



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI
Rua José Inácio da Rocha, 109 - Centro
CEP: 88.770-000 - Imaruí/SC

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 004/2024

Processo Licitatório PMI Nº 017/2024
Processo Administrativo PMI Nº 020/2024

Regência: Decreto Municipal nº 119/2023, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, com as alterações posteriores.

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.imarui.sc.gov.br, www.portaldecompraspublicas.com.br, poderão ser solicitados pelo e-mail licitacao@imarui.sc.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no setor de licitações na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, nos dias úteis, no horário das 07:00 horas às 13:00 horas.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (48) 3643-0213, através do e-mail licitacao@imarui.sc.gov.br, e, no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Imaruí, na Rua José Inácio da Rocha, nº 109, Centro - Imaruí - Santa Catarina no horário de expediente.

Imaruí, 10 de junho de 2024.



**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 004/2024**

PREÂMBULO

O município de Imaruí, sediado na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, SC, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 82.538.851/0001-57, torna público que o município de Imaruí, por meio da Secretaria de Transportes, Obras e Serviços Urbanos, sediado na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, SC, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, critério de julgamento menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal Nº 119/2023 e do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Recebimento das Propostas

Até as 08horas do dia 25/06/2024

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Sessão Pública

Início às 08h01min do dia 25/06/2024

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

As dúvidas pertinentes a presente licitação será esclarecida pelo Setor de Licitação:

- Telefone: (48) 3643-0213
- E-mail: licitacao@imarui.sc.gov.br
- Endereço: Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí-SC.

Integram este ato convocatório os seguintes anexos:

- Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.
- Anexo II – Termo de Referência.
- Anexo III – Modelo de Proposta de Preço.
- Anexo IV – Modelo de Declaração Unificada.
- Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- Anexo VI – Minuta de Termo de Contrato.

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2.1. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página www.portaldecompraspublicas.com.br, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail falecom@portaldecompraspublicas.com.br.

3.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.3.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou o órgão contratante responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.6. O Pregão será conduzido pelo pregoeiro, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste pregão eletrônico os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos e, que atenderem as condições de participação e demais exigências constantes neste edital e seus anexos, bem como estiverem devidamente cadastrados junto ao órgão provedor do sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

4.3. Como requisito para participação no pregão eletrônico, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

4.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

4.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

4.5.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

4.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

4.6. O impedimento de que trata o item 4.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.5.2 e 4.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.9. O disposto nos itens 4.5.2 e 4.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

4.11. A vedação de que trata o item 4.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.12. Para os itens até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Os itens 01, 35 e 66 são destinados à ampla concorrência.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

- 5.2.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 5.2.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 5.2.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 5.2.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 5.3.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4.1.** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.5.** A falsidade da declaração de que trata os itens 5.2 ou 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.6.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.7.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.8.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.9.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.10.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**
- 6.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1.** Valor unitário do item e total do item em moeda nacional;
- 6.1.2.** Marca do produto ofertado;
- 6.1.2.1.** Caso a marca do produto coincida com o nome do licitante, colocar apenas marca própria.
- 6.1.3.** Fabricante do produto ofertado;
- 6.1.4.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do termo de referência.
- 6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

7.11. O envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

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

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

7.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

7.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.19.2.2. empresas brasileiras;

7.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

- 8.1.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 8.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria- Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.1.3.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 8.1.1 e 8.1.2 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- 8.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 8.3.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 8.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 8.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 8.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
- 8.5.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 8.6.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.6.1.** contiver vícios insanáveis;
- 8.6.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.6.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.6.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.6.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.7.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.7.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 8.7.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.7.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.8.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.9.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.9.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

8.11. O órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro. A exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor, devendo encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a)** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b)** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.gov.br;
- c)** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- e)** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f)** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);
- g)** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- h)** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- i)** **APRESENTAR CERTIDÃO SIMPLIFICADA fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, para fins de verificação da condição de ME/EPP, emitida em até 90 dias anteriores a data da apresentação da mesma.**

9.1.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a)** Prova de regularidade para com a fazenda FEDERAL (CONJUNTA), ESTADUAL e MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante;
- b)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.
- d) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

- a) Certidão negativa de falência e concordata, e recuperação judicial e extra judicial expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede da proponente, expedida a menos de 60 (sessenta) dias.

9.1.4. DECLARAÇÕES

- a) Declaração Unificada da proponente (conforme modelo constante do Anexo IV).

9.2. permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

9.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas.

9.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.8. A exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.8.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.8.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

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

9.9.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE IMARUÍ

9.10. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

9.13. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

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

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no diário oficial dos municípios e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

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

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

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

13.3. O valor deverá ser em até duas casas decimais e por extenso.

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

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



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

14. DOS RECURSOS

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

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

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

14.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e www.imarui.sc.gov.br.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

15.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

- 15.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 15.1.5.** fraudar a licitação
- 15.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 15.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 15.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 15.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 15.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 15.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 15.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 15.2.1.** advertência;
 - 15.2.2.** multa;
 - 15.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
 - 15.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 15.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 15.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 15.3.2.** as peculiaridades do caso concreto
 - 15.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 15.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 15.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 15.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 15.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 15.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 15.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 15.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 15.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 15.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 15.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



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

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

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

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

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

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

16.3. Impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

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

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

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

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

17.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal de Compras Públicas e endereço eletrônico www.imarui.sc.gov.br.

Imaruí/SC, 10 de junho de 2024.

PATRICK CORRÊA
Prefeito Municipal



ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº009/2024	
Dados Básicos	
Requisitante:	Secretaria de Administração
Gestor(a)	Lucas de Bittencourt
Fiscal do Contrato	Eliane Silveira Cabral
Suplente de Fiscal do Contrato	Julia Menna Barreto- CRN10 7147

Dados Gerais
<p>1. Descrição da necessidade: Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para manutenção das secretarias ligadas a Prefeitura Municipal.</p> <ul style="list-style-type: none">• Atendimento às Normas e Regulamentações: As instituições públicas têm a obrigação de seguir normas rigorosas em relação à qualidade e segurança dos alimentos fornecidos. Os fornecedores podem garantir que os produtos atendam a todos os padrões estabelecidos pelos órgãos reguladores.• Economia de Recursos Públicos: Ao contratar um fornecedor especializado, pode-se obter melhores preços através de licitações públicas, economizando recursos que podem ser direcionados para outras áreas prioritárias.• Eficiência na Distribuição: O fornecedor tem a capacidade logística para entregar os produtos de forma eficiente, garantindo que todos os órgãos recebam os alimentos necessários no prazo e nas condições adequadas.• Variedade e Qualidade dos Produtos: Fornecedores podem oferecer uma variedade maior de produtos, incluindo opções saudáveis e adequadas para diferentes necessidades alimentares, como dietas especiais para escolas ou refeições balanceadas para bombeiros em operações.• Controle e Transparência: Ao contratar uma empresa fornecedora, é possível estabelecer contratos claros com cláusulas de qualidade, prazos e preços, proporcionando maior transparência e controle sobre os gastos públicos.• Adaptação a Demandas Variáveis: Empresas fornecedoras estão preparadas para lidar com demandas variáveis, ajustando os volumes de fornecimento de acordo com as necessidades sazonais ou eventuais aumentos na demanda.• Segurança Alimentar: Garantir que os alimentos fornecidos sejam seguros e estejam em conformidade com as normas sanitárias é crucial para proteger a saúde dos funcionários, estudantes e beneficiários dos programas sociais atendidos pelas instituições públicas.
<p>Em resumo, a contratação de uma empresa fornecedora de gêneros alimentícios para órgãos públicos é uma medida estratégica que visa assegurar a qualidade, segurança, eficiência e economia na gestão dos recursos públicos, permitindo que as instituições se concentrem em suas missões principais e garantindo o bem-estar da comunidade atendida.</p>



2. Levantamento do mercado (alternativas): além do processo de licitação, existem outras alternativas para a contratação de fornecedores de alimentos para órgãos públicos, especialmente em situações específicas ou emergenciais. Algumas dessas alternativas incluem:

Solução 1: Compra Direta- Em casos de urgência ou emergência, onde não há tempo hábil para realizar um processo licitatório, é possível realizar a compra direta de alimentos de fornecedores pré-selecionados ou de mercado, desde que respeitando os limites estabelecidos pela legislação.

Solução 2: Chamamento Público- Para contratações de pequeno valor ou de serviços específicos, pode-se realizar um chamamento público, onde os interessados em fornecer os alimentos manifestam sua intenção e apresentam suas propostas. Esse procedimento é mais simplificado em relação à licitação e é comumente utilizado para contratação de pequenos produtores locais ou agricultores familiares.

Solução 3: Registro de Preços- Consiste na realização de um processo licitatório para registro dos preços de determinados produtos ou serviços, sem a necessidade de contratação imediata. Os órgãos públicos podem então utilizar esses preços registrados para realizar compras conforme a necessidade ao longo de um período determinado.

Solução 4: Parcerias Público-Privadas (PPPs)- Em algumas situações, pode-se estabelecer parcerias com empresas privadas para a gestão de serviços de alimentação em órgãos públicos, onde a empresa assume a responsabilidade pela produção e fornecimento das refeições, em troca de contrapartidas financeiras ou outras formas de remuneração.

Solução 5: Contratação de Serviços de Alimentação:- Em vez de apenas adquirir os alimentos, os órgãos públicos podem contratar serviços completos de alimentação, onde a empresa fornecedora não só fornece os alimentos, mas também os prepara e serve.

3. Descrição da solução adotada: Existem várias alternativas e cada uma possui suas próprias vantagens e desvantagens, e a escolha da melhor opção dependerá das necessidades específicas de cada órgão público, do contexto local e das políticas governamentais vigentes. É importante ressaltar que, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência devem ser observados em todo o processo. Diante disso, a **Solução 3** que consiste na realização de um processo licitatório para Registro de Preços, é uma estratégia eficiente e flexível que permite ao órgão público adquirir produtos ou serviços com preços previamente registrados, conforme as necessidades surgirem ao longo de um período determinado.

Ao ter os preços registrados, é possível realizar um planejamento financeiro mais eficaz, prevendo os gastos com antecedência e evitando surpresas orçamentárias.

Ao permitir que múltiplos fornecedores participem do registro de preços, promove-se a competição entre eles, o que pode resultar em preços mais competitivos e melhores condições para o órgão público. Esse processo é transparente, pois permite que qualquer interessado consulte os preços registrados e os fornecedores participantes, garantindo um maior controle social sobre as aquisições públicas.

4. Requisitos indispensáveis da contratação: Os materiais/produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas



aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

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

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes;

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Não poderão participar desta licitação os interessados:

- Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- Que não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);
- Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- Que se enquadrem nas vedações previstas na legislação vigente;
- Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação; -entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746 /2014- TCU-Plenário).

5. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

Encontra-se discriminado no item 5 do Termo de Referência.

6. Contratações correlatas e/ou interdependentes: Foram identificadas as seguintes contratações no exercício anterior:



Pregão Eletrônico 004/2023

7. Alinhamento com o PCA – Plano de Contratações Anual: O município de Imaruí, até a presente data, não possui um plano de contratação anual, estando em fase final de elaboração, assim, impossibilitando o alinhamento dessa demanda com o referido plano.

8. Resultados pretendidos: o resultado pretendido ao adotar a contratação de fornecedores de alimentos é estabelecer um sistema eficiente e transparente de aquisições públicas, que atenda às necessidades do órgão público, promova a economia de recursos, assegure a qualidade dos produtos e contribua para o bem-estar e a satisfação dos beneficiários dos serviços.

9. Providências a serem adotadas: providências e medidas de controle serão adotadas para garantir que as empresas contratadas cumpra com as obrigações estabelecidas, assegurando a qualidade, pontualidade e integridade das entregas: monitoramento para acompanhar as entregas realizadas pela empresa, garantindo que os prazos sejam cumpridos e os produtos sejam entregues em condições adequadas. Realizar auditorias periódicas para verificar o cumprimento das obrigações contratuais pela empresa e identificar possíveis áreas de melhoria ou correção.

A entrega dos produtos deve ser realizada exclusivamente mediante autorização prévia emitida pela secretaria requisitante.



10. Possíveis impactos ambientais:

- **Desmatamento e Perda de Biodiversidade:** A produção agrícola intensiva pode contribuir para o desmatamento de áreas florestais e a perda de habitats naturais, afetando a biodiversidade e os ecossistemas locais.
- **Uso Excessivo de Água e Recursos Naturais:** A irrigação e a produção agrícola podem resultar no uso excessivo de água e outros recursos naturais, levando à escassez de água e impactando os ecossistemas aquáticos.
- **Poluição do Solo e da Água:** O uso de agroquímicos, como pesticidas e fertilizantes, pode contaminar o solo e a água, afetando a qualidade dos recursos hídricos e o equilíbrio dos ecossistemas.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa:** A produção agrícola e o transporte dos alimentos podem gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas e o aquecimento global.
- **Gestão de Resíduos:** A geração de resíduos orgânicos e embalagens plásticas pode representar um desafio em termos de gestão adequada e destinação final, podendo resultar em poluição e impactos negativos ao meio ambiente.
- **Desperdício de Alimentos:** O desperdício ao longo da cadeia de produção, distribuição e consumo de alimentos é uma preocupação ambiental significativa, pois representa uma perda de recursos naturais e energia utilizados na produção dos alimentos.
- **Erosão do Solo:** Práticas agrícolas inadequadas, como o uso intensivo do solo e a falta de rotação de culturas, podem resultar na erosão do solo e na degradação da qualidade do mesmo.
- **Consumo de Energia:** O transporte, armazenamento e preparo dos alimentos requerem energia, que pode ser originada de fontes não renováveis, contribuindo para a demanda energética e as emissões de poluentes.

Estratégias de Mitigação e Impactos Positivos:

- **Agricultura Sustentável:** Adoção de práticas agrícolas sustentáveis, como a agricultura orgânica, agroecologia e permacultura, que promovem o manejo responsável dos recursos naturais e a conservação da biodiversidade.
- **Uso Eficiente de Recursos:** Implementação de tecnologias e práticas de gestão eficiente de água, energia e outros recursos, visando reduzir o consumo e minimizar os impactos ambientais.
- **Gestão de Resíduos:** Implementação de sistemas de compostagem e reciclagem de resíduos orgânicos e embalagens, reduzindo a quantidade de resíduos enviados para aterros sanitários e minimizando os impactos ambientais.
- **Promoção do Consumo Consciente:** Educação e conscientização dos consumidores sobre a importância de reduzir o desperdício de alimentos, escolher produtos locais e sazonais, e adotar uma dieta mais sustentável.
- **Logística eficiente:** otimização das rotas de entrega e redução das emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte dos alimentos.

Ao considerar esses impactos ambientais e adotar medidas mitigadoras, é possível minimizar os efeitos negativos e potencializar os impactos positivos associados à contratação e fornecimento de alimentos para órgãos públicos, promovendo uma gestão mais sustentável e responsável dos recursos naturais.



11. Estimativa do valor na contratação: A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando como anexo o Relatório de Pesquisa de Preços no processo.

12. Adequação da forma de julgamento e critérios de seleção: Opta-se por Registro de Preços na modalidade Pregão Eletrônico com critério de julgamento Menor Preço Unitário, uma vez que a Lei nº 14.133/2021 prevê que a referida modalidade deve ser utilizada para contratação de bens e serviços comuns.

13. Posicionamento conclusivo: Considerando as informações relacionadas no decorrer da apresentação deste ETP, e a solução encontrada para o objeto em questão, e considerando ainda a pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos favoravelmente sobre o prosseguimento do ato, visando a publicidade do edital.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO

X	Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021
	Esta equipe de planejamento declara INVIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.



ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto deste Termo de Referência com vista à Aquisição de Gêneros Alimentícios na modalidade de Pregão eletrônico sob sistema de REGISTRO DE PREÇO, MENOR PREÇO POR ITEM para o município de Imaruí.

1.2. Declaro para todos os devidos fins, de acordo com o estabelecido na Lei 14.133/21, que o presente objeto a ser licitado é considerado COMUM, sendo descrito de forma precisa, suficiente e clara, sem especificações excessivas que restringem a competição.

2. FUNDAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 009/2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução como um todo está descrita no item 3 do Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 009/2024.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os requisitos estão fundamentados e descritos conforme item 4 do Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 009/2024.

5. DOS ITENS, DESCRIÇÃO, QUANTIDADE

5.1. Os itens, quantitativos e valores estimados são os especificados abaixo, de acordo com estimativas das Secretarias:

5.2. Observação: OS ITENS DESTACADOS NA COR **VERMELHA** SÃO DESTINADOS À AMPLA CONCORRÊNCIA. OS DEMAIS ITENS SÃO **EXCLUSIVOS ME/EPP**.

Item	Cód. CATMAT	Especificação	Ref	Qtidade.	P. Unit. Máx. R\$	V. Total R\$
01	445485	ÁGUA MINERAL - Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano. *ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA	UND	10.089	11.16	112.593,24
02	445485	ÁGUA MINERAL - Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano. * COTA RESERVADA ME/EPP	UND	3.362	11.16	37.519,92
03	445484	ÁGUA MINERAL - Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	2.760	16,80	46.368,00
04	445484	ÁGUA MINERAL - Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem	UND	4.810	1,81	8.706,10



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		gás, com validade de 12 meses.				
05	464374	ABACAXI - Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a de sujidades larvas e parasitas.	UND	1.250	7,90	9.875,00
06	471861	ABÓBORA - Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.270	3,83	4.864,10
07	467424	ABOBORA CABOTIA - Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.270	4,35	5.524,50
08	603269	AÇÚCAR CRISTAL - tipo peineirado de primeira qualidade. Apresentação em pacote de 1Kg. O produto não pode apresentar qualquer tipo de umidade ou alteração das propriedades. Validade mínima: 11 meses no ato da entrega.	KG	1.000	8,84	8.840,00
09	463992	AÇÚCAR DEMERARA - tipo peineirado de primeira qualidade. Apresentação em pacote de 1Kg. O produto não pode apresentar qualquer tipo de umidade ou alteração das propriedades. Validade mínima: 11 meses no ato da entrega.	KG	1.000	5,34	5.340,00
10	463993	AÇÚCAR MASCAVO - Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	400	13,80	5.520,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

11	463997	AÇÚCAR REFINADO - Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	2.820	4,22	11.900,40
12	343350	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL - Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	40	12,25	490,00
13	-	AIPIM - Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	1.285	7,29	9.367,65
14	463833	ALFACE - Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UND	2.275	3,47	7.894,25
15	463938	ALHO - Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.	KG	525	25,53	13.403,25
16	459077	AMIDO DE MILHO - Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e	UND	330	13,90	4.587,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg				
17	474371	ARROZ BRANCO - Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	UND	3.050	5,58	17.019,00
18	458907	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.- Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	4.600	4,02	18.492,00
19	458909	ARROZ INTEGRAL - Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	670	5,84	3.912,80
20	460501	AVEIA EM FLOCOS- Características técnicas: grãos laminados de aveia, puro. Preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: no mínimo de 10 meses.	UND	655	12,10	7.925,50
21	464449	BANANA BRANCA - Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de	KG	3.670	4,56	16.735,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.				
22	617162	BATATA DOCE - Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.720	3,84	6.604,80
23	17302	BANHA DE PORCO - de origem animal (porco), embalado em conformidade com as normas de legislação sanitária vigente. Embalagem de 1kg. Transportada em veículo fechado com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	UND	500	14,65	7.325,00
24	463754	BATATA INGLESA - Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3.170	4,95	15.691,50
25	463767	BETERRABA - Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2.060	5,30	10.918,00
26	617146	BEBIDA LÁCTEA - Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Validade: mínimo de 05dias.	UND	130	4,30	559,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

27	478564	BISCOITO INTEGRAL - Produto destinado alimentação especial- Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	1.550	6,26	9.703,00
28	616984	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE -Produto destinado alimentação especial - Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	500	8,60	4.300,00
29	456469	BISCOITO SEM LACTOSE - Produto destinado alimentação especial- Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação	PCT	300	8,36	2.508,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.				
30	463532	CACAU EM PÓ - Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem atóxica resistente, com aproximadamente 500gr do produto, validade mínima de 06 meses. Se, aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gorduras trans. e sem lactose.	PCT	230	14,56	3.348,80
31	463837	BRÓCOLIS - Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	935	5,56	5.198,60
32	606523	CAFÉ EM PÓ - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	UND	4.350	12,35	53.722,50
33	463872	CANELA EM PÓ - Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12\ 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.	PCT	255	3,81	971,55
34	463690	CANJICA DE MILHO (BRANCA) - Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo empelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca,	UND	300	8,16	2.448,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega				
35	451059	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega. **ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA;	KG	2.010	33,47	67.274,70
36	451059	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega. * COTA RESERVADA ME/EPP	KG	670	33.47	22.424,90



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

37	447433	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- Características técnicas: Carne bovinamoóda congelada – coxão mole - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.</p>	KG	1.500	28,33	42.495,00
38	447391	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA) - Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	KG	2.430	32,20	78.246,00
39	447518	<p>CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO) - Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto,</p>	KG	1.025	24,34	24.948,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.				
40	463782	CEBOLA DE CABEÇA - Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	2.275	5,82	13.240,50
41	463770	CENOURA - Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	1.750	5,11	8.942,50
42	463831	COUVE FLOR - Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	600	6,25	3.750,00
43	463822	COUVE FOLHA - Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.	UND	700	3,77	2.639,00
44	-	COLORAU - Característica técnicas: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as	UND	645	7,07	4.560,15



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.				
45	463891	COMINHO MOÍDO - Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12/1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	575	3,59	2.064,25
46	447594	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO - Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	KG	3.500	15,51	54.285,00
47	447636	CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,	KG	2.900	9,03	26.187,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.				
48	447618	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO (SASSAMI)- Características técnicas: sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas avermelhadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes e 1Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	KG	1.500	18,96	28.440,00
49	463778	CHUCHU - Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	600	5,45	3.270,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

50	462687	<p>DOCE DE FRUTA - Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	UND	445	5,50	2.447,50
51	459670	<p>EXTRATO DE TOMATE - Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	UND	750	4,99	3.742,50
52	433827	<p>FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.</p>	UND	560	8,25	4.620,00
53	460498	<p>FARINHA DE AVEIA- Características técnicas: peso líquido de 500gr. Embalagem plástica atóxica, transparente, íntacta, termo soldado e resistente, rotulados de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Validade de 12 meses.</p>	UND	600	16,39	9.834,00
54	458918	<p>FARINHA DE MANDIOCA - Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e íntenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e íntacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de</p>	KG	1.050	7,26	7.623,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.				
55	470688	FARINHA DE MILHO - Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega	KG	550	5,30	2.915,00
56	465332	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.	KG	3.350	5,09	17.051,50
57	469427	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo são, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	KG	605	6.84	4.138,20
58	464552	FEIJÃO PRETO - Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	2.250	7,77	17.482,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

59	464558	FEIJÃO VERMELHO - Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1.600	11,63	18.608,00
60	481031	FERMENTO BIOLÓGICO - Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primária metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundária de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	UND	1.950	4,46	8.697,00
61	45586	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12meses.	UND	565	8,11	4.582,15
62	448953	FILÉ DE PEIXE CONGELADO - Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a-18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente	KG	800	46,55	37.240,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.				
63	482783	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170g.	UND	1.050	8,54	8.967,00
64	464371	LARANJA - Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	KG	2.310	4,80	11.088,00
65	481037	LARANJA POKAN- Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	65	6,57	427,05
66	445995	LEITE INTEGRAL – UHT- Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades. **ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA;	CX	1.817	62,45	113.471,65



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

67	445995	<p>LEITE INTEGRAL UHT - Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades. *COTA RESERVADA ME/EPP</p>	CX	605	62,45	37.782,25
68	445997	<p>LEITE DESNATADO UHT - Destinado para alimentação especial- Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura, a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p>	UND	200	5,71	1.142,00
69	446001	<p>LEITE SEM LACTOSE - Destinado para alimentação especial- Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	500	6,80	3.400,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

70	296946	LEITE DE SOJA EM PÓ - Destinado para alimentação especial- Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UND	175	30,56	5.348,00
71	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.	UND	1.122	13,31	14.933,82
72	466515	LINHAÇA- Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	30	8,70	261,00
73	464401	MAÇA - Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	1.810	9,01	16.308,10



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

74	464405	MAMÃO FORMOSA - Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	KG	1.255	11,22	14.081,10
75	458985	MASSA TIPO CABELO DE ANJO - Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.035	5,80	6.003,00
76	458955	MASSA TIPO ESPAGUETE - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.585	4,05	6.419,25
77	-	MASSA TIPO ESPAGUETE SEM GLUTEN - Massa sem glúten e sem lactose: sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes,	PCT	200	10,35	2.070,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 30 meses a partir da data de entrega.				
78	458993	MASSA TIPO PARAFUSO - Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega	PCT	3.025	4,62	13.975,50
79	464418	MELANCIA - Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra	KG	890	4,66	4.147,40
80	462122	MILHO DE PIPOCA - Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.	PCT	370	4,87	1.801,90
81	-	ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto.	UND	2.600	7,40	19.240,00
82	463916	ORÉGANO - Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o	UND	510	5,33	2.718,30



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		produto.				
83	446622	<p>OVOS - Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.</p>	DZ	2.850	12,92	36.822,00
84	46004	<p>PÃO DE FORMA - Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.</p>	UND	2.420	8,76	21.199,20
85	460392	<p>PÃO DOCE - Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.</p>	UND	2.250	17,13	38.542,50
86	617307	<p>PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE- Destinado para alimentação especial- Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade</p>	UND	500	21,62	10.810,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		mínima de 30 dias.				
87	460386	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE - Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	PCT	2.250	9,76	21.960,00
88	-	PASTA DE AMENDOIM - Produto pastoso feito com apenas Amendoins bem maturados de tamanho uniforme, limpos, secos, torrados e moídos por processos de moagem superfino. Isento de sabores adicionados (chocolate, cacau, avelã, coco ralado, dentre outros) açúcares, sal, leite, lactose, glúten, aromatizantes e conservantes. Isento de cascas, películas, fungos e sujidades. O produto deve possuir odor e sabor naturais. Embalagem plástica, resistente, totalmente vedada, com volumeminimo de 450g. recomendações de armazenamento: a embalagem deverá conter dados de identificação do fabricante, informação nutricional	UND	170	16,28	2.767,60
89	463796	PEPINO - Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	870	6,01	5.228,70
90	464333	PÊSSEGO - Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos	KG	360	9,23	3.322,80



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
91	463809	PIMENTÃO - Características Técnicas: Fresco, integro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	KG	100	7,62	762,00
92	464544	PINHÃO - SEMENTE - Características Técnicas: Semente de Araucária (araucária angustifolia), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	KG	550	10,24	5.632,00
93	459080	POLVILHO AZEDO - Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote data de validade. Pct de 500 gramas.	PCT	550	12,93	7.111,50
94	464524	POLPA DE FRUTA CONGELADA - Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto.	UND	1.000	21,87	21.870,00
95	463839	REPOLHO BRANCO - Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	580	4,68	2.714,40
96	291893	SAL REFINADO - Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da	UND	680	2,73	1.856,40



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

		data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.				
97	442810 442811	SUCO INTEGRAL - Suco de laranja/uva tinto integral: características: suco de uva tinto integral, sem açúcar e sem conservantes. Fornecer em garrafas de 1 litro, o suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes, e modo de preparo. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega e a data de fabricação mínima de 30 dias.	UND	1.940	15,42	29.914,80
98	615267	TEMPERO VERDE- Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde	UND	415	3,23	1.340,45
99	463806	TOMATE- Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	KG	300	7,32	2.196,00
100	481123	VAGEM - Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	360	10,14	3.650,40
101	217096	VINAGRE - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	1.055	2,02	2.131,10



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

102	611974	ERVILHA CONGELADA - Embalagem de 1kg. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem resistente e bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	535	11,07	5.922,45
103	-	MILHO CONGELADO - Embalagem de 1kg. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem resistente e bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	550	11,80	6.490,00
104	464339	KIWI - Médio de amadurecimento, firmes, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	185	22,06	4.081,10
105	464371	ABACATE - Médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	410	8,47	3.472,70
106	464397	LIMÃO GALEGO - Limão galego fresco com 60 e 70% de maturação climatizada, cor, cheiro e sabor, próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transportes.	KG	410	4,60	1.886,00
107	464406	MANGA TOMMY - Manga Tommy; 1ª qualidade mista verdes e maduros, cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas não madeira.	KG	455	6,77	3.080,35



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

108	464440	UVA - Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, integras, sem manchas e cor características uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas.	KG	60	11,09	665,40
109	464328	Bandeija de Morango - Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, integras, sem manchas e cor características uniforme. Devem ser entregues Bandeijas plásticas limpas e higienizadas, 300 gramas.	UND	65	8,38	544,70
110	463701	Margarina - margarina vegetal, com sal, mínimo 65% de lipídios e isenta de gordura trans, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pote 500 gramas.	UND	67	9,47	634,49
111	464392	GOIABA VERMELHA- De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transportes	KG	55	9,87	542,85

Valor Global R\$ 1.532.662,72 (Um milhão, quinhentos e trinta e dois mil, seiscentos e sessenta e dois reais e setenta e dois centavos).

5.3. ESTIMATIVA DE CONSUMO POR SECRETARIA

Itens	Especificação	Ref.	EDUC.	AGRIC.	ADM.	BOMB.	FMAS	FMS	Q. TOTAL
01	ÁGUA MINERAL - Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.	UND	6.200	200	550	300	200	6.000	13.450
02	ÁGUA MINERAL - Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1.660	-	50	50	-	1.000	2.760
03	ÁGUA MINERAL -Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	2.610	200	700	300	-	1.000	4.810



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

04	ABACAXI -Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a de sujidades larvas e parasitas.	UND	1.000	-	-	200	50	-	1.250
05	ABÓBORA -Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.000	-	-	250	20	-	1.270
06	ABOBORA CABOTIÁ -Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.000	-	-	250	20	-	1.270
07	AÇÚCAR CRISTAL - tipo peineirado de primeira qualidade. Apresentação em pacote de 1Kg. O produto não pode apresentar qualquer tipo de umidade ou alteração das propriedades. Validade mínima: 11 meses no ato da entrega.	KG	1.000	-	-	-	-	-	1.000
08	AÇÚCAR MASCAVO -Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de	PCT	300	--	-	100	-	-	400



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	10 meses a contar da data de entrega.								
09	AÇÚCAR REFINADO- Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	2.000	20	50	350	100	300	2.820
10	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL- Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	-	-	10	-	30	10	40
11	AIPIM- Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	1.000	-	-	250	35	-	1.285
12	ALFACE- Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas integras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UND	2.000	-	-	250	25	-	2.275
13	ALHO- Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes,	KG	500	-	-	20	5	-	525



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.								
14	AMIDO DE MILHO - Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg	UND	275	-	-	30	25	-	330
15	ARROZ BRANCO - Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	UND	3.000	-	-	50	-	-	3.050
16	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.- Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	4.200	-	-	300	100	-	4.600
17	ARROZ INTEGRAL - Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primaria pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12	UND	600	-	-	20	50	-	670



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	meses.								
18	AVEIA EM FLOCOS- Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.	UND	600	-	-	30	25	-	655
19	FARINHA DE AVEIA- Características técnicas: peso líquido de 500gr. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, termo soldado, resistente, rotulados de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Validade de 12 meses.	UND	600	-	-	-	-	-	600
20	BANANA BRANCA- Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3.000	10	-	600	60	-	3.670
21	BANHA DE PORCO- de origem animal (porco), embalado em conformidade com as normas de legislação sanitária vigente. Embalagem de 1kg. Transportada em veículo fechado com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	UND	500	-	-	-	-	-	500
22	BATATA DOCE- Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de	KG	1.400	-	-	300	20	-	1.720



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	conservação e maturação.								
23	BATATA INGLESA- Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2.500	-	-	600	70	-	3.170
24	BEBIDA LÁCTEA - Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 dias.	UND	-	-	-	60	70	-	130
25	BETERRABA- Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.785	-	-	250	25	-	2.060



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

26	<p>BISCOITO INTEGRAL- Produto destinado alimentação especial- Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.</p>	PCT	1.050	-	100	250	150	-	1.550
27	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE-Produto Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.</p>	PCT	400	-	-	-	100	-	500
28	<p>BISCOITO SEM LACTOSE -Produto destinado alimentação especial- Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente e, hermeticamente selado.</p>	PCT	200	-	20	-	100	-	300



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.								
29	CACAU EM PÓ -Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem atóxica resistente, com aproximadamente 1,05 kg do produto, validade mínima de 06 meses. Se, aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gorduras trans, e sem lactose.	PCT	150	-	-	30	50	-	230
30	BRÓCOLIS -Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	800	-	-	100	35	-	935
31	CAFÉ EM PÓ -Características técnicas: Produto 100%puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	2.000	50	500	300	-	1.500	4.350
32	CANELA EM PÓ -Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12\ 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.	PCT	200	-	-	30	25	-	255



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

33	CANJICA DE MILHO (BRANCA)- Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo empelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	200	-	-	100	-	-	300
34	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.- Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.500	-	-	150	30	-	2.680



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

35	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- Características técnicas: Carne bovino moída congelada – coxão mole - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega	KG	1.500	-	-	-	-	-	1.500
36	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA)- Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	2.000	-	-	400	30	-	2.430
37	CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)- Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta	KG	1.000	-	-	-	25	-	1.025



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.								
38	CEBOLA DE CABEÇA- Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, saudáveis, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	2.000	-	-	250	25	-	2.275
39	CENOURA- Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	1.500	-	-	250	-	-	1.750
40	COUVE FLOR- Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	500	-	-	100	-	-	600
41	COUVE FOLHA- Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em	UND	600	-	-	100	-	-	700



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	molhos contendo de 6 a 8 folhas.								
42	COLORAU -Característica rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276\2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	600	-	-	20	25	-	645
43	COMINHO MOÍDO - Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12\1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	500	-	-	50	25	-	575
44	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO - Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	3.000	-	-	400	100	-	3.500



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

45	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO (SASSAMI) - Características técnicas: sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes e 1Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF,SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	KG	1.500	-	-	-	-	-	1.500
46	CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45dias. Data	KG	2.600	-	-	200	100	-	2.900



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.								
47	CHUCHU -Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	400	-	-	200	-	-	600
48	DOCE DE FRUTA -Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	300	5	-	100	-	-	445
49	EXTRATO DE TOMATE -Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	600	-	-	150	-	-	750
50	FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa</i> , L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de	UND	500	-	-	10	50	-	560



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.								
51	FARINHA DE MANDIOCA - Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.	KG	800	-	-	250	-	-	1.050
52	FARINHA DE MILHO - Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega	KG	300	-	-	200	50	-	550
53	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.	KG	3.000	-	-	350	-	-	3.350



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

54	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo sãos, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	KG	500	-	-	100	50	-	605
55	FEIJÃO PRETO - Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	2.000	-	-	250	-	-	2.250
56	FEIJÃO VERMELHO - Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1.500	-	-	50	50	-	1.600
57	FERMENTO BIOLÓGICO - Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primária metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundária de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	UND	1.500	-	-	450	-	-	1.950



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

58	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO- Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	UND	500	-	-	65	-	-	565
59	<p>FILE DE PEIXE CONGELADO - Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a -18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.</p>	KG	500	-	-	300	-	-	800
60	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL- iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170g.</p>	UND	1.000	-	-	-	50	-	1.050



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

61	LARANJA -Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	KG	2.000	10	-	300	-	-	2.310
62	LARANJA POKAN -Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	-	5	-	60	-	-	65
63	LEITE INTEGRAL – UHT - Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. <u>Caixa com 12 unidades.</u>	CX	2.000	2	80	300	20	-	2.422



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

64	LEITE DESNATADO - UHT - Destinado para alimentação especial -Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura , a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	UND	-	-	-	200	-	-	200
65	LEITE SEM LACTOSE-Destinado para alimentação especial - Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	500	-	-	-	-	-	500
66	LEITE DE SOJA EM PÓ-Destinado para alimentação especial - Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da	UND	150	-	-	-	25	-	175



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	entrega.								
67	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A, D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.	UND	1.000	2	80	40	-	-	1.122
68	LINHAÇA - Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	-	-	-	30	-	-	30
69	MAÇÃ - Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	1.500	10	-	300	-	-	1.810



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

70	MAMÃO FORMOSA - Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	1.000	5	-	250	-	-	1.255
71	MASSA TIPO CABELO DE ANJO - Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.000	-	-	25	10	-	1.035
72	MASSA TIPO ESPAGUETE - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.500	-	-	60	25	-	1.585



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

73	<p>MASSA ESPAGUETE SEM TIPO GLUTEN - Massa sem glúten e sem lactose: sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 30 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	200	-	-	-	-	-	200
74	<p>MASSA PARAFUSO - Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega</p>	PCT	3.000	-	-	25	-	-	3.025
75	<p>MELANCIA - Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra</p>	KG	600	40	-	250	-	-	690
76	<p>MILHO DE PIPOCA - Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	PCT	300	-	-	20	50	-	370



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	Seguir normas de legislação.								
77	ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto	UND	2.300	-	-	300	-	-	2.600
78	ORÉGANO - Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.	UND	500	-	-	-	10	-	510
79	OVOS - Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.	DZ	2.500	-	-	350	-	-	2.850
80	PÃO DE FORMA - Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto defarinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado deacordo com legislação e MPBF. Com data	UND	2.000	20	150	250	-	-	2.420



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	de validade.								
81	<p>PÃO DOCE - Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.</p>	UND	2.000	-	150	100	-	-	2.250
82	<p>PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE - Destinado para alimentação especial - Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.</p>	UND	500	-	-	-	20	-	500
83	<p>PÃO TIPO CACHORRO QUENTE - Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto,</p>	PCT	2.000	-	150	100	-	-	2.250



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade								
84	PASTA DE AMENDOIM - Produto pastoso feito com apenas Amendoins bem maturados de tamanho uniforme, limpos, secos, torrados e moídos por processos de moagem superfino. Isento de sabores adicionados (chocolate, cacau, avelã, coco ralado, dentre outros) açúcares, sal, leite, lactose, glúten, aromatizantes e conservantes. Isento de cascas, películas, fungos e sujidades. O produto deve possuir odor e sabor naturais. Embalagem plástica, resistente, totalmente vedada, com volume mínimo de 450g. recomendações de armazenamento: a embalagem deverá conter dados de identificação do fabricante, informação nutricional	UND	100	-	50	20	-	-	170
85	PEPINO - Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	700	-	-	170	-	-	870
86	PÊSSEGO - Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de	KG	300	-	-	60	-	-	360



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	conservação e maturação.								
87	PIMENTÃO - Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	KG	50	-	-	50	-		100
88	PINHÃO SEMENTE - Características Técnicas: Semente de Araucária (<i>araucária angustifolia</i>), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	KG	500	-	-	50	-	-	550
89	POLVILHO AZEDO - Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote data de validade. Pct de 500 gramas.	PCT	500	-	-	30	20	-	550
90	POLPA DE FRUTA CONGELADA- Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	UND	1.000	-	-	-	-	-	1.000
91	REPOLHO BRANCO Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos	UND	500	-	-	80	-	-	580



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	e adequados para o consumo.								
92	SAL REFINADO - Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.	UND	600	-	-	70	10	-	680
93	SUCO INTEGRAL - Suco de laranja/uva tinto integral: características: suco de uva tinto integral, sem açúcar e sem conservantes. Fornecer em garrafas de 1 litro, o suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes, e modo de preparo. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega e a data de fabricação mínima de 30 dias.	UND	1.500	10	80	150	200	-	1.940
94	TEMPERO VERDE - Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	-	-	-	400	15	-	415
95	TOMATE - Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita	KG	-	-	-	300	-	-	300



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	recente								
96	VAGEM - Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	300	-	-	60	-	-	360
97	VINAGRE - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	1.000	-	-	30	25	-	1.055
98	GOIABA VERMELHA - De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transportes.	KG	-	5	-	50	-	-	55
99	ERVILHA CONGELADA - Embalagem de 1kg. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem resistente e bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	500	-	-	10	25	-	535
100	MILHO CONGELADO - Embalagem de 1kg. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem resistente e	KG	500	-	-	20	30	-	550



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.								
101	KIWI - Médio de amadurecimento, firmes, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	150	5	-	30	-	-	185
102	ABACATE - Médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	300	-	-	100	10	-	410
103	LIMÃO GALEGO - Limão galego fresco com 60 e 70% de maturação climatizada, cor, cheiro e sabor, próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transportes.	KG	150	-	-	250	10	-	410
104	MANGA TOMMY - Manga Tommy; 1ª qualidade mista verdes e maduros, cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas não madeira.	KG	400	5	-	50	-	-	455
105	UVA - Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor características uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas.	KG	-	10	-	50	-	-	60



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

106	Bandeija de Morango - Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, integras, sem manchas e cor características uniforme. Devem ser entregues Bandeijas plásticas limpas e higienizadas, 300 gramas.	Und	-	10	-	30	25	-	65
107	Margarina - margarina vegetal, com sal, mínimo 65% de lipídios e isenta de gordura trans, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pote 500 gramas	Und	-	2	-	15	50	-	67

6. DO FORNECIMENTO, LOCAIS DE ENTREGA E EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A entrega deverá ser realizada em até 7 (sete) dias após solicitação/ requisição do setor responsável.

6.2. A empresa vencedora deverá entregar os produtos de primeira qualidade e de acordo com as especificações, em transporte adequado para o acondicionamento dos mesmos.

6.3. Local de entrega:

- Secretaria Municipal de Administração e Finanças: prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, centro, Imaruí/SC.
- Secretaria Municipal de Assistência Social: prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, centro, Imaruí/SC.
- Fundo Municipal de Saúde: Avenida Governador Celso Ramos, s.n. - centro, Imaruí/SC.
- Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário: prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, centro, Imaruí/SC.
- Corpo de Bombeiros: Av. Domingos da Silvia Candemil, Centro, Imaruí – SC.
- Secretaria Municipal de Educação: Rua Antônio Bittencourt Capanema, s.n., centro, Imaruí/SC.

6.4. Referente às entregas da Secretaria de Educação:

Os pedidos das escolas municipais serão entregues diretamente em cada unidade:

- EEFM Osvaldo Siqueira de Sousa: Estrada Geral- Forquilha do Rio Duna- Imaruí- SC.
- EIEF Tekoá Marangatu: Estrada Geral- Rio Duna- Imaruí- SC.
- EEFM José Tomás Ribeiro: Estrada Geral- Cangueri de Fora- Imaruí- SC.
- CEIM Herculano Vicente Luiz: Rod. 437- Ribeirão de Cangueri- Imaruí-SC.
- EEFM Prefeito Portinho Bittencourt: Rua Antônio Bittencourt Capanema- Centro- Imaruí- SC.
- CEIM Carlos Gomes: Rua Antônio Bittencourt Capanema- Centro- Imaruí- SC.
- EEFM Padre Itamar Luiz da Costa: Estrada Geral- Ponta Grossa- Imaruí- SC.
- CEIM Olímpio Córdova Valente: Estrada Geral- São Tomás- Imaruí- SC.
- EEFM Prof.^a Larice Cavalcante Caldas: Estrada Geral- Aratingaúba- Imaruí- SC.
- CEI Turminha Miúda: Estrada Geral- Aratingaúba- Imaruí- SC.
- EEFM Prof.^a Guilhermina Ana Pereira: Estrada Geral- Sítio Novo- Imaruí- SC

6.5. As entregas deverão ser realizadas das 07h às 13h, respeitado o horário de expediente municipal, podendo ser alterado, de acordo com a conveniência da Prefeitura Municipal.

6.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal,

7.2. Cumprir as exigências quanto à forma de entrega do produto.

7.3. Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução dos serviços.

7.4. A contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato ou instrumento equivalente, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do Contrato ou instrumento equivalente por não cumprimento do mesmo.

7.5. A contratada deverá garantir a qualidade e quantidade dos respectivos produtos, na forma da legislação específica.

7.6. Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato ou instrumento equivalente, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

7.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

7.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

7.9. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

7.10. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato ou instrumento equivalente.

7.11. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Efetuar o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos subsequentes ao recebimento dos produtos e do fornecimento das correspondentes Notas Fiscais, desde que verificados e aceitos por meio do atesto do fornecimento em tais documentos fiscais.

8.2. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e fiscalização dos produtos entregues pela empresa sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

8.3. Por ocasião do recebimento dos produtos, o Município de Imaruí reserva-se o direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a contratada a promover a devida substituição, observados os prazos contratuais.

8.4. Aplicar à empresa vencedora, penalidades, quando for o caso.



8.5. Caso o produto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização da entrega ou do documento fiscal.

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

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

9. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Nos termos da Lei 14.133, de 2021, o fornecimento será acompanhado e fiscalizado pelo gestor e fiscal do contrato. Os secretários de cada entidade também ficam responsáveis por fazer anotações de todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;

9.2. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios.

9.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado, mediante apresentação de nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo órgão encarregado pelo gerenciamento e fiscalização das entregas e/ou juntamente anexada com a respectiva autorização de fornecimento assinada pela autoridade competente em até 30 (trinta) dias.

10.2. Caso o produto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização de entrega ou do documento fiscal.

10.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

11.1.2. Para os itens até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Os itens 01, 35 e 66 são destinados à ampla concorrência.

11.2. Forma de fornecimento

11.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

11.3. Exigências de habilitação

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

11.3.1.1. Habilitação jurídica

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- h) **Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;**
- i) **APRESENTAR CERTIDÃO SIMPLIFICADA fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, para fins de verificação da condição de ME/EPP, emitida em até 90 dias anteriores a data da apresentação da mesma.**

11.4.1.1. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) Prova de regularidade para com a fazenda FEDERAL (CONJUNTA), ESTADUAL e MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante;
- b) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.
- d) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



11.5.1.1. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de falência e concordata, e recuperação judicial e extra judicial expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede da proponente, expedida a menos de 60 (sessenta) dias.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. Estima-se um custo total de R\$ 1.532.662,72 (Um milhão, quinhentos e trinta e dois mil, seiscentos e sessenta e dois reais e setenta e dois centavos).

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente contratação correrá à conta do orçamento da Secretaria solicitante, por se tratar de um registro de preço geral.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

ANEXO III
PROPOSTA DE PREÇOS
PROCESSO LICITATÓRIO PMI Nº 0XX/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 0XX/2024

Razão Social: _____
CNPJ: _____ I.E. (se houver): _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____
Telefone: (____) _____ E-mail: _____
Conta Bancária: Banco _____ Ag: _____ Conta Corrente: _____
Responsável pela empresa: _____
CPF: _____ Cargo do responsável: _____

À Prefeitura Municipal de Imaruí, apresentamos nossa proposta comercial referente ao Pregão Eletrônico PMI Nº 0XX/2024, conforme planilha abaixo:

Item	Especificação	Unidade	Marca	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

Ao apresentarmos a presente proposta, manifestamos no sentido de concordar com os termos do Edital e seus anexos, nos comprometendo a cumprir fielmente suas cláusulas.

A presente proposta possui validade de 60 (sessenta) dias a partir da data da Sessão Pública do Pregão.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2024.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____



ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
PROCESSO LICITATÓRIO PMI Nº 0XX/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 0XX/2024

Ao pregoeiro e equipe de apoio
Prefeitura Municipal de Imaruí/SC

PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 0XX/2024

Pelo presente instrumento, a empresa....., inscrita no CNPJ nº , com sede na , através de seu representante legal infra-assinado, DECLARA que:

() Se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06 e alterações posteriores, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação, sob as penas do artigo 299 do Código Penal.

() No ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

*Marcar estes itens caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte, cooperativa ou microempreendedor individual.

1. Para os devidos fins do disposto no art. 63, inc. I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

2. Para os devidos fins do disposto no art. 63, inc. IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

3. Para os devidos fins do disposto no art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

4. Para os devidos fins que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

5. Para os devidos fins que se compromete a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6. Para os devidos fins que cumpre rigorosamente os preceitos legais estipulados no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. Para os devidos fins que cumpre os termos do inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal c/c art. 68, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. Para os devidos fins que não possuímos vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Imaruí/SC, ou ainda com agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, assim como estamos cientes que caso sejamos contratados pela administração, durante a vigência do contrato/ata, não poderemos contratar pessoa física ou subcontratar pessoa física ou jurídica, se esta possuir vínculo nos mesmos termos declarados neste item.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

9. Para os devidos fins de direito, que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteger os dados pessoais repassados pela Administração, em caso de eventual contratação.

10. Para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, instaurado por este Município, que o(a) responsável legal da proponente é o(a) Sr.(a)....., portador(a) do RG nº e inscrito(a) no CPF nº, cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

11. Para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concorda que o contrato/ata seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail: XXXXXXXXXXXXXXX

Telefone: (XX) XXXXXXXXX

12. Para os devidos fins que caso altere o citado e-mail ou telefone compromete-se em protocolizar pedido de alteração junto ao departamento de compras e ao setor responsável do órgão requisitante deste Município, sob pena de ser considerada como intimada nos dados anteriormente fornecidos.

13. Para os devidos fins que nomeamos e constituímos o senhor(a)....., inscrito(a) no CPF sob nº....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução do contrato, referente ao processo licitatório PMI nº 0XX/2024 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus anexos e no contrato/ata.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração unificada.

_____, _____ de _____ de 2024.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/____ e CPF nº _____ - _____



ANEXO V
MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PMI Nº. XXXX

O município de Imaruí, por meio da Secretaria de Transportes, Obras e Serviços Urbanos, sediado na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, SC, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202...., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, 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 de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

NOME DA EMPRESA (CNPJ):

Item	Especificação	Unidade	Marca	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

Valor Total do Fornecedor R\$ xxx,xx (valor por extenso)

3. ORGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a XXXXXXXXXXXXXXXX.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

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

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE IMARUÍ

financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 10 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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



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

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

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

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

7. DAS RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

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



7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE
FAZEM ENTRE SI O MUNICIPIO, POR
INTERMÉDIO DO (A) E
.....

A Prefeitura Municipal de Imaruí, com sede na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, SC, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a)....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../ , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a [REDACTED], destinado(s) à [REDACTED], conforme relação abaixo indicada:

Item	Especificação	Unidade	Marca	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado;
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$. (Valor por extenso)

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em // (DD/MM/AAAA).

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. As obrigações do CONTRATANTE são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. As obrigações do CONTRATADO são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.;



CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

10.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

10.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

10.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.2.4. Multa:

I. Moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

II. 5% (cinco por cento) sobre o valor da contratação, caso a prestação ou entrega seja realizada de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas, sobre o valor da contratação, por dia de irregularidade na prestação dos serviços/entrega dos produtos, limitada sua aplicação até o máximo de 10 (dez) dias.

III. 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso da inexecução total do contrato.

IV. O atraso superior a 10 dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

10.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTENSÃO CONTRATUAL

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: _____

Unidade: _____

Proj. Ativ.: _____

Código Resumido: _____

Elemento Despesa: _____

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERÇA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

14.1. A vigência do contrato será da data de assinatura do mesmo até o término da vigência da ata de registro de preço, não sendo admitida prorrogação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Imaruí para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por si e seus sucessores, em 03 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito.

Imaruí, de de 2023.

Assinaturas