
- VI. Comunicar à detentora da Ata, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- VII. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Detentora, através de comissão/servidor especialmente designado para esta função.
- VIII. Efetuar o pagamento à Detentora no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos na Ata.
- IX. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- X. Transmitir, oficiosamente, à Detentora as instruções, ordens e reclamações, competindo à Administração decidir os casos de dúvidas acerca da Ata.
- XI. A Contratante pode solicitar à Detentora da Ata, que deverá atender, alterações, modificações ou expansões no planejamento dos serviços objetos da Ata, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.
- XII. Fornecer e colocar à disposição da Detentora todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução da Ata.
- XIII. Notificar a Detentora, formal e tempestivamente, acerca das irregularidades observadas no cumprimento da Ata.
- XIV. É dever da Contratante, sempre que houver necessidade, averiguada em processo formal, a aplicação à Detentora das penalidades legais e contratuais.
- XV. Facilitar à Detentora o cumprimento das obrigações dentro das normas e



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

condições contratuais.

XVI. Notificar a Detentora, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no decorrer da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

XVII. Rejeitar, no todo ou em parte, materiais entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Detentora.

XVIII. Aplicar as sanções administrativas que se fizerem necessárias.

XIX. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução da Ata, em especial, aplicação de sanções e alterações desta.

XX. Relacionar-se com a Detentora exclusivamente através de pessoa por ela credenciada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - 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 SEGUNDA - DOS LOCAIS, EXECUÇÃO, E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS

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
EEF Ribeirão de Pescaria Brava	Varginha

Parágrafo Primeiro - Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes no Item 24 Edital, e subitens, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela Secretaria de Educação e Esportes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, assim como as demais infrações constantes nos Art. 156 e 157 da Lei Federal 14.133/21, conforme o caso, o Gerenciador poderá aplicar a DETENTORA as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

- I. Advertência;

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rodovia SC437, Nº 280 – bairro Santiago – Pescaria Brava – SC - CEP: 88.798-000

CNPJ: 16.780.795/0001-38 - Telefone: (48) 92001-9148

www.pescariabrava.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- II. Multa de 20% sobre o valor da Ata;
- III. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Pescaria Brava, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- V. As sanções I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com multa.
- VI. Na aplicação das sanções serão consideradas, conforme o Art. 156 da Lei 14.133/21, a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Parágrafo Primeiro - O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com aplicação das seguintes sanções ([art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I. Dar causa à inexecução parcial à Ata;
- II. Dar causa à inexecução parcial à Ata que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total à Ata;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar a Ata ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata;
- IX. Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução da Ata;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

Parágrafo Segundo - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo de até 3 (três) 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 contratado;
- 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 Terceiro - A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser proposta, se a detentora:

- I. Descumprir ou cumprir parcialmente obrigação prevista nesta Ata, desde que desses fatos resultem prejuízos à Prefeitura;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Município de PESCARIA BRAVA

- II. Sofrer condenação definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, ou deixar de cumprir suas obrigações fiscais ou parafiscais;
- III. Tiver praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

Parágrafo Quarto – 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 das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste termo.

Parágrafo Quinto - Será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS ILÍCITOS PENAIS

As infrações penais tipificadas na Lei 14.133/21 e alterações posteriores serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DA ATA

A extinção da Ata será regulamentada pelos Arts. 137, 138 e 139, seus parágrafos e incisos da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente Ata;
- II. Integra este termo contratual, o Edital Licitatório 44/2024 e seus anexos;
- III. É vedado caucionar ou utilizar a presente ATA para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura;

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - 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 detentoras, 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

Detentora

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rodovia SC437, Nº 280 – bairro Santiago – Pescaria Brava – SC - CEP: 88.798-000

CNPJ: 16.780.795/0001-38 - Telefone: (48) 92001-9148

www.pescariabrava.sc.gov.br