

PREGÃO ELETRÔNICO
MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
ESTADO DE SANTA CATARINA

PREGÃO ELETRÔNICO N. 93/2023
(Processo Administrativo n. 169/2023)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS, ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio do Setor de Licitações, sediado Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos/SC e realizará licitação para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos da Lei n. 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n. 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto n. 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto n. 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP n. 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP n. 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei n. 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n. 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DATA: 12 de dezembro de 2023

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: comprasbr.com.br

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do Pregoeiro.

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR OFERTADA AOS ALUNOS DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS/SC.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DAS DOTAÇÕES

2.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta do orçamento municipal para o exercício financeiro de 2023:

Órgão: 04- Secretaria de Educação e Cultura
Unidade: 01- Secretaria de Educação e Cultura
Projeto/Atividade: 2.006 – Oferta de Alimentação Escolar
Despesa: (23) 3.3.90.00.00.00.00.0.1.43

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1. Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma Comprasbr.com.br.

4.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

4.2 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação das propostas.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

5.2. Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

5.1.1. Não poderão participar deste Pregão:

5.1.2. Empresa sob falência, salvo os casos previstos no item 11.3 alínea “k” deste edital, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas por se tratar de objeto comum, simples e de pequena monta assegurando ampla competitividade, controladoras, e coligadas ou subsidiárias entre si;

5.1.3. Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;

5.1.4. Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem como a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

5.1.5. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei n. 8.666, de 199

5.1.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão n. 746/2014-TCU-Plenário).

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. 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.

6.2. A licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta readequada.

6.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da sessão.

6.4. As empresas deverão declarar que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

6.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

6.6. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

6.7. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.8. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

6.9. A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá obrigatoriamente conter as seguintes informações:

6.9.1. Razão social e CNPJ da empresa licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, declaração de que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou modelo do produto cotado, bem como o valor total do lote e o valor unitário de cada item.

6.9.2. Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no horário das 07h30min às 11h30min das 13h00min às 17h00 horas, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de fornecimento.

6.10. A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

6.11. As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

6.12. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio comprasbr.com.br.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Cabe à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão

8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8.3. A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital

9. – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

9.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

9.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 0,1 % e registrado no sistema.

9.3. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.5. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

9.6. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio comprasbr.com.br.

10. DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

10.1. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.2. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.

10.3. Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor por item ou por lote superior ao orçamento estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.

10.4. Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.

10.5. Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, O Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

10.6. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

10.7. Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no sistema Comprasbr.

10.8. No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

11. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

11.1. O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de MENOR PREÇO por lote/item, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

11.2. O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.

11.3. Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor por lote/item.

11.4. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou tiram os direitos dos demais licitantes.

11.5. O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Antonio Carlos, disponível na internet, no endereço <https://www.antoniocarlos.sc.gov.br/e> no ComprasBR.

11.6 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os Licitantes deverão inserir a documentação exigida para habilitação em campo específico do sistema, devendo ser cadastrado juntamente com a proposta inicial, sob pena de inabilitação. Ao cadastrar os documentos, ficam cientes que estão declarando o pleno atendimento aos requisitos habilitatórios.

12.2. Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, caso seja exigido durante a fase de habilitação, a empresa deverá remeter a documentação exigida na habilitação, bem como, a proposta atualizada para o Pregoeiro do Pregão Eletrônico da Prefeitura Municipal de Antônio Carlos/SC, com endereço na Praça Anchieta, 10, Centro, Antônio Carlos/SC, CEP 88160-116, no prazo de 5 (cinco) dias.

12.3. No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.

12.4. Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

a) Ato constitutivo, estatuto social e/ou a última alteração consolidada em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de registro de preços;

c) Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual (MEI);

- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS;
- f) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- g) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual;
- h) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal;
- i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT
- j) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)
- k) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, tanto via sistema e- Proc quanto via sistema SAJ.
- l) Declaração de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio licitante;
- m) Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

12.4 Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

12.5 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

12.6 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

12.6.1 As declarações e documentos devem estar de acordo com o item 11.6, entretanto poderão ser inseridas no sistema sem as autenticações exigidas, desde que, estas sejam encaminhadas com as devidas autenticações.

12.6.2 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

12.7. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a

esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

12.8. O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório provocará a inabilitação do Licitante.

12.9 As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma da Lei Complementar nº 123/06.

12.10. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

13- DO RECURSO

13.1. Qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas razões, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

13.2. Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

13.3. Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo licitante em campo próprio do sistema eletrônico.

13.4. Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

13.5. O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6. A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

13.7. Caso a licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

13.8. É assegurada vista dos autos às licitantes interessadas no setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Antônio Carlos/SC, localizada a Praça Anchieta, 10, Centro, Antônio Carlos/SC cep 88.180-000, no horário das 07h30min às 11h30min e 13h0min0 às 17h00min horas.

14 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

14.2. Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

15 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo V I.

15.2. As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo setor de licitação de Antônio Carlos/SC.

15.3. Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-se-á o disposto no Artigo 4º, Incisos XXIII e XVI, da Lei nº. 10.520/02.

15.4. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

15.5. Ao assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.

15.6. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços/contrato poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados.

15.7. Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

15.8. A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade de condições.

15.9. Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na página da internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

15.10 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.

15.11 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de Fornecimento, a ser enviada para o e-mail indicado pela licitante **DETENTORA DA ATA**.

15.12. Os produtos deverão ser entregues na conforme estabelecido no Termo de referência, em dias úteis.

15.13. Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em qualquer agência .

15.14 O pagamento será efetuado em até 15 dias úteis, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 5º da lei nº 8666/93.

15.15. Respeitadas as condições previstas neste edital/Ata de registro, em caso de atraso de pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

15.16. Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

15.17. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1. Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:

17.1.1. Manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;

17.1.2. Dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento,

17.1.3. Solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura Municipal.

17.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, imediatamente, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

17.2. DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

17.2.1. Assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos licitantes vencedores;

17.2.2. Emitir a Solicitação de Fornecimento com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Antônio Carlos/SC;

17.2.3. Acompanhar a entrega dos produtos

17.2.4. Notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;

17.2.5. Efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;

17.2.6. Fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;

17.2.7. Analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

17.2.8. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 Será cancelado o registro da DETENTORA DA ATA que:

- a) descumprir total ou parcialmente as condições do Edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;
- b) não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;
- c) não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Solicitação de Compras) no prazo e sem justificativa aceitável;
- d) O registro da DETENTORA DA ATA poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

19.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

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

19.3. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

19.4. Apresentar documentação falsa;

19.5. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.6. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.7. Não mantiver a proposta;

19.8. Cometer fraude fiscal;

19.9. Comportar-se de modo inidôneo;

19.10. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

19.11. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

- 19.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 19.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.2.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 19.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar 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 sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.2.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 19.3. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 19.4. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.5. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 19.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n. 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999.
- 19.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19.10. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

20. DA RESCISÃO:

- 20.1. A rescisão deste contrato se dará nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93. Sendo as causas que podem determinar a rescisão deste instrumento contratual as seguintes:

20.2 No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

20.3 No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

20.4. O contrato poderá ser rescindido quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos a seguir:

- I) O atraso injustificável no objeto contratado;
- II) A paralisação da entrega dos materiais sem justa causa e prévia comunicação por escrito, a Gerência de Contratos, ou Fiscal do Contrato;
- III) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo do Município, prejudique a execução deste instrumento contratual;
- IV) A dissolução da sociedade;
- V) A decretação da falência;
- VI) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º. Do art. 67 da Lei de Licitações;
- VII) A insolvência da CONTRATADA;
- VIII) A supressão, por arte do Município, dos materiais, acarretando modificação do valor inicial deste instrumento contratual além do permitido no § 1º. Do art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- IX) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste instrumento contratual;
- X) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo Município decorrentes dos materiais ou parcelas destes, já recebidas ou executadas, salva em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- XI) O não cumprimento do objeto do contrato na sua totalidade;
- XII) Apresentar documentação falsa;
- XIII) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- XIV) Falhar na execução do contrato;
- XV) Fraudar na execução do contrato;
- XVI) Comportar-se de modo inidôneo;
- XVII) Cometer fraude fiscal;
- XVIII) Fizer declaração falsa

20.5. Para os incisos "I, II, III, IV, V, VI, VII, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX" do item 20.4 a rescisão a ser aplicada será multa e sanções previstas em conformidade este Edital.

20.6. Havendo crédito desse contrato ou de outros contratos da Contratada com a Contratante, deste crédito será deduzido o valor da multa.

20.7. A rescisão deste instrumento contratual poderá ser:

- I) Determinada por ato unilateral da CONTRATANTE.
- II) Por acordo bilateral entre as partes, reduzidas a termo no processo, desde que haja conveniência para o Município;
- III) Judicial nos termos da legislação vigente da Lei 8666/93.

20.8. Na hipótese de rescisão sem que haja culpa da CONTRATADA poderá ser esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido tendo, ainda, o direito à:

- I) Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão, tendo comprovada os prejuízos;
- II) Pagamento de custo da desmobilização e dos materiais já entregues, a ser aferido entre as partes.

21. JULGAMENTO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS:

21.1. As questões decorrentes de conflitos referente a execução deste instrumento administrativamente, se houver processo administrativo, serão processadas e julgadas pelo Setor de Contratos, se houver recurso à segunda instância, caberá à Procuradoria examinar a decisão proferida em primeira instância e julgar se foi acertada ou não.

21.2. O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, AR, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A Prefeitura Municipal de Antônio Carlos/SC reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

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

22.3. 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.

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

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

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

22.7. 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.

22.8. 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.

22.9. 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.

22.10. 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.

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

22.12. Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site <https://www.antoniocarlos.sc.gov.br/>, <ComprasBR.com.br> ou no setor de Licitações da Prefeitura de Antônio Carlos/SC, nos dias úteis, no horário das 07h30min as 11h30min e das 13h00min as 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23. INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:

ANEXO I – Especificações do Item

ANEXO II - Termo de Referência

ANEXO III – Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de aceitação dos termos do edital e de autenticidade dos documentos apresentados;

ANEXO IV – Declaração de inexistência de fato impeditivo;

ANEXO V – Declaração;

ANEXO VI - Minuta de Ata de Registro de Preços

Antônio Carlos/SC 24 de novembro de 2023

GERALDO PAULI
Prefeito Municipal

PREGÃO ELETRÔNICO N. 93/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Valor unitário	Valor total	Amostra e laudos
01	400	Unidade	<p>AÇAFRÃO EM PÓ 50 GRAMAS Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo: 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 6,07	R\$ 2.428,00	
02	300	Pacote	<p>AÇÚCAR MASCAVO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto produzido a partir do caldo recém-extraído da cana-de-açúcar, bruto, úmido e escuro, natural e livre de produtos químicos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 8,70	R\$ 2.610,00	
03	800	Kilograma	<p>AÇÚCAR DEMERARA TIPO 1 KILOGRAMA Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Odor característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 6,59	R\$ 5.272,00	
04	100	Kilograma	<p>ALHO A GRANEL KILOGRAMA Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas.</p>	R\$ 28,03	R\$ 2.803,00	



05	300	Unidade	AMIDO DE MILHO 500 GRAMAS Ingredientes: Amido de milho 100% puro, para o preparo de mingaus, pudins e usos diversos em confeitaria. Embalagem: Sachê de 500 g, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 7,10	R\$ 2.130,00
06	700	Kilograma	ARROZ AGULINHA TIPO 1 (ARROZ BRANCO) Características técnicas: branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 1,21	R\$ 11.347,00
07	700	Pacote	ARROZ PARBOILIZADO 5 KILOGRAMAS Características técnicas: parboilizado-classe: longo fino- tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 27,43	R\$ 19.201,00
08	500	Kilograma	ARROZ INTEGRAL 1 KILOGRAMA Características técnicas: parboilizado-classe: longo fino- tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados,	R\$ 6,63	R\$ 3.315,00



			pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.			
09	550	Unidade	AVEIA BRANCA EM FLOCOS FINOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 gramas, hermeticamente selado. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	R\$ 11,88	R\$ 6.534,00	
10	250	Unidade	AVEIA BRANCA EM FLOCOS GROSSOS TIPO 1 200 GRAMAS Características Técnicas: Constituída de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos da variedade. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 gramas, hermeticamente selado. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	R\$ 9,62	R\$ 2405,00	
11	400	Unidade	BISCOITO CASEIRO SABOR AMENDOIM SEM GLÚTEN 150 GRAMAS Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, amendoim, polvilho, gordura de palma, ovos, açúcar, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 150 g. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	R\$ 13,78	R\$ 5.512,00	01 amostra
12	400	Unidade	BISCOITO CASEIRO SABOR COCO SEM GLÚTEN 150 GRAMAS Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e	R\$ 12,80	R\$ 5.120,00	01 amostra

			<p>água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 150 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>			
13	400	Unidade	<p>BROA DE MILHO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE 200 G Características Técnicas: broa de milho sem glúten, sem lactose, com gordura de palma Embalagem: transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.</p>	R\$ 10,63	R\$ 4.252,00	1 amostra
14	350	Unidade	<p>CACAU EM PÓ 200 GRAMAS Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau Ingredientes: cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias</p>	R\$ 17,73	R\$ 6.205,50	01 amostra
15	150	Unidade	<p>CANELA EM PÓ 30 GRAMAS Características Técnicas: pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 4,17	R\$ 625,50	
16	80	Pacote	<p>CANELA EM PAU 10 GRAMAS Características Técnicas: Casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 8,20	R\$ 656,00	
17	150	Unidade	<p>CANJICA DE MILHO BRANCA 500g Características: grãos de milho sem umidade, sem impurezas e matérias estranhas, sem mofo e carunchos. Embalagem: de acordo com legislação específica vigente. Prazo de Validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.</p>	R\$ 7,13	R\$ 1.069,50	
18	160	Unidade	<p>CHÁ SORTIDO – SACHÊS – 10 UNIDADES (CIDREIRA, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) Características Técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel</p>	R\$ 6,16	R\$ 985,60	



			impermeável, com vedações mecânicas (selagem) Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.			
19	100	Kilograma	CHIA EM GRÃOS SEMENTE KG Semente de chia sem impurezas e matérias estranhas. Embalagem: de acordo com legislação específica vigente. Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.	R\$ 40,19	R\$ 4.019,00	1 amostra
20	200	Unidade	COCO EM FLOCOS INTEGRAL DESIDRATADO 100 GRAMAS Características técnicas: coco em flocos sem açúcar, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3 g em 100 g. Ingredientes: polpa de coco desidratada. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 100 g hermeticamente selados. Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	R\$ 8,85	R\$ 1.770,00	
21	300	Pacote	COLORÍFICO 500 GRAMAS Características Técnicas: pó fino, coloração vermelho intenso. Ingredientes: Fubá, urucum. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 7,92	R\$ 2.376,00	
22	60	Pacote	CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS Características Técnicas: cravo constituído por botões florais são, secos e limpos, livre de umidade, impurezas e matérias estranhas. Odor característico. Embalagem: incolor ou transparente. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo 45 dias.	R\$ 4,00	R\$ 240,00	
23	200	Unidade	DOCE DE BANANA ZERO AÇÚCAR 240 GRAMAS Características Técnicas: Doce de banana sem açúcar, isento de glúten e lactose. Ingredientes: Banana e tâmara. Embalagem: de vidro, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informação nutricional, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Pote com 240 g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.	R\$ 26,30	R\$ 5.260,00	amostra
24	100	Pacote	ERVILHA PARTIDA TIPO 1 400 GRAMAS	R\$ 9,60	R\$ 960,00	

			<p>Características técnicas: constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Livre de mofo, caruncho, manchas, danos, matéria estranha e insetos.</p> <p>Ingredientes: ervilhas verdes.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagem incolor ou transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>			
25	450	Pacote	<p>ERVILHA CONGELADA 300 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Ingredientes: ervilhas.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagem incolor e transparente atóxica.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 11,60	R\$ 5.220,00	
26	450	Pacote	<p>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, KILOGRAMA</p> <p>Características técnicas: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de umidade e de odores estranhos impróprios ao produto.. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores.</p> <p>Embalagem: limpa, atóxica, que proteja o produto e que não transmita odor e sabor estranho ao produto, com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Data de validade: mínimo de 180 dias.</p>	R\$ 9,80	R\$ 4.410,00	1 amostra
27	100	Pacote	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA FLOCADA 500 G</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em embalagem transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 6,36	R\$ 636,00	01 amostra
28	200	Pacote	<p>FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, sal e fermento.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g.</p>	R\$ 9,40	R\$ 1.880,00	



			Data de validade: mínimo de 180 dias.			
29	350	Pacote	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA TIPO 1 - 5 KILOGRAMAS Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtida pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: plástica. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 23,43	R\$ 8.200,50	01 amostra
30	150	Pacote	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL KILOGRAMA Características técnicas: Farinha de trigo integral fina, obtido do grão de trigo são e limpo, com no mínimo 5 g de fibra alimentar em 50 g do produto. Deve estar isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 7,13	R\$ 1.069,50	
31	100	Pacote	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE 400 G Características Técnicas: Ingredientes: trigo para quibe Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias	R\$ 7,06	R\$ 706,00	
32	300	Kilograma	FEIJÃO CARIOCA KG Características Técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	R\$ 10,46	R\$ 3.138,00	



			Data de fabricação: máximo de 30 dias.			
33	250	Kilograma	FEIJÃO PRETO KG Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 8,73	R\$ 2.182,50	
34	250	Kilograma	FEIJÃO VERMELHO KG tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 11,93	R\$ 2.982,50	
35	300	Unidade	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ SECO E INSTANTÂNEO 125 GRAMAS Características técnicas: fermento seco instantâneo para confecção de pães. Embalagens: deve estar intacta, contendo 125 g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 7,01	R\$ 2.103,00	
36	600	Unidade	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100 GRAMAS Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Embalagens: devem ser intactas, em latas de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	4,83	2898,00	
37	120	Kilograma	FUBÁ DE MILHO REFINADO KILOGRAMA Características técnicas: fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.	R\$ 5,30	R\$ 636,00	

			Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.			
38	200	Unidade	GERGELIM TOSTADO BRANCO DESCASCADO 200 GRAMAS Características Técnicas: Semente de gergelim, livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Prazo de validade: Mínimo 3 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias	R\$ 13,30	R\$ 2.660,00	
39	200	Unidade	GRANOLA SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 850 GRAMAS Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva-passa, flocos de arroz, extrato de malte, castanha-do-pará, coco, gergelim, linhaça marrom. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Em pacotes de no mínimo 850 g. Não deve conter etiqueta sobreposta. Prazo de validade: 9 meses.	R\$ 26,98	R\$ 5.396,00	01 amostra
40	200	Unidade	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA 500 G Características Técnicas: Goma de tapioca 100% natural, sem adição de conservantes, sal e glúten. Não precisa peneirar. Deve ser solta e macia. Ingredientes: Fécula de mandioca e água. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade, com informação nutricional Prazo de validade: mínimo de 4 meses.	R\$ 9,21	R\$ 1.842,00	
41	100	Unidade	GRÃO DE BICO 400 GRAMAS Características técnicas: tipo 1, constituída de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Ingredientes: grão de bico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Ingredientes: grão de bico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses	R\$ 7,53	R\$ 753,00	



42	3500	Unidade	IOGURTE BATIDO INTEGRAL SABORES 900 GRAMAS Características Técnicas: logurte integral sabores abacaxi, morango, pêsego e salada de frutas, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias.	R\$ 11,90	R\$ 41.650,00	01 amostra + laudo bromatológico, ficha técnica e inspeção do laticínio
43	600	Unidade	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 1000 G Características Técnicas: logurte natural integral, sem glúten, sem adição de açúcar. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea. Embalagens: pacotes de polietileno de 1 litro. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias	R\$ 14,60	R\$ 8.760,00	01 amostra + laudo, ficha técnica e inspeção do laticínio
44	300	Unidade	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO 140 a 170 GRAMAS Características Técnicas: logurte natural zero lactose, sabor morango, sem glúten. Embalagem: plástica Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias.	R\$ 4,25	R\$ 1.275,00	01 amostra
45	250	Unidade	IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE 140 a 170 GRAMAS Características Técnicas: logurte natural integral zero lactose, sem glúten, sem adição de açúcar. Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea e enzima lactase. Embalagem: copo de 170 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias.	R\$ 4,31	R\$ 1077,50	01 amostra
46	6500	Litro	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1 LITRO Características técnicas: leite que passa por processo de ultra pasteurização (UHT), identificação de órgão de inspeção sanitária devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem: 1 litro.	R\$ 5,25	R\$ 34.125,00	01 amostra + laudo, ficha-técnica



			Prazo de validade: 120 dias.			
47	700	Litro	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE 1 LITRO Características Técnicas: Leite UHT Zero Lactose. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 5,63	R\$ 3.941,00	01 amostra + laudo, ficha-técnica e inspeção do laticínio
48	150	Litro	LEITE DE AMÊNDOAS 1 LITRO Características Técnicas: Bebida vegetal de amêndoas, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar e rica em Ômega 9. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Água e Amêndoa. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 21,56	R\$ 3.234,00	01 amostra
49	120	Pacote	LENTILHA TIPO 1 400 GRAMAS Características Técnicas: Constituída de grãos inteiros, maduros e sadios, de tamanho e coloração próprios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Livre de mofo, caruncho, manchas, danos, matéria estranha e insetos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em embalagem incolor ou transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de Fabricação: máximo 45 dias.	R\$ 10,00	R\$ 1.200,00	1 amostra
50	80	Pacote	LINHAÇA MARROM (SEMENTE) 200 GRAMAS Características Técnicas: sementes de linhaça marrom puras, livres de sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 9,60	R\$ 768,00	
51	120	Pacote	LOURO EM FOLHAS 5 GRAMAS Características Técnicas: folhas de louro picadas e desidratadas isentam de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: folhas de louro Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.	R\$ 3,90	R\$ 468,00	



			Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.			
52	600	Pacote	MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO) 500 GRAMAS Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacto, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 6,76	R\$ 4.056,00	
53	300	Pacote	MACARRÃO TIPO CARAMUJINHO 500 GRAMAS Características Técnicas: macarrão com ovos tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 5,62	R\$ 1.686,00	
54	500	Pacote	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE 500 GRAMAS Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 7,09	R\$ 3.545,00	
55	600	Pacote	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO 500 G Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias	R\$ 7,09	R\$ 4254,00	
56	1700	Pacote	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 GRAMAS	R\$ 5,03	R\$ 8.551,00	



			<p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>			
57	100	Pacote	<p>MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500 G</p> <p>Características Técnicas: Macarrão de sêmola sem ovos.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 6,03	R\$ 603,00	1 amostra
58	70	Pacote	<p>MANJERICÃO DESIDRATADO 5 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: folha de manjeriço picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: manjeriço.</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 3,90	R\$ 273,00	
59	800	Unidade	<p>MANTEIGA EXTRA COM SAL 200 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF.</p> <p>Ingredientes: Creme de leite pasteurizado e sal.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, formato retangular tipo tablete de 200 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 13,37	R\$ 10.696,00	01 amostra + laudo bromatológico, ficha-técnica.
60	200	Kilograma	<p>MELADO DE CANA 1 KILOGRAMA</p> <p>Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 45 dias.</p>	R\$ 22,23	R\$ 4.446,00	
61	400	Pacote	<p>MILHO PARA PIPOCA AMARELO TIPO 1 500 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: Grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos,</p>	R\$ 5,80	R\$ 2.320,00	



			sãos, limpos e secos, isento de mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: deve estar intacta, ser atóxica, pacote de 500 g, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.			
62	600	Pacote	MILHO VERDE CONGELADO 300 GRAMAS Características Técnicas: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Ingredientes: milho Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 9,90	R\$ 5.940,00	
63	600	Unidade	NATA 400 GRAMAS Características técnicas: Creme de leite pasteurizado com 45% de gordura. Selo de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal. Ingredientes: creme de leite. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de plástico de 400 g, hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 30 dias. Data Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 13,23	R\$ 7.938,00	01 amostra + laudo técnico, ficha-técnica.
64	100	Pacote	NOZ MOSCADA COM 2 UNIDADES - 5 GRAMAS Características Técnicas: semente de noz moscada, isento de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: noz moscada. Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo 30 dias.	R\$ 5,93	R\$ 593,00	
65	1300	Unidade	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML Características Técnicas: o produto deve estar com suas características sensoriais normais (aspecto, odor, sabor e cor), isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagens: Deve estar intactas, transparentes atóxicas tipo pet, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml. Data de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 6,80	R\$ 8.840,00	
66	150	Pacote	ORÉGANO DESIDRATADO 50 GRAMAS	R\$ 5,90	R\$ 885,00	

			<p>Características Técnicas: folhas de orégano picadas e desidratadas isento de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: orégano.</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>			
67	2500	Dúzia	<p>OVOS DE GALINHA VERMELHOS GRANDES</p> <p>Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de odores, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão resistentes tipo kraft, com capacidade de, no máximo, 10 bandejas.</p>	R\$ 13,96	R\$ 34.900,00	
68	100	Unidade	<p>PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA 30 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado e, embalagem atóxica.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 7,67	R\$ 767,00	
69	400	Kilo	<p>POLPA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS KG</p> <p>Características Técnicas: polpa de fruta congelada, sem adição de açúcar, 1 kg, com 10 unidades de 100 g cada, sabores abacaxi, morango, maracujá manga e acerola.</p> <p>Ingredientes: polpa de fruta</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p>	R\$ 26,33	R\$ 10.532,00	1 amostra
70	550	Kilograma	<p>POLVILHO AZEDO 1 1 KG</p> <p>Características Técnicas: Polvilho azedo tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores.</p> <p>Ingredientes: polvilho azedo de mandioca. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Data de validade: mínimo de 180 dias.</p>	R\$ 13,43	R\$ 7.386,50	
71	200	Pacote	<p>POLVILHO DOCE 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Polvilho doce tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço.</p>	R\$ 9,39	R\$ 1.878,00	



			Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Ingredientes: polvilho doce de mandioca. Não contém glúten. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias.			
72	1000	Unidade	QUEIJO MUSSARELA 250 GRAMAS Características Técnicas: Produto elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado, com Selo de Inspeção Estadual (SIE). Ingredientes: fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. Embalagens: acondicionada em embalagens à vácuo de 250 g. Prazo de validade: mínimo 60 dias. Data de Fabricação: até 7 dias.	R\$ 19,93	R\$ 19.930,00	01 amostra + laudo bromatológico, ficha-técnica.
73	150	Unidade	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE - 150 a 250 GRAMAS Características Técnicas: Queijo Mussarela Fatiado ZERO LACTOSE, Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Embalagens: acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), em embalagens de 250 g. Prazo de validade: mínimo 60 dias. Data de Fabricação: até 7 dias.	R\$ 24,14	R\$ 3.621,00	01 amostra + laudo bromatológico, ficha-técnica.
74	400	Unidade	ROSQUINHA DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE 70 G Características Técnicas: Rosquinha de polvilho sem glúten, sem lactose. Embalagem: transparente. Prazo de validade: mínimo de 3 meses Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 7,45	R\$ 2.980,00	01 amostra
75	450	Kilograma	SAL MARINHO KG Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e isturas inadequadas. Embalagens: polietileno leitoso ou transparente de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	R\$ 6,26	R\$ 2.817,00	01 amostra

			Data de fabricação: máximo de 60 dias.			
76	100	Kilograma	UVA-PASSA PRETA SEM SEMENTES KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa preta sem sementes, sãs e limpas, isenta de substâncias estranhas à sua composição, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ingredientes: uva passa sem sementes. Embalagem: plástica. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 60 dias da data de entrega	R\$ 25,43	R\$ 2.543,00	01 amostra
77	50	Kilograma	UVA-PASSA BRANCA SEM SEMENTES KILOGRAMA Características Técnicas: uva passa branca sem sementes, sãs e limpas, isenta de substâncias estranhas à sua composição, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ingredientes: uva passa sem sementes. Embalagem: plástica. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo 60 dias da data de entrega.	R\$ 36,47	R\$ 1.823,50	1 amostra
78	150	Unidade	VINAGRE DE ALCÓOL 900 ML Ingredientes: fermentado acético de álcool, água. Embalagens: plásticas de polietilenos transparentes tipo pet resistentes. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 3,48	R\$ 522,00	
79	1200	Kilograma	CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO KILOGRAMA Características Técnicas: carne bovina, corte músculo, sem osso, com no máximo 8% de gordura, congelada e moída sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	R\$ 32,47	R\$ 38.964,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo



80	2000	Kilograma	<p>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS KILOGRAMA Características Técnicas: Peça de carne bovina magra sem osso, com no máximo 15% de gordura, congelada, sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo, com 1 kg e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 38,13	R\$ 76.260,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo
81	500	Kilograma	<p>COXINHA DA ASA KILOGRAMA Características Técnicas: coxinha da asa de frango congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 17,07	R\$ 8.535,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo
82	1000	Kilograma	<p>FILÉ DE TILÁPIA KG Características Técnicas: filé de tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 49,83	R\$ 49.830,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo



83	1200	Kilograma	<p>FILÉ DE FRANGO - SASSAMI KILOGRAMA Características Técnicas: Peito de frango congelado, cortado em postas de 60 g a 80 g cada, sem osso, sem pele e sem gordura, sem manchas, coloração clara, aderente, sem odores. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 18,73	R\$ 22.476,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo
84	1200	Kilograma	<p>ISCAS DE COXA/SOBRECOXA S/ PELE E S/ OSSO - KILOGRAMA Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente Edital SAP.UPR 3842786 SEI 19.0.065974-0 / pg. 17 4 aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 18,73	R\$ 22.476,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo
85	1000	Kilograma	<p>LOMBO SUÍNO EM CUBOS SEM OSSO KILOGRAMA Características Técnicas: Peça de carne suína sem osso, congelada, sem pele, gordura e sebo aparente, carne de cor uniforme, entre rosada e avermelhada, elástica firme e com odor agradável. Deverão</p>	R\$ 19,40	R\$ 19.400,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo



			<p>ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias</p>			
86	2000	Kilograma	<p>SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA KILOGRAMA</p> <p>Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 15,63	R\$ 31.260,00	01 amostra + ficha-técnica e laudo
VALOR TOTAL:						R\$ 662.064,60

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO N. 093/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

O objeto da presente licitação é o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para atendimentos do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Antônio Carlos/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros para a Alimentação Escolar, contemplando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Antônio Carlos/SC.

3 - ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

Especificações vide Anexo II

4 - LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

No ato da entrega, a empresa deverá enviar duas vias da Autorização de Fornecimento e deixar uma na Unidade Escolar, com o responsável pelo recebimento, e outra na Secretaria de Educação, juntamente com a nota fiscal, devidamente assinada, com a data e o horário de recebimento dos gêneros alimentícios, comprovando que a Unidade Escolar recebeu os alimentos.

Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios em caráter de urgência, nos casos de abertura e/ou reabertura de Unidades Escolares.

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de acordo com a especificação do edital, reservando-se à Secretaria de Educação e os responsáveis pelo recebimento de cada Unidade Escolar, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a vencedora a promover sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas no presente edital.

No caso de gêneros alimentícios entregues em desacordo com o edital e/ou quantidade insuficiente a autorização de fornecimento não será assinada, devendo o produto ser repostado em até 24 horas, sendo que neste momento a autorização será assinada, carimbada e datada.

É de responsabilidade de a empresa fornecedora manter uma equipe de entrega devidamente uniformizada (jaleco, boné, calça comprida e sapato fechado) para o transporte dos produtos do veículo até o estoque das unidades educativas.

A empresa deverá entregar nas unidades educativas apenas o alimento aprovado na análise de amostras, de acordo com as exigências descritas no item 4, respeitando exatamente a descrição de embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo de análise de amostras. Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada para avaliação da equipe de nutricionistas do departamento de alimentação escolar, em no mínimo 15 (quinze) dias úteis anteriores a entrega, acompanhada dos documentos exigidos no item 9, 10 e item 11.

Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos e fora das normas obrigatórias para armazenamento e transporte de alimentos.

No rótulo dos produtos devem constar todas as informações que atendam a legislação vigente, de acordo com o aprovado na análise de amostras de cada produto.

As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e /ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a: natureza do alimento; condições de armazenamento; condições de transporte; prazo de validade.

Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

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

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

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária, em qualquer fase da execução do programa, por determinação do departamento de alimentação escolar/secretaria municipal de educação/prefeitura municipal de Florianópolis, a obtenção de

dados sobre a qualidade, a composição e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

Em caso de erros de entrega quanto a: local, quantidade e produto diferente do que especifica o mapa de remessa, é de total responsabilidade da empresa contratada a troca ou remanejamento dos alimentos entregues em desacordo, no prazo máximo de 24 horas a partir da data em que foi constatado o erro e solicitado e remanejamento pelo departamento de alimentação escolar.

No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para a sua substituição.

PRODUTOS CÁRNEOS:

A entrega deverá ser efetuada em veículo com compartimento refrigerado e devidamente higienizado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de – 18°C.

O veículo, no momento do fornecimento, deve ser exclusivamente para transportar os produtos cárneos, não sendo permitido o seu uso para outros fins durante o momento de entrega dos gêneros alimentícios. No ato do recebimento dos alimentos, a Unidade Educativa fará a conferência em balança digital própria com capacidade de 150 KG, aferida de acordo com as normas do INMETRO. Os entregadores da empresa contratada deverão levar os alimentos até o local para a pesagem na unidade educativa. A balança não deve ser retirada da Unidade Educativa..

Não é permitido transporte de alimentos na cabine do veículo.

Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grande sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos veículos de entrega, o Departamento poderá solicitar a vistoria de uma Equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos.

Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte. Não serão permitidos caixas de madeira, papelão ou que os alimentos estejam envoltos a jornais ou material que possa deixar resíduos nos alimentos

AMOSTRAS:

As empresas melhores classificadas na etapa de lances, deverão efetuar a entrega de 1 (uma amostra) de cada gênero alimentício solicitado, a ser fornecido juntamente com os documentos exigidos abaixo em até 5 dias úteis, impreterivelmente após o encerramento da etapa de lances do Pregão, na Secretaria de Educação.

Esta análise possui caráter eliminatório.

As amostras deverão ser os próprios a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa contratada, número do pregão, número e nome do item de acordo com o edital e marca do produto.

As amostras devem estar acompanhadas dos seguintes documentos listados abaixo:

- Relação de amostras apresentadas pela empresa

- Ficha técnica do produto (original ou cópia autenticada), de acordo com o modelo apresentado em anexo (todos os dados solicitados no modelo, preferencialmente na mesma ordem de apresentação);

Laudo de análise: (cópia autenticada emitido por Laboratório qualificado, com data inferior a 6 meses da data de entrega das amostras. O Laudo de Análise deverá apresentar todas as análises exigidas no item 10 do TR. O laboratório que realizar as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, para análise de alimentos. Deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. Os laudos deverão ser elaborados no produto final, não serão aceitos laudos laboratoriais de matéria-prima.

Os licitantes que forem os próprios fabricantes, matadouros-frigoríficos/entrepósitos de carnes, ovos, leite e derivados, de acordo com as Leis 1.283/1950 e 7.889/1989, deverão apresentar:

- Alvará Sanitário do Fabricante (cópia), válido. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação na renovação de validade do Alvará, no momento da entrega das amostras.

- Inscrição ou registro da empresa e do responsável-técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) Lei 5.517/68 e Resolução CFMV nº 683/2001.

- Título de Registro Atualizado no SIF (Sistema de Inspeção Federal) emitido pela DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), quando de produtor com sede em outros Estados, ou Título de Registro atualizado no SIE (Sistema de Inspeção Estadual), emitido pela CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola do Estado de Santa Catarina) quando de produtor com sede no Estado de Santa Catarina, ou Título de Registro Atualizado no SIM (Sistema de Inspeção Municipal).

ANÁLISES OBRIGATÓRIAS

1. CARNE CONGELADA BOVINA – MÚSCULO MOÍDO

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS

Laudo	Parâmetros	Referência
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Gordura Total Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (ph) Cinzas insolúves em HCl a 10%	
MICROSCOPIA	Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Tecidos inferiores.	Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Contagem de coliformes a 45°C Pesquisa de Salmonella sp Contagem de Estafilococos coagulase positiva	Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.

2. CARNE CONGELADA SUÍNA – LOMBO

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS

Laudo	Parâmetros	Referência
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Gordura Total Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúves em HCl a 10%	Gordura máxima 15% (Referência interna)

MICROSCOPIA	Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Tecidos inferiores.	Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Contagem de coliformes a 45°C Pesquisa de Salmonella sp Contagem de Estafilococos coagulase positiva	Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.

3. CARNE CONGELADA BOVINA EM CUBOS - ACÉM

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS

Laudo	Parâmetros	Referência
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Gordura Total Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúves em HCl a 10%	Gordura máxima 15% (Referência interna)
MICROSCOPIA	Matéria estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Tecidos inferiores.	Resolução RDC nº14 de 28/03/2014, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Contagem de coliformes a 45°C Pesquisa de Salmonella sp Contagem de Estafilococos coagulase positiva	Resolução RDC nº12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.

PREGÃO ELETRÔNICO N. 093/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DE ACEITAÇÃO DOS TERMOS DO EDITAL E DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS APRESENTADOS

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas – CNPJ – sob o n. _____, com sede na _____, por meio de seu representante legal abaixo firmado, declara, o pleno atendimento aos requisitos de habilitação, a aceitação dos termos do edital e a autenticidade dos documentos apresentados, de acordo com o edital de Processo Administrativo n. 169/2023 , Pregão Eletrônico n. 93/2023 , cujo objeto é o registro de preços, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no anexo I e nas condições previstas neste edital.

Antônio Carlos/SC, DIA de MÊS de ANO.

Representante legal

PREGÃO ELETRÔNICO N. 093/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas – CNPJ – sob o n. _____, com sede na _____, por meio de seu representante legal abaixo firmado, declara, sob as penas da lei, que não incorre em quaisquer das seguintes situações:

- a) Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;
- b) Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;
- c) Impedida de licitar, de acordo com o previsto no artigo 9º da Lei Federal n. 8.666/1993, e suas alterações.
- d) Estar em processo de Falência ou Concordata;

Nos termos do artigo 55, inciso XIII, da Lei n. 8.666/1993 e suas alterações, comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e da qualificação exigidas pelo edital.

Por ser a expressão da verdade, assinamos o presente.

Antônio Carlos/SC, DIA de MÊS de ANO.

Representante legal



PREGÃO ELETRÔNICO N. 093/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas – CNPJ – sob o n. _____, com sede na _____, por meio de seu representante legal abaixo firmado, declara que cumpre o art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e que não possui em nosso quadro pessoal empregados com menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Antônio Carlos/SC, DIA de MÊS de ANO.

Representante legal

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO N. 093/2023

(Processo Administrativo n. 169/2023)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS

O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS, ESTADO DE SANTA CATARINA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob n. 82.892.290/0001-90, com sede administrativa na Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos, Estado de Santa Catarina, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Geraldo Pauli, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n. 093/2023, publicada no de 11 de julho de 2023, Processo Administrativo n. 169/2023 RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

Registro de preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar ofertada aos alunos da rede de ensino do município de Antônio Carlos/Sc, e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Código	Item	Quantidade	Unidade	Fornecedor			
				Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5., inciso X, do Decreto n. 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6., Parágrafo único, do Decreto n. 7.892/2013).

6.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto n. 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS

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

7.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei n. 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto n. 7892/13.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Antônio Carlos/SC, DIA de MÊS de ANO.

GERALDO PAULI
Prefeito Municipal

SÓCIO/REPRESENTANTE LEGAL
Empresa Vencedora

FISCAL DO CONTRATO:

Nome do servidor
Matrícula
Cargo

TESTEMUNHAS:

Nome da testemunha
CPF:

Nome da testemunha
CPF: