



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|----|--|-------|-------|
| | láticas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. Sem conservantes e espessantes. | | |
| 56 | Queijo muçarela inteiro. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. | Kg. | 400 |
| 57 | Queijo muçarela fatiado. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. | Unid. | 800 |
| 58 | Queijo muçarela fatiado SEM LACTOSE. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. | Unid. | 200 |
| 59 | Requeijão cremoso. Creme de leite, massa coalhada, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g. | Unid. | 1.000 |
| 60 | Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Creme de leite, massa coalhada, sal, LACTASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g | Unid. | 50 |

LOTE 04

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade |
|------|---|---------|------------|
| 61 | Pão de aipim. Não pode ser feito com mistura pronta. Não conter glúten. Sem gordura hidrogenada. Fatiado. Não possuir farinha de trigo em seus ingredientes. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400g a 500 g. | Pacote | 30 |



| | | | |
|----|---|--------|--------|
| 62 | Pão de cachorro quente. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Características: Pão de 70g cada , produto fresco e novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: Intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 5 unidades por pacote , com rotulagem. Fabricação: de 1 dia. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada/trans em sua composição, descrito qual o tipo de gordura utilizada em sua composição. Isento de conservante. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima 20 dias. | Kg | 400 |
| 63 | Pão de sanduíche. Fatiado. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400 g. | Pacote | 1.000 |
| 64 | Pão de sanduíche sem glúten e sem lactose. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Não pode ser feito com mistura pronta. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 300g a 500g. | Pacote | 100 |
| 65 | Pão doce (massinha). Não pode ser feito com mistura pronta. COM COBERTURA DE CREME E FAROFA. Unidades de no mínimo 70 gramas. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Deve ser assado no dia da entrega. | Unid. | 10.000 |
| 66 | Pão integral 100% integral. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Feito com farinha de trigo integral, conter fibras. NÃO PODE TER FARINHA DE TRIGO COMUM E ENRIQUECIDA. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 350 a 500 gr. | Pacote | 100 |



| | | | |
|----|--|--------|-----|
| 67 | Pão integral 100% integral S/ GLÚTEN. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Feito com farinha S/ GLÚTEN, conter fibras. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 350 g a 400 g. | Pacote | 50 |
| 68 | Pão francês. Não pode ser feito com mistura pronta. Farinha de trigo, sal, fermento, SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Deve se apresentar fresco, macio, com ausência de bolores e partes estragadas. Média de no mínimo 50g. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Contendo data de fabricação e data de validade. Deve ser assado no dia da entrega. Não deve conter leite. Ingredientes CONTENDO SOMENTE: farinha de trigo, sal e fermento. SEM GORDURA HIDROGENADA. | Kg | 400 |

LOTE 05

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade |
|------|---|---------|------------|
| 69 | Aveia em Flocos Grossos. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 a 250 g. | Pacote | 300 |
| 70 | Aveia em Flocos Finos. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 g. | Pacote | 300 |
| 71 | Biscoito/Rosquinha de polvilho, SEM GLÚTEN. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Composto de polvilho, leite em pó, ovo, sal, gordura. SEM AÇÚCAR. Embalagem de 75 a 200 g. | Pacote | 100 |
| 72 | Biscoito de Arroz Integral. Deverá ser fabricada com ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. Possuindo nutrientes, com menor nível de processamento e sem aditivos e sem substâncias artificiais. Produtos deverá ter validade não inferior a 180 dias. Embalagens fecha fácil de 150 g. | Pacote | 100 |
| 73 | Bolacha salgada água e sal. Quantidade de fibras acima de 1 g por porção e máximo de 200 mg de sódio por porção. Deverá ser | Pacote | 1.500 |



| | | | |
|----|---|---------|-------|
| | fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 350 a 400 g. | | |
| 74 | Bolacha salgada de gergelim. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 320 a 400 g. | Pacote | 1.000 |
| 75 | Farinha de aveia. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 a 200 g. | Pacote | 200 |
| 76 | Farinha sem glúten (FSG). Mistura de farinhas SEM GLÚTEN para bolos, cremes, empanados e outras receitas. Composta por uma mistura de farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca, é um produto rico em fibras, sem glúten e sem lactose, além de não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Embalagem de 1kg. | Kg | 100 |
| 77 | Macarrão parafuso de arroz. Massa de ARROZ PURA, sem conservantes, corantes, açúcar e/ou glúten. Sem mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de 500gr. | Pacote | 100 |
| 78 | Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN. Formulado com farinha de arroz integral. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. | Pacote | 80 |
| 79 | Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500 g. | Pacote | 500 |
| 80 | Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L. Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional. | Garrafa | 700 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



LOTE 06

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade |
|------|---|---------|------------|
| 81 | Açafrão em pó. Homogêneo, obtido de raízes de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30 g. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Não poderá conter glúten. | Pacote | 200 |
| 82 | Adoçante dietético em gotas Stévia. O produto deve ser 100% composto por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem 60 a 80 ml. | Unid. | 50 |
| 83 | Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g. | Pacote | 500 |
| 84 | Cacau em pó 100%. Não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem glúten e sem lactose. Com cor, sabor e odor característico. Embalagem adequada com dados de identificação e informações nutricionais e validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Não poderá conter aditivos de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem de 100 a 200 gr. | Pacote | 1.000 |
| 85 | Canela em pau. Casca de Canela. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 10 g. | Pacote | 100 |
| 86 | Canela em pó. 100% canela, SEM AÇÚCAR E SEM MISTURAS. Pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 30 gr. | Pacote | 300 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|----|---|--------|-------|
| 87 | Coco ralado. Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Não contém glúten. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem de 100 g. | Pacote | 1.000 |
| 88 | Colorífico (Colorau). 100% colorífico sem misturas, sem sal e sem corantes. Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 400 a 500 g. | Pacote | 500 |
| 89 | Cominho em pó. Sem mistura com pimenta e sem sal. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60 g. | Pacote | 200 |
| 90 | Cravo-da-índia. Embalagem plástica, transparente contendo a maioria dos cravos íntegros. Embalagem de 10 a 30 g. | Pacote | 100 |
| 91 | Curry em pó. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60g. | Pacote | 200 |
| 92 | Louro em folhas. Folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 5g. | Pacote | 200 |
| 93 | Orégano seco. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 50 a 100 g. | Pacote | 200 |
| 94 | Páprica picante. Deve apresentar aspecto do pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característicos. Deve ser isento de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 50g. | Pacote | 200 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|----|--|-------|-----|
| 95 | Pimenta do reino preta em pó. Com características próprias do produto; sem matérias estranhas nocivas à saúde humana. Não poderá conter misturas, adição de sal, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 30 g. | Unid. | 200 |
|----|--|-------|-----|

LOTE 07

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade |
|------|--|---------|------------|
| 96 | Abacate. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades de 1,5 kg em média. | Kg | 20 |
| 97 | Abacaxi Pérola. De primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades de 1 kg em média. | Unid. | 1.000 |
| 98 | Abóbora Comum/Seca. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 300 |
| 99 | Abobrinha Verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 500 |



| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 100 | Aipim sem Casca e Congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no rótulo. | Kg. | 300 |
| 101 | Agrião. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 500 |
| 102 | Alface. Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Unid. | 500 |
| 103 | Alho em Cabeça. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A granel. | Kg. | 100 |
| 104 | Banana Branca. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 2.500 |
| 105 | Banana Caturra. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 2.500 |
| 106 | Batata doce. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, sem defeitos graves, apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, | Kg. | 1.000 |



| | | | |
|-----|--|-------|-------|
| | sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | |
| 107 | Batata Inglesa. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, maior que 42 até 70 mm , sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 |
| 108 | Berinjela. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras, sem lesões de origem física, sem rachaduras, sem perfurações, sem cortes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 |
| 109 | Beterraba. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 |
| 110 | Brócolis de Cabeça. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Firme e com granulação fina, de cor verde escura, de primeira e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro. | Unid. | 1.000 |
| 111 | Cebola de Cabeça Branca. Classe: média. Tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 800 |
| 112 | Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar | Kg. | 1.000 |



| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| | características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | | |
| 113 | Cebolinha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 100 |
| 114 | Chuchu. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 |
| 115 | Couve Flor. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro. | Unid. | 1.000 |
| 116 | Espinafre. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 500 |
| 117 | Goiaba vermelha. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Fresca; de primeira; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; e sem ter danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 |
| 118 | Gengibre a granel. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Raiz fresca. Deve apresentar características do | Kg. | 8 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|-----|--|-----|-------|
| | cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | |
| 119 | Laranja Lima. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 2.500 |
| 120 | Laranja Bahia/ Laranja de umbigo. in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho. | Kg | 1.500 |
| 121 | Laranja Pera. Grupo I, tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 |
| 122 | Limão Taiti. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg. | 250 |
| 123 | Maçã Fuji. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, firme, de tamanho MÉDIO uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Peso unitário 120g. | Kg. | 1.800 |
| 124 | Mamão Formosa. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. | Kg. | 1.000 |



| | Peso unitário 1,5kg. | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 125 | Manga Palmer. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 |
| 126 | Melancia. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria - não podendo ter casca amarelada e nem marrom - e sim verde , livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Médio amadurecimento. | Kg. | 1.500 |
| 127 | Melão amarelo ou espanhol. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso unitário 1kg. | Kg | 1.000 |
| 128 | Milho verde de espiga sem palha, bandeja de 5 ou 6 unidades. Apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. | Bandeja a | 800 |
| 129 | Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho, limpo, pesando aproximadamente 55 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão com 12 unidades. Acondicionado em embalagem limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. | Dúzia | 3.000 |
| 130 | Pepino Comum. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e | Kg. | 1.000 |



| | | | |
|-----|--|-------|-------|
| | doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | | |
| 131 | Pêra. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 |
| 132 | Pimentão Verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 800 |
| 133 | Pinhão. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ter a casca lisa, íntegra e de cor castanha. Sua polpa deve ser dura quando cru. | Kg. | 500 |
| 134 | Pokan. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 2.000 |
| 135 | Repolho verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Unid. | 800 |
| 136 | Salsinha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e | Maço | 100 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|-----|---|-----|-------|
| | estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | | |
| 137 | Tangerina comum. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio. | Kg. | 2.500 |
| 138 | Tomate cereja. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %. | Kg. | 500 |
| 139 | Tomate Longa Vida. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: pequeno. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %. | Kg. | 2.000 |
| 140 | Vagem. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg. | 800 |

LOTE 08

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade |
|------|--|---------|------------|
| 141 | Fórmula infantil para lactentes à base de proteína isolada de soja COMPOSIÇÃO Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. | Unid. | 500 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | |
|-----|---|-------|-----|
| 142 | Fórmula infantil em pó de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses. Com proteína do soro o leite e caseína, gordura vegetal e láctea, lactose, Prebiótico, vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. | Unid. | 500 |
|-----|---|-------|-----|

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Com base em pesquisa feita no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM-SC), por meio do endereço eletrônico: <https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=Merenda+escolar&dataInicial=27%2F06%2F2023&dataFinal=17%2F07%2F2024>, cita-se como exemplos processos licitatórios da Prefeitura Municipal de Rio do Oeste (Processo Administrativo nº 73/2024, Pregão Eletrônico nº 73/2024), e o da Prefeitura Municipal de Guaramirim (Processo Licitatório nº 83/2024 PMG). Também tendo sido feito a pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas, por meio do endereço eletrônico: <https://pncp.gov.br/app/editais?q=g%C3%AAneros%20aliment%C3%ADcios%20merenda%20escolar&status=encerradas&pagina=1>, cita-se como exemplos os processos licitatórios do Município de Coxilha/RS (Edital nº 39/2024) e Município de Santo Antônio do Palma/RS (Edital nº 08/2024). Portanto, tal objeto caracteriza-se como de bem comum amplamente utilizados pela Administração Pública, não apresentando de forma difundida outros materiais alternativos ao seu uso.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando no formulário de Pesquisa de Preços nº 002/2024, apensado a este ETP.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paúlina



VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

A aquisição de gêneros alimentícios promove a produção de uma merenda escolar nutritiva, que é oferecida aos alunos de maneira regular e eficiente. Combina nutrição, segurança alimentar, educação e inclusão para garantir que as crianças recebam a alimentação necessária para um desenvolvimento saudável e um bom desempenho escolar. Além de beneficiar diretamente os alunos, também traz vantagens para as famílias e a comunidade como um todo.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação será adquirida de maneira continuada durante todo o ano letivo de 2025, considerando que por ser gênero alimentício, ou seja, produto perecível, não é possível a estocagem por um período prolongado e não há almoxarifado/depósito para estocar em grande escala.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Os principais benefícios pretendidos para a comunidade escolar:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paulina



Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

A elaboração de um cardápio adequado, para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista da Secretaria de Educação.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Ensino Municipais, responsáveis pela preparação das refeições no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Existe um processo licitatório homologado em 23 de janeiro de 2024 na Prefeitura de Nova Trento para aquisição parcelada de alimentos para rede municipal de ensino do município, para ano letivo de 2024, conforme processo licitatório nº 0135/2023, Pregão Eletrônico nº 090/2023, com encerramento junto ao final do ano letivo de 2024.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paulina



Os resíduos orgânicos também podem causar impacto ambiental. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004, determinando que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Podendo também a implementação de programas de reciclagem de embalagem após o uso e a promoção de campanhas educativas sobre o consumo consciente e a redução do desperdício de alimentos nas Unidades Escolares. A adoção de sistemas de compostagem nas hortas escolares para resíduos orgânicos gerados na preparação e consumo dos alimentos.

Todas as medidas mitigadoras citadas anteriormente, já são conhecidas e amplamente utilizadas nas unidades de ensino do município.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

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.

Documento assinado digitalmente
gov.br GIZELE PETRIS
Data: 18/11/2024 18:27:13-0300
Verifique em <https://validar.jf.gov.br>

Gizele Petris
Assessor Administrativo



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



ANEXO I

ITENS PARA A AMOSTRAGEM

Cada vencedor do lote 1, 2, 3, 4, 5, e/ou 6 da licitação deve trazer os alimentos aqui especificados conforme seu lote, nas quantidades definidas:

| LOTE 01 | |
|--|-----------------------------------|
| Café torrado e moído tradicional. Embalagem de 500g. | Uma embalagem de 500gr |
| Doce de frutas. Embalagem de 350 a 500g. | Uma unidade de 350gr a/ou 500gr |
| Doce de frutas SEM AÇÚCAR. Pote de 200 a 250gr. | Uma unidade de 200gr a/ou 250gr |
| Farinha de mandioca branca. Embalagem de 1 Kg. | Uma unidade de 1kg |
| Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 g. | Uma unidade de 500gr |
| Farinha de Trigo Especial. Embalagem 1 kg. | Uma unidade de 1kg |
| Farinha de trigo integral. Embalagem 1 kg. | Uma unidade de 1kg |
| Feijão preto. Embalagem de 1 kg. | Uma unidade de 1kg |
| Feijão vermelho. Embalagem de 1 kg. | Uma unidade de 1kg |
| Leite em pó integral. Embalagem de 380g a 400g. | Uma unidade de 380gr a/ou 400gr |
| Leite em pó integral produto sem lactose. Embalagem de 300g a 400g. | Uma unidade de 300gr a/ou 400gr |
| Leite integral de soja natural/SEM SABOR DE FRUTAS. Embalagem de 1 litro. | Uma unidade de 1 litro |
| Macarrão 100% integral talharim/ parafuso/ espagueti, sem ovos. Embalagem de 400 g. | Uma unidade de cada tipo de 400gr |
| Uva passa BRANCA. Embalagem de 1kg. | Uma unidade de 1kg |
| Uva passa ESCURA. Embalagem de 1kg. | Uma unidade de 1kg |

| LOTE 02 | |
|--|------------|
| Carne Bovina de 1ª /patinho, moída. | 500 gramas |
| Carne suína congelada - Pernil sem osso em iscas. | 500 gramas |
| Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho. | 500 gramas |
| Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango. | 500 gramas |
| Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO. | 500 gramas |
| Isclas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho. | 500 gramas |
| Filé de Peixe, sem espinhas – tilápia. | 500 gramas |
| Peito ou Filé de frango moído. | 500 gramas |
| Salsicha hot dog. | 500 gramas |
| Linguiça toscana. | 500 gramas |
| Moela de frango. | 500 gramas |
| Fígado bovino. Bife, fresco, de 1ª qualidade. | 500 gramas |
| Carne Bovina de 1ª /patinho, moída | 500 gramas |

LOTE 03



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | |
|--|------------------------|
| Iogurte natural integral. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem plástica de 1 litro. | Uma unidade de 1 litro |
| Iogurte natural integral, ZERO LACTOSE. Embalagem de 170g. | Uma unidade de 170gr |
| Requeijão cremoso. Embalagem de 180 g. | Uma unidade de 180gr |
| Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Embalagem de 180 g | Uma unidade de 180gr |

LOTE 04

| | |
|---|---------------------------------|
| Pão integral 100% integral. Embalagem de 350 a 500 gr. | Uma unidade de 350gr a/ou 500gr |
| Pão integral 100% integral S/ GLÚTEN. Embalagem de 350 g a 400 g. | Uma unidade de 350gr a/ou 400gr |

LOTE 05

| | |
|---|---------------------------------|
| Farinha de aveia. Embalagem de 170 a 200 g. | Uma unidade de 170gr a/ou 200gr |
| Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN.. Embalagem de 500 g. | Uma unidade de 500gr |
| Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L. | Uma unidade de 1,5 litros |

LOTE 06

| | |
|---|---------------------------------|
| Cacau em pó 100%. Embalagem de 100 a 200 gr. | Uma unidade de 100gr a/ou 200gr |
| Canela em pó. Embalagem de 25 a 30 gr. | Uma unidade de 25gr a/ou 30gr |
| Coco ralado. Embalagem de 100 g. | Uma unidade de 100gr |
| Colorífico (Colorau). Embalagem de 400 a 500 g. | Uma unidade de 400gr a/ou 500gr |
| Cominho em pó. Embalagem de 30 a 60 g. | Uma unidade de 30gr a/ou 60gr |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



ANEXO II

CHECK LIST - AMOSTRA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Processo licitatório: _____

Modalidade: _____

Número da licitação: _____

Aquisição de: Gêneros Alimentícios

Alimento/Item: _____

Data: ___ / ___ / ___

Horário: ___ h

Nota: _____

| PONTOS | PROPRIEDADES | A | I | OBSERVAÇÕES |
|--------|---|---|---|-------------|
| | Aspecto | | | |
| | Cor | | | |
| | Odor | | | |
| | Sabor | | | |
| | Consistência | | | |
| | Apresentação | | | |
| | Tempo de validade | | | |
| | Embalagem (fácil de manipular, frágil, resistente, etc) | | | |
| | Rendimento | | | |
| | Diluição | | | |
| | Custo benefício | | | |

*A = Adequado, I = Inadequado

| AVALIAÇÃO: | Total de pontos: 110 |
|-----------------------|----------------------|
| * 95 a 110 pontos | Excelente |
| * 85 a 94 pontos | Muito bom |
| * 70 a 84 pontos | Bom |
| * 60 a 69 pontos | Regular |
| * 50 a 59 pontos | Ruim |
| * Abaixo de 50 pontos | Insatisfatório |

| |
|----------------------|
| CLASSIFICAÇÃO |
| |

Fiscal 1

Nutricionista RT

Fiscal 2



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 003/2024

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Nova Trento/SC, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

| LOTE 01 | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------------|--------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 01 | Açúcar refinado. Obtido de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade e número do lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 700 | RS 5,31 | RS 3.717,00 |
| 02 | Arroz branco polido. Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou creme, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 1.000 | RS 7,50 | RS 7.500,00 |
| 03 | Arroz parboilizado. Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 4.000 | RS 6,28 | RS 25.120,00 |
| 04 | Arroz integral. Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética | Kg. | 50 | RS 9,54 | RS 477,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | | | |
|----|---|-------|-----|-----------|--------------|
| | inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg , em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. | | | | |
| 05 | Café torrado e moido tradicional. Terra Clássica/Tradicional, moagem fina e uniforme, selo de Pureza da ABIC, embalagem a vácuo Aroma Pack. Com tolerância de 1% de impurezas como milho, cevada, cascas e paus. Com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 5% P/P, cafeína mínima de 0,7% P/P. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da entrega. Embalagem de 500g. | Unid. | 400 | R\$ 20,37 | R\$ 8.148,00 |
| 06 | Doce de frutas. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de fruta, açúcar, xarope de glicose de milho, conservador sorbato de potássio. SEM MAÇÃ. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 350 a 500g. | Unid. | 250 | R\$ 7,45 | R\$ 1.862,50 |
| 07 | Doce de frutas SEM AÇÚCAR Deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: somente elaborado com frutas, SEM ADIÇÃO: DE AÇÚCAR, DE ADOÇANTES, DE CONSERVANTES, DE ESPESSANTES. Pote de 200 a 250gr. | Unid. | 300 | R\$ 21,89 | R\$ 6.567,00 |
| 08 | Farinha de arroz branco. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 50 | R\$ 9,74 | R\$ 487,00 |
| 09 | Farinha de mandioca. Homogênea, obtido de espécimes genuínas, de coloração BRANCA. Embalagem de 1 Kg. Com rótulo de procedência e ingredientes. | Kg. | 500 | R\$ 10,37 | R\$ 5.185,00 |
| 10 | Farinha de milho – fubá fino. Produto obtido a partir de cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade | Kg. | 80 | R\$ 7,17 | R\$ 573,60 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



| | | | | | |
|----|--|-------|-------|-----------|---------------|
| | não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. Com rótulo de procedência e ingredientes. | | | | |
| 11 | Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico. Com sal. Produto obtido a partir de cereal limpo, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g. | Unid. | 3.000 | R\$ 5,42 | R\$ 16.260,00 |
| 12 | Farinha de Trigo Especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. | Kg. | 700 | R\$ 6,08 | R\$ 4.256,00 |
| 13 | Farinha de trigo integral. Produto obtido a partir de cereal desgerminado, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. | Kg. | 500 | R\$ 8,24 | R\$ 4.120,00 |
| 14 | Feijão preto. Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 1.000 | R\$ 9,10 | R\$ 9.100,00 |
| 15 | Feijão vermelho. Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 1 kg. | Kg. | 1.000 | R\$ 13,55 | R\$ 13.550,00 |
| 16 | Fermento biológico seco, instantâneo. Produto formado de substâncias biológicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou | Unid. | 300 | R\$ 9,11 | R\$ 2.733,00 |



| | | | | | |
|----|---|-------|--------|----------|---------------|
| | féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem 100 g. | | | | |
| 17 | Fermento químico para bolo. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem 250 g. | Unid. | 300 | RS 9,39 | RS 2.817,00 |
| 18 | Leite de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 120 dias de validade. | L. | 70 | RS 22,18 | RS 1.552,60 |
| 19 | Leite em pó integral. Contendo somente leite integral instantâneo. Contém lactose. Embalagem de 380g a 400g. | Unid. | 500 | RS 16,18 | RS 8.090,00 |
| 20 | Leite em pó integral para dietas com restrição de lactose (produto sem lactose) instantâneo, embalagem de 380g em lata ou plástica. Com registro em órgão competente. Com validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega. Embalagem de 300g a 400g. | Unid. | 80 | RS 21,19 | RS 1.695,20 |
| 21 | Leite integral de soja natural/SEM SABOR DE FRUTAS. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Sem adição de açúcar e adoçantes. Não ter açúcar e adoçante. Embalagem de 1 litro. | L. | 100 | RS 12,34 | RS 1.234,00 |
| 22 | Leite integral tetra pack. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Teor de gordura > 3%. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem 1 litro. Sem conservantes. | L. | 20.000 | RS 5,91 | RS 118.200,00 |
| 23 | Leite integral tetra pack ZERO LACTOSE. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Teor | L. | 500 | RS 7,63 | RS 3.815,00 |



| | | | | | |
|----|---|-------|-------|----------|--------------|
| | de gordura > 3%. Embalagem de 1 litro. Sem conservantes. | | | | |
| 24 | Leite semi-desnatado tetra pack. O leite deve ser na forma fluida, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Teor de gordura entre 0,6% e 2,29%. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem 1 litro. Sem conservantes. | L. | 40 | RS 6,27 | RS 250,80 |
| 25 | Lentilha tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 400g. | Unid. | 400 | 10,26 | RS 4.104,00 |
| 26 | Macarrão aletria, cabelo de anjo, ave-maria, conchinha, letrinha, parafuso, ninho, spaghetti, padre nosso, penne, SÊMOLA. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. SEM OVOS. | Unid. | 6.000 | RS 7,01 | RS 42.060,00 |
| 27 | Macarrão 100% integral talharim/parafuso/ spaghetti. Formulado com farinha de trigo integral, fibra de trigo. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 400 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. SEM OVOS. | Und. | 50 | RS 11,49 | RS 574,50 |
| 28 | Milho de pipoca. Grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de | Unid. | 400 | RS 6,29 | RS 2.516,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Práxedes



| | | | | | |
|------------------------------|--|--------|-----|-----------|--------------|
| | plástico atóxico, contendo 400 a 500 g do produto. | | | | |
| 29 | Óleo de Girassol. Óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem PET de 0,9 litros. | Unid. | 20 | R\$ 19,63 | R\$ 392,60 |
| 30 | Óleo Refinado de Soja. Que sofreu processo tecnológico adequado de refino após a extração e degomagem, como neutralização, clarificação, desodorização, frigorificação ou não. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos, sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem PET de 0,9 litros. | Unid | 500 | R\$ 8,52 | R\$ 4.260,00 |
| 31 | Queijo parmesão ralado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem a vácuo de 40g. | Unid. | 100 | R\$ 5,99 | R\$ 599,00 |
| 32 | Sal Refinado Iodado. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem de 1 Kg. | Kg. | 200 | R\$ 3,22 | R\$ 644,00 |
| 33 | Sagu de mandioca. Rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g. | Pacote | 200 | R\$ 8,44 | R\$ 1.688,00 |
| 34 | Uva passa BRANCA. Sem semente, SEM AÇÚCAR com identificação , sem aditivos com identificação. Embalagem de 1kg. | Kg. | 100 | R\$ 40,06 | R\$ 4.006,00 |
| 35 | Uva passa ESCURA. Sem semente, SEM AÇÚCAR com identificação , sem aditivos com identificação. Embalagem de 1kg. | Kg. | 100 | R\$ 45,32 | R\$ 4.532,00 |
| 36 | Vinagre de Álcool. Originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola. Acondicionado em frasco plástico resistente. Embalagem de 0,9 litro. | Unid. | 300 | R\$ 3,28 | R\$ 984,00 |
| Total: R\$ 313.670,80 | | | | | |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| LOTE 02 | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------------|---------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 37 | Carne Bovina de 1° /patinho, moída Resfriada Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. De acordo com a instrução normativa n° 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc n° 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 2.000 | R\$ 35,26 | R\$ 70.520,00 |
| 38 | Carne suína congelada - Pernil sem osso em iscas. Sem pele. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. De acordo com a instrução normativa n° 20 de 21/07/99, a carne deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 1KG ou 500g conforme especificação no momento da compra. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no | Kg | 2.000 | R\$ 31,87 | R\$ 63.740,00 |



| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|---------------|
| | máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | | | | |
| 39 | Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho. Carne picada em forma de cubos finos e pequenos. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponevroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. | Kg | 2.000 | R\$ 41,73 | R\$ 83.460,00 |
| 40 | Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango. Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 2.000 | R\$ 23,60 | R\$ 47.200,00 |
| 41 | Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO. Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 2.000 | R\$ 21,20 | R\$ 42.400,00 |
| 42 | Iscas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho. Carne picada em forma de iscas finas e pequenas. Resfriada. | Kg | 2.000 | R\$ 43,14 | R\$ 86.280,00 |



| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|----------------|
| | Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | | | | |
| 43 | Filé de Peixe, sem espinhas – tilápia. Congelado. Sem espinhos. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 2.000 | R\$ 52,69 | R\$ 105.380,00 |
| 44 | Peito ou Filé de frango moído. Deverá ser de carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas, com no máximo 6% de gordura. A carne deve apresentar com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela | Kg | 2.000 | R\$ 26,16 | R\$ 52.320,00 |



| | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------|---------------|
| | resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | | | | |
| 45 | Salsicha hot dog. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Com rótulo e certificado de inspeção estadual ou federal. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 200 | R\$ 18,64 | R\$ 3.728,00 |
| 46 | Linguiça toscana. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF) ou SISP. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura | Kg | 500 | R\$ 24,01 | R\$ 12.005,00 |
| 47 | Moela de frango. EMBALAGEM de 1kg, sem o revestimento interno e sem resíduos, limpo e congelado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual). Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | Kg | 800 | R\$ 15,79 | R\$ 12.632,00 |
| 48 | Fígado bovino. Bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, | Kg | 800 | R\$ 25,30 | R\$ 20.240,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| não pegajoso; isento de manchas esverdeadas. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. | | | | |
| Total: R\$ 599.905,00 | | | | |

| LOTE 03 | | | | | |
|---------|--|-------|-------|-------------|---------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 49 | Iogurte natural integral. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. O produto deve ser composto somente de leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sendo usado matérias primas selecionadas e inspecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 45 dias a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 1 litro. SOMENTE 2 INGREDIENTES (leite e fermento). | L. | 1.000 | R\$ 12,14 | R\$ 12.140,00 |
| 50 | Iogurte natural integral, ZERO LACTOSE. Refrigerado, sem sabor, sem corantes e sem conservantes, peso líquido de 170g. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral, enzima lactase e fermento lácteo. | Unid. | 300 | R\$ 4,25 | R\$ 1.275,00 |
| 51 | Manteiga extra SEM SAL. Creme de leite pasteurizado, livre de gordura trans. SEM SÓDIO E SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 200g. | Unid. | 500 | R\$ 12,75 | R\$ 6.375,00 |
| 52 | Margarina vegetal sem sal, sem leite. Contendo ômega 3 e 6, vitaminas A, D e E, livre de gordura trans. SEM LEITE E DERIVADOS. O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 500 g. | Unid. | 50 | R\$ 8,30 | R\$ 415,00 |
| 53 | Nata. Creme de leite pasteurizado. SEM GLÚTEN. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 g. Sem conservantes e espessantes. | Unid. | 1.000 | R\$ 12,25 | R\$ 12.250,00 |
| 54 | Queijo prato fatiado. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, leite pasteurizado, cloreto | Unid. | 800 | R\$ 18,26 | R\$ 14.608,00 |



| | | | | | |
|----|---|-------|-----|-----------|---------------|
| | de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e corante natural de orucum, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Sem conservantes e espessantes. | | | | |
| 55 | Queijo prato/muçarela fatiado SEM LACTOSE. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. Sem conservantes e espessantes. | Unid. | 100 | R\$ 11,50 | R\$ 1.150,00 |
| 56 | Queijo muçarela inteiro. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. | Kg. | 400 | R\$ 45,32 | R\$ 18.128,00 |
| 57 | Queijo muçarela fatiado. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. | Unid. | 800 | R\$ 21,20 | R\$ 16.960,00 |
| 58 | Queijo muçarela fatiado SEM LACTOSE. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. | Unid. | 200 | R\$ 12,90 | R\$ 2.580,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



| | | | | | |
|----------------------|---|-------|-------|-----------|--------------|
| 59 | Requeijão cremoso. Creme de leite, massa coalhada, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g. | Unid. | 1.000 | R\$ 9,07 | R\$ 9.070,00 |
| 60 | Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Creme de leite, massa coalhada, sal, LACTASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g | Unid. | 50 | R\$ 11,95 | R\$ 597,50 |
| Total: R\$ 95.548,50 | | | | | |

| LOTE 04 | | | | | |
|---------|---|--------|------|-------------|--------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 61 | Pão de aipim. Não pode ser feito com mistura pronta. Não conter glúten. Sem gordura hidrogenada. Fatiado. Não possuir farinha de trigo em seus ingredientes. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400g a 500 g. | Pacote | 30 | R\$ 13,48 | R\$ 404,40 |
| 62 | Pão de cachorro quente. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Características: Pão de 70g cada, produto fresco e novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 5 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada/trans em sua composição, descrito qual o tipo de gordura utilizada em sua composição. Isento de conservante. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima 20 dias. | Kg | 400 | R\$ 19,63 | R\$ 7.852,00 |



| | | | | | |
|----|--|--------|--------|----------|--------------|
| 63 | Pão de sanduiche. Fatiado. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400 g. | Pacote | 1.000 | RS 8,43 | RS 8.430,00 |
| 64 | Pão de sanduiche sem glúten e sem lactose. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Não pode ser feito com mistura pronta. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 300g a 500g. | Pacote | 100 | RS 19,62 | RS 1.962,00 |
| 65 | Pão doce (massinha). Não pode ser feito com mistura pronta. COM COBERTURA DE CREME E FAROFA. Unidades de no mínimo 70 gramas. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Deve ser assado no dia da entrega. | Unid. | 10.000 | RS 2,49 | RS 24.900,00 |
| 66 | Pão integral 100% integral. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Feito com farinha de trigo integral, conter fibras. NÃO PODE TER FARINHA DE TRIGO COMUM E ENRIQUECIDA. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 350 a 500 gr. | Pacote | 100 | RS 13,82 | RS 1.382,00 |
| 67 | Pão integral 100% integral S/ | Pacote | 50 | RS 29,21 | RS 1.460,50 |



| | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
| | GLÚTEN. Fatiado. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Feito com farinha S/ GLÚTEN, conter fibras. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 350 g a 400 g. | | | | |
| 68 | Pão francês. Não pode ser feito com mistura pronta. Farinha de trigo, sal, fermento, SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Deve se apresentar fresco, macio, com ausência de bolores e partes estragadas. Média de no mínimo 50g. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Contendo data de fabricação e data de validade. Deve ser assado no dia da entrega. Não deve conter leite. Ingredientes CONTENDO SOMENTE: farinha de trigo, sal e fermento. SEM GORDURA HIDROGENADA. | Kg | 400 | R\$ 17,12 | R\$ 6.848,00 |

Total: R\$ 53.238,90

| LOTE 05 | | | | | |
|---------|---|--------|------|-------------|--------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 69 | Aveia em Flocos Grossos. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 a 250 g. | Pacote | 300 | R\$ 10,19 | R\$ 3.057,00 |
| 70 | Aveia em Flocos Finos. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 g. | Pacote | 300 | R\$ 7,44 | R\$ 2.232,00 |
| 71 | Biscoito/Rosquinha de polvilho, SEM GLÚTEN. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter | Pacote | 100 | R\$ 10,70 | R\$ 1.070,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | | | |
|----|---|--------|-------|-----------|---------------|
| | validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Composto de polvilho, leite em pó, ovo, sal, gordura. SEM AÇÚCAR. Embalagem de 75 a 200 g. | | | | |
| 72 | Biscoito de Arroz Integral. Deverá ser fabricada com ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE. Possuindo nutrientes, com menor nível de processamento e sem aditivos e sem substâncias artificiais. Produtos deverá ter validade não inferior a 180 dias. Embalagens fecha fácil de 150 g. | Pacote | 100 | R\$ 11,30 | R\$ 1.130,00 |
| 73 | Bolacha salgada água e sal. Quantidade de fibras acima de 1 g por porção e máximo de 200 mg de sódio por porção. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 350 a 400 g. | Pacote | 1.500 | R\$ 9,17 | R\$ 13.755,00 |
| 74 | Bolacha salgada de gergelim. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 320 a 400 g. | Pacote | 1.000 | R\$ 9,11 | R\$ 9.110,00 |
| 75 | Farinha de aveia. Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170 a 200 g. | Pacote | 200 | R\$ 7,24 | R\$ 1.448,00 |
| 76 | Farinha sem glúten (FSG). Mistura de farinhas SEM GLÚTEN para bolos, cremes, empanados e outras receitas. Composta por uma mistura de farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca, é um produto rico em fibras, sem glúten e sem lactose, além de não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Embalagem de 1kg. | Kg | 100 | R\$ 14,51 | R\$ 1.451,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Práxima



| | | | | | |
|-----------------------------|--|---------|-----|-----------|---------------|
| 77 | Macarrão parafuso de arroz. Massa de ARROZ PURA, sem conservantes, corantes, açúcar e/ou glúten. Sem mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de 500gr. | Pacote | 100 | R\$ 7,57 | R\$ 757,00 |
| 78 | Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN. Formulado com farinha de arroz integral. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. | Pacote | 80 | R\$ 11,79 | R\$ 943,20 |
| 79 | Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500 g. | Pacote | 500 | R\$ 9,96 | R\$ 4.980,00 |
| 80 | Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L. Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional. | Garrafa | 700 | R\$ 19,38 | R\$ 13.566,00 |
| Total: R\$ 53.499,20 | | | | | |

| LOTE 06 | | | | | |
|---------|---|--------|------|-------------|--------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 81 | Açafrão em pó. Homogêneo, obtido de raízes de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30 g. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Não poderá conter glúten. | Pacote | 200 | R\$ 6,28 | R\$ 1.256,00 |
| 82 | Adoçante dietético em gotas Stévia. O produto deve ser 100% composto por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem 60 a 80 ml. | Unid. | 50 | R\$ 19,00 | R\$ 950,00 |



| | | | | | |
|----|---|--------|-------|----------|--------------|
| 83 | Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g. | Pacote | 500 | RS 9,67 | RS 4.835,00 |
| 84 | Cacau em pó 100%. Não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem glúten e sem lactose. Com cor, sabor e odor característico. Embalagem adequada com dados de identificação e informações nutricionais e validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Não poderá conter aditivos de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem de 100 a 200 gr. | Pacote | 1.000 | RS 21,01 | RS 21.010,00 |
| 85 | Canela em pau. Casca de Canela. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 10 g. | Pacote | 100 | RS 4,39 | RS 439,00 |
| 86 | Canela em pó. 100% canela, SEM AÇÚCAR E SEM MISTURAS. Pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 30 gr. | Pacote | 300 | RS 6,86 | RS 2.058,00 |
| 87 | Coco ralado. Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Não contém glúten. SEM | Pacote | 1.000 | RS 6,68 | RS 6.680,00 |



| | ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem de 100 g. | | | | |
|----|--|--------|-----|----------|--------------|
| 88 | Colorífico (Colorau). 100% colorífico sem misturas, sem sal e sem corantes. Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 400 a 500 g. | Pacote | 500 | R\$ 9,79 | R\$ 4.895,00 |
| 89 | Cominho em pó. Sem mistura com pimenta e sem sal. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60 g. | Pacote | 200 | R\$ 6,50 | R\$ 1.300,00 |
| 90 | Cravo-da-índia. Embalagem plástica, transparente contendo a maioria dos cravos íntegros. Embalagem de 10 a 30 g. | Pacote | 100 | R\$ 5,33 | R\$ 533,00 |
| 91 | Curry em pó. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60g. | Pacote | 200 | R\$ 8,53 | R\$ 1.706,00 |
| 92 | Louro em folhas. Folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem | Pacote | 200 | R\$ 3,43 | R\$ 686,00 |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



| | | | | | |
|----|--|--------|-----|----------|----------------------|
| | de 5g. | | | | |
| 93 | Orégano seco. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 50 a 100 g. | Pacote | 200 | R\$ 7,56 | R\$ 1.512,00 |
| 94 | Páprica picante. Deve apresentar aspecto do pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característicos. Deve ser isento de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 50g. | Pacote | 200 | R\$ 5,19 | R\$ 1.038,00 |
| 95 | Pimenta do reino preta em pó. Com características próprias do produto; sem matérias estranhas nocivas à saúde humana. Não poderá conter misturas, adição de sal, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 30 g. | Unid. | 200 | R\$ 5,01 | R\$ 1.002,00 |
| | | | | | Total: R\$ 49.900,00 |

| LOTE 07 | | | | | |
|---------|---|-------|------|-------------|-------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 96 | Abacate. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de | Kg | 20 | R\$ 13,33 | R\$ 266,60 |



| | | | | | |
|-----|--|-------|-------|-----------|---------------|
| | conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades de 1,5 kg em média. | | | | |
| 97 | Abacaxi Pérola. De primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades de 1 kg em média. | Unid. | 1.000 | R\$ 11,24 | R\$ 11.240,00 |
| 98 | Abóbora Comum/Seca. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 300 | R\$ 7,33 | R\$ 2.199,00 |
| 99 | Abobrinha Verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 500 | R\$ 6,40 | R\$ 3.200,00 |
| 100 | Aipim sem Casca e Congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças | Kg. | 300 | R\$ 10,57 | R\$ 3.171,00 |



| | | | | | |
|-----|--|-------|-------|----------|--------------|
| | e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no rótulo. | | | | |
| 101 | Agrião. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 500 | RS 4,60 | RS 2.300,00 |
| 102 | Alface. Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Unid. | 500 | RS 4,33 | RS 2.165,00 |
| 103 | Alho em Cabeça. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A granel. | Kg. | 100 | RS 38,48 | RS 3.848,00 |
| 104 | Banana Branca. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 2.500 | RS 6,67 | RS 16.675,00 |
| 105 | Banana Caturra. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, | Kg. | 2.500 | RS 6,13 | RS 15.325,00 |



| | | | | | |
|-----|--|-----|-------|----------|--------------|
| | livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | | | |
| 106 | Batata doce. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, sem defeitos graves, apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 | R\$ 7,16 | R\$ 7.160,00 |
| 107 | Batata Inglesa. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, maior que 42 até 70 mm , sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 | R\$ 7,49 | R\$ 7.490,00 |
| 108 | Berinjela. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras, sem lesões de origem física, sem rachaduras, sem perfurações, sem cortes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 | R\$ 7,85 | R\$ 7.850,00 |
| 109 | Beterraba. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos | Kg. | 1.000 | R\$ 8,25 | R\$ 8.250,00 |



| | | | | | |
|-----|--|-------|-------|---------|-------------|
| | do manuseio e transporte. | | | | |
| 110 | Brócolis de Cabeça. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Firme e com granulação fina, de cor verde escura, de primeira e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro. | Unid. | 1.000 | RS 7,61 | RS 7.610,00 |
| 111 | Cebola de Cabeça Branca. Classe: média. Tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 800 | RS 8,41 | RS 6.728,00 |
| 112 | Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 | RS 6,91 | RS 6.910,00 |
| 113 | Cebolinha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 100 | RS 4,83 | RS 483,00 |
| 114 | Chuchu. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas | Kg. | 1.000 | RS 6,28 | RS 6.280,00 |



| | | | | | |
|-----|---|-------|-------|----------|-------------|
| | para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em tamanho de médio a grande. | | | | |
| 115 | Couve Flor. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro. | Unid. | 1.000 | RS 7,98 | RS 7.980,00 |
| 116 | Espinafre. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Maço | 500 | RS 6,67 | RS 3.335,00 |
| 117 | Goiaba vermelha. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Fresca; de primeira; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; e sem ter danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg. | 1.000 | RS 9,07 | RS 9.070,00 |
| 118 | Gengibre a granel. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Raiz fresca. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, | Kg. | 8 | RS 10,86 | RS 86,88 |



| | | | | | |
|-----|--|-----|-------|-----------|---------------|
| | livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | | | |
| 119 | Laranja Lima. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 2.500 | R\$ 7,88 | R\$ 19.700,00 |
| 120 | Laranja Bahia/ Laranja de umbigo. in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho. | Kg | 1.500 | R\$ 8,93 | R\$ 13.395,00 |
| 121 | Laranja Pera. Grupo I, tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 | R\$ 6,08 | R\$ 6.080,00 |
| 122 | Limão Taití. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg. | 250 | R\$ 7,84 | R\$ 1.960,00 |
| 123 | Maçã Fuji. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e | Kg. | 1.800 | R\$ 10,99 | R\$ 19.782,00 |



| | | | | | |
|-----|---|-----|-------|----------|--------------|
| | mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, firme, de tamanho MÉDIO uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Peso unitário 120g. | | | | |
| 124 | Mamão Formosa. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso unitário 1,5kg. | Kg. | 1.000 | RS 10,85 | RS 10.850,00 |
| 125 | Manga Palmer. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 | RS 9,20 | RS 9.200,00 |
| 126 | Melancia. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria - não podendo ter casca amarelada e nem marrom - e sim verde , livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Médio amadurecimento. | Kg. | 1.500 | RS 6,86 | RS 10.290,00 |
| 127 | Melão amarelo ou espanhol. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, | Kg | 1.000 | RS 9,71 | RS 9.710,00 |



| | | | | | |
|-----|--|---------|-------|-----------|---------------|
| | firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Peso unitário 1kg. | | | | |
| 128 | Milho verde de espiga sem palha, bandeja de 5 ou 6 unidades. Apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. | Bandeja | 800 | R\$ 8,61 | R\$ 6.888,00 |
| 129 | Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho, limpo, pesando aproximadamente 55 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão com 12 unidades. Acondicionado em embalagem limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. | Dúzia | 3.000 | R\$ 12,77 | R\$ 38.310,00 |
| 130 | Pepino Comum. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 | R\$ 6,81 | R\$ 6.810,00 |
| 131 | Pêra. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 1.000 | R\$ 13,09 | R\$ 13.090,00 |
| 132 | Pimentão Verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e | Kg. | 800 | R\$ 11,35 | R\$ 9.080,00 |



| | | | | | |
|-----|--|-------|-------|-----------|---------------|
| | transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | | | | |
| 133 | Pinhão. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ter a casca lisa, íntegra e de cor castanha. Sua polpa deve ser dura quando cru. | Kg. | 500 | R\$ 19,90 | R\$ 9.950,00 |
| 134 | Pokan. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Kg. | 2.000 | R\$ 8,02 | R\$ 16.040,00 |
| 135 | Repolho verde. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande. | Unid. | 800 | R\$ 7,92 | R\$ 6.336,00 |
| 136 | Salsinha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Maço | 100 | R\$ 5,70 | R\$ 570,00 |
| 137 | Tangerina comum. Em grau de | Kg. | 2.500 | R\$ 8,23 | R\$ 20.575,00 |



| | | | | | |
|------------------------------|---|-----|-------|-----------|---------------|
| | maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio. | | | | |
| 138 | Tomate cereja. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %. | Kg. | 500 | R\$ 22,61 | R\$ 11.305,00 |
| 139 | Tomate Longa Vida. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: pequeno. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %. | Kg. | 2.000 | R\$ 9,80 | R\$ 19.600,00 |
| 140 | Vagem. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg. | 800 | R\$ 14,86 | R\$ 11.888,00 |
| Total: R\$ 411.031,48 | | | | | |



| LOTE 08 | | | | | |
|---------|--|-------|------|-------------|----------------------|
| Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Valor Unit. | Valor Total |
| 141 | Fórmula infantil para lactentes à base de proteína isolada de soja COMPOSIÇÃO Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. | Unid. | 500 | R\$ 84,91 | R\$ 42.455,00 |
| 142 | Fórmula infantil em pó de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses. Com proteína do soro o leite e caseína, gordura vegetal e láctea, lactose, Prebiótico, vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. | Unid. | 500 | R\$ 59,10 | R\$ 29.550,00 |
| | | | | | Total: R\$ 72.005,00 |

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 1.648.798,88 (um milhão seiscentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e oito reais e oitenta e oito centavos), podendo o contrato ser prorrogado.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



Informação prevista e descrita se encontra no item III do Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024 e no Edital.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:

5.1 São obrigações da Contratada

5.1.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente os seus riscos e as suas despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.1.2 Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

5.1.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

5.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

5.1.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e com conhecimento adequados, fornecendo os materiais, uniformes, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica, de boas práticas e de legislação de regência;

5.1.6 O funcionário responsável pelas entregas deverá estar devidamente uniformizado – calça comprida, blusa com mangas, sapatos fechados, boné ou touca para entrar nas Unidades Escolares;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paulina



5.1.7 A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante;

5.1.8 Corrigir, remover ou substituir, às suas próprias despesas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.1.9 Responsabilizar-se pelos vícios e pelos danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.10 Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização da entrega no prazo estabelecido, com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência, para adoção de ações de contingência cabíveis;

5.1.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique;

5.1.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo a informação clara e transparente dos relativos à execução dos serviços;

5.1.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou com as boas práticas ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.1.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo os carros de transportes de alimentos, bem como, o uniforme dos motoristas e nas melhores condições de higiene e de disciplina.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.1.15 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.1.17 Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

5.1.18 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

5.1.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

5.1.20 Manter as entregas nos horários predeterminados pela contratante para garantir a segurança das crianças e dos entregadores, caso cheguem em horário antecipado deverão aguardar até o horário devido e, em caso de atraso – que não deve ocorrer, devem entregar no horário de início de trabalho das merendeiras no período matutino do dia seguinte;

5.1.21 Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que serão responsáveis pela entrega;

5.1.22 Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



constatado descumprimento das obrigações relativas à execução serviço de entrega, conforme descrito nas especificações do objeto;

5.1.23 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;

5.1.24 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.1.25 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.1.26 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.27 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5.1.28 Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;

5.1.29 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

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



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.1.31 A empresa deverá fornecer gêneros alimentícios produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a 90 (noventa) dias para os NÃO perecíveis a partir da data de entrega;

5.1.32 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade – conforme o descritivo dos insumos, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e de registro no órgão fiscalizador, quando couber;

5.1.33 Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e de estudo técnico preliminar;

5.2 São obrigações do Contratante

5.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e os seus anexos;

5.2.2 Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.2.3 Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

5.2.4 Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas despesas e no prazo solicitado;

5.2.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.2.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, a qualidade e a quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento;

5.2.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à aquisição no prazo, na forma e nas condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

5.2.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Contrato e no Termo de Referência, se for o caso;

5.2.9 Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

5.2.10 A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.2.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

5.2.12 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços e dos entregadores, a partir da primeira entrega;

5.2.13 Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

6.1 O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



6.2 As comunicações entre o órgão ou a entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (email) para esse fim;

6.3 O órgão ou a entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.4 A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos insumos, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

6.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Conforme designação no DFD Nº 017/2024.

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A forma de pagamento se dará pelo seguinte: "Recebido dos insumos assinados, digitalizados para o e-mail do nutricionista, além, da assinatura do Secretário da Pasta e do Nutricionista, para ser efetuada a liquidação da despesa e do pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica";

7.2 Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;

7.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

7.4 Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

7.5 A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o Município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e de prestação serviços;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



7.6 Os insumos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelas responsáveis de cada Unidade Escolar, com calma e sem pressa do fornecedor querer partir, posteriormente mediante a guarda dos insumos na prateleira, na geladeira e/ou no freezer a verificação da qualidade, será feito o recebimento definitivo e o pagamento da nota fiscal será efetuada no prazo de 30 (trinta) dias.

7.7 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.8 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na entrega do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.9 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.10 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 – Quanto à Forma de seleção e de critério de julgamento da proposta:

8.1.1 - 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, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR LOTE.

8.1.2 - O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

8.2 – Quanto à Qualificação Técnica:



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



8.2.1 - O estabelecimento da Contratada responsável deve possuir LICENÇA SANITÁRIA VÁLIDA ou comprovante de entrada da renovação da licença, assegurando que cumpre com todas as normas de higiene e de segurança alimentar;

8.2.2 - Apresentar relação dos veículos que serão utilizados no transporte de alimentos, cada qual deve apresentar o Certificado Sanitário de veículo ou comprovante de entrada da renovação do certificado;

8.2.3 – Em caso de empate, a preferência deve ser dada ao fornecedor da região, ou região mais próxima.

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

As informações relacionadas a estimativa de preços, estão previstas no documento intitulado “pesquisa de preços”, anexo ao Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024.

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.011 – Oferta de Merenda Escolar - Creche

Dotação Orçamentária – 25 – 33.90.30.07.1.500.7000.000

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.010 – Oferta de Merenda Escolar – Ensino Fundamental

Dotação Orçamentária – 23 – 33.90.30.07.1.500.7000.000



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

As quantidades serão definidas semanalmente pela Nutricionista, e será enviada a demanda para a contratada que deverá entregar na terça-feira da semana seguinte. As entregas ocorrerão nas unidades das redes de ensino, conforme horários de cada unidade, por uma das responsáveis conforme listado a seguir.

Endereços:

- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Aguti – Endereço: Rua Geral de Aguti, s/ nº, Distrito de Aguti, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) João Bayer Sobrinho – Endereço: Rua Laura Pereira Dalcastagnê, nº 80, Distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Padre José da Poian – Endereço: Estrada Geral s/ nº, bairro Baixo Salto, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Professor Francisco João Valle – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 32, bairro Trinta Réis, Nova Trento;
- Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) Padre Rossi – Endereço: Rua Francisco Valle, nº 170, bairro Centro, Nova Trento;
- Creche Municipal Ciranda Cirandinha – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 86, bairro Trinta Réis, Nova Trento;



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



- Creche Municipal Claraíba – Endereço: Estrada Geral, nº 7201 – distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Creche Municipal Espraiado – Endereço: Rua Brusque, nº 118, bairro Espraiado, Nova Trento;
- Creche Municipal Santo Antonin – Endereço: Rua Clemente Demonti, nº 78, bairro Ponta Fina Norte, Nova Trento;

Horários:

| CRECHES | | |
|------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| | MANHÃ | TARDE |
| CMEI | Entre 8h30 e 9h OU após as 11h | Entre 14h e 14h30 OU após as 17h |
| Creche Claraíba | Entre 11h30 e 12h | Após as 16h |
| Creche Espraiado | Entre 9h e 10h | Entre 14h e 15h30 |
| Creche Trinta | Entre 8h30 e 9h30 | Entre 14h e 15h30 |
| Creche Sto Antonin | Entre 9h e 9h30 | Entre 15h e 16h |

| ESCOLAS | | |
|--|---|--------------------------|
| | MANHÃ | TARDE |
| Escola do Trinta | Entre 10h e 11h | Entre 16h e 16h45 |
| Escola Claraíba | Entre 10h30 e 11h30 | Entre 15h30 e 17h |
| Escola Aguti | Entre 9h e 10h | Entre 15h e 16h |
| FUNCIONAMENTO APENAS NO PERÍODO MATUTINO | | |
| Escola Salto | Entre 7h e 8h30 e entre 9h30 e 11h20 | |

Observação: Podem haver alterações nos horários.

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

- Identificação do Produto;
- Embalagem Original e Intacta;
- Data de fabricação e data de validade de no mínimo 90 (noventa) dias da entrega;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do Fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador quando couber;



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



- No caso de hortifrutigranjeiros: Poderá ser feito em 2 formas: a) em caixas de polietileno individuais - por insumo - devidamente higienizadas e limpas; b) em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico. E quando a quantidade em peso for pequena, estes devem ser embalados em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico;
- Insumos de boa qualidade para o consumo;

XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Os alimentos prontos para consumo devem se apresentar sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e/ou interna; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos. 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 de validade; conter baixo teor de gorduras e de açúcar ou isento, conforme especificação; e ser livres de gordura trans e hidrogenada e corantes.

Os hortifrutis deverão apresentar-se: não muito maduros, bem como, nem muito verdes, isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida.

A contratada, no caso de falta de produto, bem como, produto danificado, fora da data de validade, estragado, amassado, impróprio ao consumo ou outro problema que possa acontecer, deverá às suas próprias custas dentro do prazo de 48 horas, providenciar a resolução do problema ou reposição.

Documento assinado digitalmente
gov.br LARISSA BATTISTI
DATA: 13/11/2024 13:07:57-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Larissa Battisti
Secretária Municipal de Educação



**MAPA DE RISCOS INDICADO PARA LICITAÇÕES PARA
AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

Objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

| ETAPA: FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA | |
|---|---|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | |
| RISCO: Subdimensionar a quantidade de profissionais necessários à execução das atividades diárias. | |
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa () Média () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa () Média (X) Alta |
| DANO: | Contratação e execução deficiente do objeto. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, quantidade e prazo de início e conclusão. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Complementação de informações. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. |

| ETAPA: ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES | |
|---|--|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | |
| RISCO: Estudos preliminares deficientes. | |
| PROBABILIDADE: | () Baixa () Média (X) Alta |
| IMPACTO: | () Baixa () Média (X) Alta |
| DANO: | Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente, gastos com processo licitatório ineficiente. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Elaborar checklist que contemple, no que couber, os requisitos necessários para os estudos preliminares. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. |

| ETAPA: ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA | |
|---|--|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | |
| RISCO: Falha na elaboração do termo de referência. | |
| PROBABILIDADE: | () Baixa () Média (X) Alta |
| IMPACTO: | () Baixa () Média (X) Alta |
| DANO: | Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente, gastos com processo licitatório ineficiente. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Elaborar checklist que contemple, no que couber, os requisitos necessários para o termo de referência. |



| | |
|-----------------------|---|
| RESPONSÁVEL: | Secretaria de Educação |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Corrigir as deficiências detectadas no termo de referência. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria de Educação |

| ETAPA: DESIGNAÇÃO DE AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| <input type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Ausência de designação formal do agente de contratação ou pregoeiro. | |
| PROBABILIDADE: | <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Atraso na contratação do objeto. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Identificar no processo, ato formal da autoridade competente designando o agente ou pregoeiro. |
| RESPONSÁVEL: | Gabinete do Prefeito |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Providenciar o ato de designação formal do agente ou pregoeiro. |
| RESPONSÁVEL: | Gabinete do Prefeito |

| ETAPA: ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| <input type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Restrição da competitividade, impugnação do edital. | |
| PROBABILIDADE: | <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Atraso ou anulação da licitação. Custos para a Administração. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Submissão do processo a análise da Procuradoria Jurídica e Controladoria. Verificar a existência de cláusulas nulas e/ou restritivas. |
| RESPONSÁVEL: | Agente de contratação e/ou Pregoeiro. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Readequação do edital com retirada de cláusulas nulas e/ou restritivas. |
| RESPONSÁVEL: | Agente de contratação e/ou Pregoeiro. |

| ETAPA: PUBLICAÇÃO / DIVULGAÇÃO DO EDITAL | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| <input type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Ausência de publicação do edital. | |
| PROBABILIDADE: | <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Anulação dos atos praticados. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Adoção de checklist contemplando este item. |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta. |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



ETAPA: FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Não assinatura do contrato.

| | | | |
|--------------------|---|--|----------|
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa | () Média | () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa | () Média | (X) Alta |
| DANO: | Atraso na contratação dos serviços. Custos para a Administração. | | |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Verificação se o fornecedor reúne todos os requisitos necessários exigidos no edital. | | |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. | | |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE | Reabertura do certame e volta de fases na licitação para convocação de fornecedor mais bem classificado. | |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. | | |

ETAPA: PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Falta de publicidade do ato administrativo.

| | | | |
|--------------------|---|--|----------|
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa | () Média | () Alta |
| IMPACTO: | (X) Baixa | () Média | () Alta |
| DANO: | Descumprimento de formalidade legal. | | |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Adoção de checklist contemplando este item. | | |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. | | |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE | Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade. | |
| RESPONSÁVEL: | Equipe de Apoio e Contratação. | | |

ETAPA: DESIGNAÇÃO DA COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Falta de publicidade do ato administrativo.

| | | | |
|--------------------|---|--|----------|
| PROBABILIDADE: | () Baixa | (X) Média | () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa | () Média | (X) Alta |
| DANO: | Comprometimento dos resultados esperados. Falhas na fiscalização. | | |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato. Promover capacitação dos fiscais/gestor do contrato. | | |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. | | |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE | Substituir fiscal não capacitado para a fiscalização do objeto contrato. | |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação. | | |

ETAPA: FALHA DE COMUNICAÇÃO ENTRE GESTOR E FISCAL DE CONTRATO

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Falta de publicidade do ato administrativo.

| | | | |
|----------------|-----------|-----------|----------|
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa | () Média | () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa | (X) Média | () Alta |



| | |
|--------------------|---|
| DANO: | Comprometimento dos resultados esperados. Falhas na fiscalização. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Realizar reuniões periódicas com a equipe de fiscalização contratual. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE Exigir relatório periódico da fiscalização contratual. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação |

| ETAPA: ENTREGA DOS MATERIAIS / EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Execução em desacordo com o contrato. | |
| PROBABILIDADE: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Prejuízo ao erário, responsabilização subsidiária da Administração. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Notificar e solicitar a resolução imediata. |
| RESPONSÁVEL: | Fiscalização. |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE Aplicar sanções previstas no contrato. |
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria. |

| ETAPA: PRORROGAÇÃO DO CONTRATO | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Prorrogação não vantajosa. | |
| PROBABILIDADE: | <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Prejuízo ao erário. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE Negociar junto à contratada, preços mais vantajosos. Não sendo possível, abertura de novo processo licitatório. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria Municipal de Educação |

| ETAPA: ALTERAÇÕES DO CONTRATO | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| RISCO: Desequilíbrio do contrato; percentuais superiores aos fixados na norma. | |
| PROBABILIDADE: | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta |
| IMPACTO: | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta |
| DANO: | Prejuízo ao erário. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Atentar para os requisitos legais sobre acréscimos e supressões de quantidades. Adotar controles adicionais como: sistemas, planilhas. |



| | |
|-----------------------|---|
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Realizar os ajustes necessários e, adotar medidas de ressarcimento. |
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria. |

ETAPA: REACTUAÇÕES / REAJUSTES DO CONTRATO

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Desequilíbrio do contrato; Uso de índices distintos dos fixados no contrato.

| | |
|-----------------------|---|
| PROBABILIDADE: | () Baixa (X) Média () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa () Média (X) Alta |
| DANO: | Prejuízo ao erário. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Contar com apoio profissional da área na análise das planilhas. Realizar pesquisa de mercado, com vista a constatar a permanência da vantajosidade do contrato. |
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Ajustar os preços conforme o contrato; reter os valores pagos a maior. Negociar preços mais vantajosos. |
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria. |

ETAPA: PAGAMENTOS DOS MATERIAIS / SERVIÇOS

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Não retenção dos valores dos impostos, encargos patronais e da conta vinculada.

| | |
|-----------------------|--|
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa () Média () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa (X) Média () Alta |
| DANO: | Responsabilização subsidiária a substituição tributária. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Certificar-se dos percentuais e valores que deverão ser retidos, de acordo com o Código Tributário, bem como encargos sociais. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria de Finanças. |
| AÇÃO DE CONTINGÊNCIA: | Reter e enviar os valores para seus respectivos destinos. |
| RESPONSÁVEL: | Secretaria de Finanças. |

ETAPA: SANÇÕES

- () Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(X) Gestão do Contrato

RISCO: Rito processual inadequado ou que não oferece garantias do contraditório e ampla defesa.

| | |
|------------------|---|
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa () Média () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa () Média (X) Alta |
| DANO: | Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos. |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Estabelecer, mediante normativa interna, os ritos do processo administrativo disciplinar. |
| RESPONSÁVEL: | Procuradoria, Diretor de Compras e Licitações e Secretaria Municipal de |



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina

Prof. Mun. de Nova Trento
184
Fls nº 5

| | | |
|--------------------|----|--|
| | | Educação |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE | Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada. |
| RESPONSÁVEL: | | Procuradoria, Diretor de Compras e Licitações e Secretaria Municipal de Educação |

| ETAPA: ENCERRAMENTO DO CONTRATO | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| RISCO: Não observar se os requisitos do contrato foram plenamente atendidos. | | |
| PROBABILIDADE: | (X) Baixa | () Média () Alta |
| IMPACTO: | () Baixa | (X) Média () Alta |
| DANO: | Prejuízo ao erário. | |
| AÇÃO PREVENTIVA: | Verificar a inexistência de processo trabalhista, pendências trabalhistas e ressarcimentos. | |
| RESPONSÁVEL: | Fiscal do Contrato. | |
| AÇÃO CONTINGÊNCIA: | DE | Notificar a contratada para regularizar as pendências, comunicar a seguradora, reter valores até o limite do ressarcimento. |
| RESPONSÁVEL: | | Procuradoria, Diretor de Compras e Licitações e Secretaria Municipal de Educação |

Nova Trento, 23 de outubro de 2024.

gov.br Documento assinado digitalmente
 SABRINA DE OLIVEIRA
 Data: 23/10/2024 09:42:57-0300
 Verifique em <https://validar.jf.gov.br>

Sabrina de Oliveira
Assistente Administrativo



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

***PARECER JURÍDICO N. 0119/2024/PGM/PMNT
ANÁLISE JURÍDICA PARA PUBLICAÇÃO DE EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE
PREGÃO ELETRÔNICO***

1. Aportou a esta Procuradoria para análise jurídica edital para a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação De Nova Trento/SC, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência.

2. É a síntese.

3. O procedimento licitatório destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

4. Conforme dispõe a Constituição da República Federativa do Brasil, artigo 37, inciso XXI, salvo os casos especificados em lei, *“as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes”*, objetivando o melhor preço e consequentemente a proposta mais vantajosa para a administração pública.

5. Como sabido, a obrigação de prévia licitação possui dois aspectos basilares, o primeiro é assegurar isonomia de oportunidades entre os interessados na contratação, dando-se efetividade aos princípios da impessoalidade e da moralidade; segundo revela-se no propósito do Poder Público de alcançar a proposta que seja mais vantajosa.

6. Antes da análise do mérito, registra-se que foram apresentados neste setor os seguintes documentos: - Termo de Formalização de Demanda; Estudo Técnico Preliminar; Termo de Referência; Edital e Anexos.

7. Pois bem, como observado, a contratação que se pretende realizar, não se enquadra em nenhuma hipótese excepcional, de forma que se deve aplicar a regra de licitar. Assim, referente às modalidades, dispõe a Lei 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: [...]



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto; [...]

Art. 28. São modalidades de licitação:

I - pregão; [...]

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. (Grifou-se).

8. Sobre o objeto do edital, assim dispõe a Lei n. 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: [...]

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

9. Deste modo, da análise deste dispositivo é possível constatar que para a contratação do que se pretende, o pregão é a modalidade de licitação adequada, que poderá ter como critério de julgamento de caráter mais vantajoso no que se refere aos aspectos de preço e qualidade.

10. Ainda, com respaldo na própria Lei de Licitações, artigo 17, aplica-se o procedimento comum para pregão:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

- I - preparatória;
- II - de divulgação do edital de licitação;
- III - de apresentação de propostas e lances, quando for o caso;
- IV - de julgamento;
- V - de habilitação;
- VI - recursal;
- VII - de homologação.

§ 1º A fase referida no inciso V do **caput** deste artigo poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, anteceder as fases referidas nos incisos III e IV do **caput** deste artigo, desde que expressamente previsto no edital de licitação.

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

11. O edital em análise determina a sequência do procedimento conforme disposto no referido artigo 17, sem a inversão de fases, ou seja, seguirá a regra. Da mesma forma, seguindo a preferência do novo regramento, o pregão será operado eletronicamente.

12. No que tange ao prazo de publicação do edital, designa o Novo Estatuto das Licitações e Contratos Administrativos que:

Art. 55. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, são de: [...]

I - para aquisição de bens:

a) 8 (oito) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto;

13. Assim, o certame licitatório deverá observar o prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis entre a publicação e o recebimento das propostas.

14. No mais, quanto aos valores estimados, estes foram feitos com base na pesquisa de preços, realizados pela servidora Sabrina de Oliveira e ratificado pela secretária da pasta, compondo o valor de referência de: "*R\$ 1.648.798,88 (um milhão seiscentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e oito reais e oitenta e oito centavos)*", que consoante ao que exige a Lei 14.133/2021 quanto a composição de preços, atende ao artigo 18.

15. Na sequência, balizou-se a análise em relação a qualificação técnica e econômico-financeira, na qual, devem estar em atenção os artigos 67 e 69 da Lei 14.133/21.

16. Neste aspecto, quanto a qualificação técnica, é discricionário da Administração Pública exigir a documentação referente ao artigo 67, com as devidas ressalvas legais.

17. Ademais, ao que se refere a qualificação econômico-financeira, a Lei de Licitações em seu artigo 70, III, assim previu:

Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:

[...]

III - dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

18. Assim sendo ressalvado o juízo de mérito da Administração e os aspectos técnicos, econômicos e financeiros, que fogem da análise desta Procuradoria, diante da



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

documentação acostada, visualiza-se que encontram-se cumpridos os requisitos legais exigidos ao presente edital.

19. De outro norte, e em tempo, considera-se que o Termo de Referência, bem como Documento de Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar e outros documentos, observaram a legislação aplicável, a fim de que possibilitem instruíam o presente processo licitatório e possibilitem a realização deste, não havendo ressalvas a serem feitas.

20. Posto isto, a presente manifestação não se vinculou aos aspectos técnicos envolvidos no objeto/serviço solicitado pelo órgão demandante, mas aos aspectos jurídicos intrínsecos ao procedimento, motivo pelo qual os documentos apresentados foram avaliados, verificando se seus conteúdos são verossímeis, sem prejuízo de eventual apuração de responsabilidade caso não reflitam no real atendimento do interesse público.

21. É o parecer.

Nova Trento/SC, 18 de novembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br ANGELA ROVER CASSANIGA
Data: 18/11/2024 10:18:0300
Verifique em <http://validar.br.gov.br>

ÂNGELA ROVER CASSANIGA
Procuradora Geral do Município
OAB/SC 56.863



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
Controle Interno



Parecer Referencial nº 001/2024

Interessado(a): Secretaria Municipal de Administração e Planejamento – Diretoria de Compras e Licitações

Assunto: PARECER CONTROLE INTERNO REFERENCIAL PARA LICITAÇÕES, BEM COMO PARA DISPENSAS E INEXIGIBILIDADES (QUANDO FOR O CASO)

EMENTA: PADRONIZAÇÃO DE ENTENDIMENTO DA AUDITORIA DE CONTROLE INTERNO. AQUISIÇÃO DE MATERIAIS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS COMUNS E CONTRATAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS COMUNS E ESPECIAIS DE ENGENHARIA.

I - Matéria recorrente submetida à análise da Auditoria de Controle Interno pelas Secretarias Municipais e/ou órgãos vinculados, e viabilidade da padronização de entendimento, à luz do artigo 65, inciso III, do Decreto Municipal nº 210/2024.

II – Dispensa de análise individualizada de processos, nas hipóteses e termos delimitados na presente manifestação e mediante certificação/comprovação nos autos, pela autoridade administrativa responsável, de que: a) a situação concreta se identifica perfeitamente aos termos deste parecer; e b) que foram atendidas as orientações/nele consignadas.

III – Condições, requisitos e formalidades para os processos licitatórios, dispensas e inexigibilidades (quando for o caso).

I – DA EMISSÃO DE PARECER DE CONTROLE INTERNO PADRONIZADO

O objeto desta manifestação é servir como parecer de controle interno referencial, impulsionando o procedimento administrativo cujo o objeto é recorrente e idêntico, admitindo-se meras variações quantitativas que não afetam uma avaliação formal, com o objetivo de orientar o gestor público, eximindo da competência legal desta Auditoria de Controle Interno examinar aspectos jurídicos, técnicos, orçamentários e de mérito, inclusive a veracidade das declarações e documentos juntados nos autos dos processos licitatórios, de dispensa e inexigibilidades de licitação, sendo exclusiva responsabilidade dos servidores do setor responsável que analisaram o processo administrativo, bem como do ordenador da despesa.

Conforme previsto no art. 65, III do Decreto Municipal nº 210/2024, conferidos os atos e constatada a regularidade, a Auditoria de Controle Interno encaminhará os autos para a Autoridade Competente:

III – a Controladoria-Geral do Município, através de seus integrantes, com atribuições previstas no cargo, fará a conferência, e constatada a regularidade do ato, elaborará Parecer Técnico referencial e enviará para a Autoridade Competente (Prefeito);



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
Controle Interno



II – DOS ASPECTOS GERAIS RELATIVOS AO PLANEJAMENTO DA LICITAÇÃO

a) Vinculação da contratação ao Plano de Contratações Anual:

Nos termos do art. 12, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias. Já o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 situa que a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual.

Cabe, portanto, à Administração comprovar que o objeto encontra-se compatibilizado com o Plano de Contratações Anual, evidenciando tal informação junto ao Estudo Técnico Preliminar.

b) Documento de Formalização de Demanda – DFD (Requisição/Solicitação de Compras):

O Documento de Formalização de Demanda é o documento obrigatório que deve constar em qualquer processo de contratação, conforme art. 12, VII, e art. 72, I, da Lei 14.133/21. A regra é que o Documento de Formalização de Demanda já tenha sido elaborado para os fins do PCA. Neste caso, é conveniente que haja a juntada de sua cópia nos autos.

c) Estudo Técnico Preliminar – ETP:

O Estudo Técnico Preliminar – ETP, deve conter, de forma fundamentada, a descrição da necessidade da contratação, com especial atenção à demonstração do interesse público envolvido. Também é preciso que sejam abordadas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação.

O artigo 18, § 1º, da Lei nº 14.133/21, apresenta os elementos que devem ser considerados na elaboração do ETP:

§1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - requisitos da contratação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

Controle Interno

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refulgos, quando aplicável;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

É certo que o ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII, acima, conforme expressamente exigido pelo §2º da referida norma. Quando não contemplar os demais elementos previstos no art. 18, §1º, deverá a Administração apresentar as devidas justificativas.

Nos termos do art. 44 da 14.133/21, quando houver a possibilidade de compra ou de locação de bens, o estudo técnico preliminar deverá considerar os custos e os benefícios de cada opção, com indicação da alternativa mais vantajosa.

d) Análise de Riscos – Mapa de Riscos:

O art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/21, estabelece que o planejamento da contratação deverá contemplar a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

e) Termo de Referência – TR:

O Termo de Referência deve contemplar os exigências do artigo 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/21.

Art. 6º Para fins desta Lei, consideram-se:

[...]

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

a) definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

Controle Interno

- b) fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;
- c) descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- d) requisitos da contratação;
- e) modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;
- f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;
- g) critérios de medição e de pagamento;
- h) forma e critérios de seleção do fornecedor;
- i) estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;
- j) adequação orçamentária;

f) Pesquisa de Preços:

No âmbito da Administração Pública do Município de Nova Trento, a pesquisa de preços para definição do orçamento estimado para as aquisições de bens e contratação de serviços em geral, encontra-se regulada no art. 15 ao 16 do Decreto Municipal nº 210/2024.

Inicialmente, destaque-se que o art. 18, IV da Lei nº 14.133/2021, exige que o processo licitatório esteja instruído com o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação. Dessa forma, na pesquisa de preços, sempre que possível, deverão ser observadas as condições comerciais praticadas, incluindo prazos e locais de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, quantidade contratada, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

Segundo dispõe os Artigos 17º e 18º do Decreto Municipal 210/2024, a pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregado de forma combinada ou não:

- I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Painel de Preços ou banco de preços em saúde, Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina - DOM/SC, observado o índice de atualização de preços correspondente;
- II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
- III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;
- IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

Controle Interno

desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado, estabelecido o prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 16, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

Art. 18. Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 17, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Com base no tratamento de que trata o caput, o preço estimado da contratação poderá ser obtido, ainda, acrescentando ou subtraindo determinado percentual, de forma a aliar a atratividade do mercado e mitigar o risco de sobrepreço.

§ 3º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 5º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovada pelo(a) Secretário(a) da pasta.

§ 6º Quando o preço estimado for obtido com base única no inciso I do art. 17, o valor não poderá ser superior à mediana do item nos sistemas consultados.

Feita a pesquisa, nos termos acima delineados, deverá ser juntado aos autos o respectivo relatório. Trata-se de documento no qual deve estar contida a análise crítica da pesquisa de preços, é elemento fundamental para que as demais linhas de defesa consigam compreender os dados levantados pela Administração e a composição do preço de referência de uma contratação pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO
Controle Interno

III - CONCLUSÃO

Observadas as informações contidas no item II deste Parecer, **estando evidenciada a apresentação e cumprimento legal dos documentos na composição dos autos, igualmente acompanhado o parecer jurídico**, opino pela regularidade do ato favoravelmente à contratação, prosseguindo-se no feito na forma da lei. É o parecer técnico do Controle Interno. Encaminho para a Autoridade Competente.

Sempre que entender necessária a análise individualizada do objeto a ser licitado, o órgão ou Secretaria demandante deverá manifestar-se formalmente via Ofício voltado a esta Auditoria de Controle Interno, expondo os motivos para tal solicitação.

Nova Trento/SC, 24 de junho de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br JÉSSICA DALILA SIDLOSKI SEMELER
Data: 24/06/2024 09:34:30 -0300
Verifique em <http://validar.jti.gov.br>

JÉSSICA DALILA SIDLOSKI SEMELER
Auditora de Controle Interno



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

Praça del Comune., 126 - Centro - Nova Trento
 CEP: 88270-000 CNPJ: 82.925.025/0001-60 Telefone: (48) 3267-3205
 E-mail: protocolo@novatrento.sc.gov.br



PARECER CONTÁBIL

Em atenção a solicitação do setor de compras e licitações para verificar a existência de recursos orçamentários para assegurar o pagamento das obrigações decorrentes do objeto especificado abaixo, certifico que:

- Há recursos orçamentários para pagamento das obrigações conforme dotações especificadas abaixo
 - Não há recursos orçamentários para pagamento das obrigações
 - Despesas Extraorçamentárias

Processo: 66/2024
Modalidade: Pregão eletrônico
Data do Processo: 04/12/2024
Objeto do Processo: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS DE NOVA TRENTO/SC, PARA A PRODUÇÃO DA MERENDA ESCOLAR FORNECIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS DURANTE O ANO LETIVO DE 2025

Recursos orçamentários: PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

| Organograma | Descrição da Despesa | Máscara | Valor Estimado |
|---------------------|--|--------------------------------------|-------------------------|
| 04.002 | Oferta de Merenda Escolar – Ensino Fundamental | 04.002.12.306.0003.2010.3.3.90.00.00 | R\$ 800.000,00 |
| 04.002 | Oferta de Merenda Escolar – Creche | 04.002.12.306.0003.2011.3.3.90.00.00 | R\$ 848.798,88 |
| Total: | | | R\$ 1.648.798,88 |
| Total Geral: | | | R\$ 1.648.798,88 |

Nova Trento, 05 de Dezembro de 2024

CAMILE VARGAS Assinado de forma digital
 por CAMILE VARGAS
CARDOSO:07050599956 CARDOSO:07050599956
599956 Dados: 2024.12.05
 09:35:16 -03'00'

CAMILE VARGAS CARDOSO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

Praça del Comune., 126 - Centro - Nova Trento
CEP: 88270-000 CNPJ: 82.925.025/0001-60 Telefone: (48) 3267-3205
E-mail: protocolo@novatrento.sc.gov.br Site:



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a lei 14.133/2021, Art. 28, I e suas alterações legais, resolve:

1 - Autorizar a abertura do presente processo administrativo de licitação, assim identificado:

Processo Administrativo: 66/2024
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: CONFORME TR
Local de Entrega: UNIDADES ESCOLARES
Vigência: 12 MESES
Objeto da Licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS DE NOVA TRENTO/SC, PARA A PRODUÇÃO DA MERENDA ESCOLAR FORNECIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS DURANTE O ANO LETIVO DE 2025

Observações:

Recursos orçamentários: PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO

| Organograma | Descrição da Despesa | Máscara | Valor Estimado |
|-----------------|--|--------------------------------------|------------------|
| 04.002 | Oferta de Merenda Escolar – Ensino Fundamental | 04.002.12.306.0003.2010.3.3.90.00.00 | R\$ 800.000,00 |
| 04.002 | Oferta de Merenda Escolar – Creche | 04.002.12.306.0003.2011.3.3.90.00.00 | R\$ 848.798,88 |
| Total Entidade: | | | R\$ 1.648.798,88 |
| Total Geral: | | | R\$ 1.648.798,88 |

Nova Trento, 05 de Dezembro de 2024

TIAGO
DALSASSO:069
43394908

Assinado de forma digital
por TIAGO
DALSASSO:06943394908
Dados: 2024.12.05 09:59:49
-03'00'

TIAGO DALSASSO (069.433.949-08)



PUBLICAÇÃO

Nº 5657122: DECRETO N. 044 , DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024

ENTIDADE

Prefeitura municipal de Nova Trento

MUNICÍPIO

Nova Trento



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:5657122>

Prefeitura Municipal de Nova Trento
PUBLICADO
na diário oficial dos municípios - DOM/SC
EM 22/02/2024

Fabiana Machado

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*

**Nova
Trento**
Terra de Santa Paulina



DECRETO N. 044, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024.

**NOMEIA OS AGENTES PARA ATUAR NO ÂMBITO DOS
PROCESSOS LICITATÓRIOS DO MUNICÍPIO DE NOVA
TRENTO EM CONFORMIDADE COM A LEI 14.133/2021 E
DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O **PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo inciso VIII, do artigo 94, da Lei Orgânica do Município de Nova Trento/SC, e com fundamento no que dispõe a Lei 14.133/2021, a Lei Complementar Municipal n. 723/2024 e o Decreto Municipal n. 25/2024, **DECRETA**:

Art. 1º - O servidor público municipal Fábio de Freitas, inscrito na matrícula funcional sob o n. 7.163, fica nomeado para exercer a função de Agente de Contratação no âmbito dos processos licitatórios do município de Nova Trento/SC.

Art. 2º O servidor público municipal Fernando Sens, inscrito na matrícula funcional sob o n. 8.711, fica nomeado para exercer a função de Pregoeiro no âmbito dos processos licitatórios do município de Nova Trento/SC.

Art. 3º O Agente de Contratação e o Pregoeiro descritos nos artigos 1º e 2º deste Decreto serão auxiliados por equipe de apoio que será composta pelos membros abaixo listados.

I – Evelyn Andressa Benedett dos Santos, inscrita na matrícula funcional sob o n. 8.738;

II – Silvio Conhaqui – inscrito na matrícula funcional sob o n. 7.797.

Art. 4º A Comissão de Contratação, quando for o caso, será nomeada por meio de ato próprio do chefe do Poder Executivo e designada para atuação em processos licitatórios específicos que lhe sejam atribuídos.

Art. 5º As atribuições dos agentes nomeados por este Decreto são àquelas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal n. 25/2024.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e revogada expressamente a Portaria n. 287/2021.

Nova Trento/SC, 22 de fevereiro de 2024.

Tiago Dalsasso
Prefeito Municipal



PUBLICAÇÃO

Nº 5689324: DECRETO N. 066, DE 1º DE MARÇO DE 2024

ENTIDADE

Prefeitura municipal de Nova Trento

MUNICÍPIO

Nova Trento



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:5689324>

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>



Prefeitura Municipal
de Nova Trento

Nova Trento
Terra de Santa Paulina



DECRETO N. 066, DE 1º DE MARÇO DE 2024.

DISPÕE SOBRE A PLATAFORMA ELETRÔNICA UTILIZADA PARA REALIZAÇÃO DAS SESSÕES PÚBLICAS DOS PREGÕES E DAS CONCORRÊNCIAS REALIZADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DIRETA E INDIRETA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo inciso VIII, do artigo 94, da Lei Orgânica do Município de Nova Trento/SC, com fundamento no que dispõe o artigo 174, § 3º, inciso IV e o artigo 175, § 1º, ambos da Lei 14.133/2021, considerando o Cadastro de Órgão Público junto à Bolsa Nacional de Compras – BNC firmado em 04/03/2024, e considerando ainda que a plataforma eletrônica para realização de sessões públicas a ser ofertada pelo Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP não se encontra em pleno e adequado funcionamento, **DECRETA:**

Art. 1º. Os pregões eletrônicos e as concorrências eletrônicas realizadas pela Administração Pública Municipal, direta e indireta, instituída e mantida pelo Poder Público e as demais organizações sob o controle direto e indireto do Município, serão realizadas através da plataforma eletrônica da Bolsa Nacional de Compras – BNC, respeitada a integração com o Portal Nacional de Compras (PNCP), nos termos do artigo 175, § 1º, da Lei 14.133/21.

§ 1º O sistema referido no caput utilizará recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.

§ 2º O edital do pregão eletrônico ou da concorrência eletrônica poderá dispor sobre as normas de credenciamento, cadastramento, prazos ou eventuais questões relacionadas ao acesso dos licitantes à plataforma de que trata o caput.

Art. 2º. Serão previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico de que trata o artigo 1º, a autoridade competente do órgão promotor da licitação, o pregoeiro ou o agente de contratação, os membros da equipe de apoio, os operadores do sistema, bem como serão previamente cadastrados os licitantes que manifestarem interesse em participar do Pregão Eletrônico ou da Concorrência Eletrônica.

§ 1º O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



§ 2º O cadastramento do licitante, bem assim a sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado junto à plataforma de que trata o artigo 1º deste Decreto, o que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

§ 3º A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediato à Bolsa Nacional de Compras - BNC para imediato bloqueio de acesso.

Art. 3º. 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.

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

Art. 4º. No caso de desconexão com o pregoeiro ou com o agente de contratação, no decorrer da etapa competitiva do pregão ou da concorrência, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes/Bolsas para a recepção dos lances, retomando o pregoeiro ou o agente de contratação, quando possível, sua atuação no certame sem prejuízo dos atos realizados.

Parágrafo único. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão ou da concorrência será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

Art. 5º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e revogado expressamente o Decreto Municipal n. 78/2020.

Nova Trento/SC, 4 de março de 2024.

Thiago Dalrasso
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Nova Trento
PUBLICADO
no diário oficial dos municípios - DOM/SC

EM 04/03/2024

Fabiana Machado



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



PROCESSO N° 66/2024
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 30/2024

LICITAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA

O **MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, Sr. **TIAGO DALSASSO** e por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio, designados pelo Decreto Municipal n. 44/2024, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **09h 00min do dia 18 de dezembro de 2024**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da **Lei Federal n° 14.133/2021**, Decreto Federal 8.538/2015, **Decretos Municipais n. 210/2024 e n. 66/2024**, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

até às **08h 30min** do dia **18/12/2024**.

INICIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

A partir das **09h 00min** do dia **18/12/2024**.

LOCAL: www.bnc.org.br (Bolsa Nacional de Compras - BNC).

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS DE NOVA TRENTO/SC, PARA A PRODUÇÃO DA MERENDA ESCOLAR FORNECIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS DURANTE O ANO LETIVO DE 2025, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1 Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem a todas as exigências constantes deste edital, seus anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**.



2.3 **Não poderá participar da licitação** a empresa que estiver sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.4 Para participar do pregão, o licitante **deverá** estar credenciado junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, de forma direta ou através de empresas associadas à **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.5 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

2.5.1 Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras - BNC, no **ANEXO IV**;

2.5.2 Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, no **ANEXO IV** e;

2.5.3 O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras - BNC, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela Bolsa Nacional de Compras - BNC e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, conforme o **ANEXO IV**.

2.5.4 A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE NO ANEXO VII, PARA FINS DE HABILITAÇÃO, **DEVERÁ**, QUANDO DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇO A SER DIGITADO NO SISTEMA, VERIFICAR NOS DADOS CADASTRAIS SE ASSINALOU O REGIME ME/EPP NO SISTEMA CONFORME O SEU REGIME DE TRIBUTAÇÃO PARA FAZER VALER O DIREITO DE PRIORIDADE DO DESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

3 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1 O certame será conduzido pelo (a) **Pregoeiro (a)**, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- Abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



- Analisar a aceitabilidade das propostas;
- Desclassificar propostas indicando os motivos;
- Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
- Declarar o vencedor;
- Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se for o caso;
- Elaborar a ata da sessão;
- Encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

4 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (BNC)

4.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 2.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras - BNC, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

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

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

4.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa Nacional de Compras - BNC.

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

4.6 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.7 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

4.9 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional deverá ser esclarecida através: do site: <https://bnc.org.br/> e do Atendimento à Fornecedores: Telefone e Whatsapp: (42) 3026-4550 contato@bnc.org.br.

5 PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

5.5 SERÁ CONCEDIDO TRATAMENTO FAVORECIDO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, PARA AS SOCIEDADES COOPERATIVAS MENCIONADAS NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007, PARA O AGRICULTOR FAMILIAR, O PRODUTOR RURAL PESSOA FÍSICA E PARA O MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI, NOS LIMITES PREVISTOS DA LEICOMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006.

5.6 **Não poderão participar** desta licitação os interessados:



- 5.6.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 5.6.2 Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;
- 5.6.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 5.6.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;
- 5.6.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 5.6.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – **OSCIP**, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 – TCU – Plenário).
- 5.6.7 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, independente do órgão sancionador;
- 5.6.8 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;
- 5.6.9 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;
- 5.6.10 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 5.6.11 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 5.6.12 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;
- 5.6.13 O impedimento de que trata o item 5.6.7 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;
- 5.6.14 A vedação de que trata o item 5.6.10 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.



6 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

6.4 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 n.º 14.133, de 2021.

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

6.6 **ATÉ A DATA E HORARIO ESTABELECIDOS PARA O FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS** os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, quando, então, **encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação**.

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

6.8 **Os documentos que compõem a proposta e a habilitação** do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do (a) Pregoeiro (a) e para acesso público **após o encerramento do envio de lances**.

7 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, **sem que seja identificado**, através dos seguintes campos:



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



| Valor Unitário | Marca (quando for o caso)* | Fabricante (quando for o caso)* |
|----------------|----------------------------|---------------------------------|
|----------------|----------------------------|---------------------------------|

OBS:* Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão “MARCA PRÓPRIA” ou outra expressão sinônima, sob pena de desclassificação.

7.1.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Licitante.

7.1.2 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

7.3 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, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregociro (a).

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

7.5 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

7.7 **Os licitantes devem respeitar os preços máximos** estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.8 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.

7.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União ou do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exa-



to cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

8.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

8.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.

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

8.9 O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO**.

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

8.11 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.12 O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.



8.13 Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

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

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

8.16 No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.17 Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa e reiniciada** somente decorridas **24 (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no sítio eletrônico oficial do Município de Nova Trento, disponível no endereço eletrônico <https://novatrento.sc.gov.br/licitacoes/>

8.18 Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível **poderá, desde que motivadamente, ser excluído do sistema**.

8.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

8.20 A ausência de resposta pelo *chat*, durante o tempo do certame, ou qualquer outro que o (a) Pregoeiro (a) estabeleça, por verificada desídia do licitante, poderá acarretar a **desclassificação ou a inabilitação do mesmo**, reservado o direito à manifestação de recurso, em fase apropriada.

9 DO MODO DE DISPUTA

9.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto e fechado"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o art. 33 do Decreto Federal nº 10.204/2019 e art. 56 da Lei 14.133/2021.

9.2 A etapa **ABERTA de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos**. Após esse prazo, o sistema encaminhará **aviso de fechamento iminente dos lances**, após o que transcorrerá o período de tempo de **até 10 (dez) minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.3 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo, e também, das demais, em **até 10% (dez por cento) superior àquela de**



menor valor, possam ofertar um lance final e FECHADO em até 05 (cinco) minutos, sendo que este será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.4 **Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas** nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, **na ordem de classificação**, até o **máximo de 03 (três)**, oferecer um **lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9.6 **Não havendo lance final e fechado classificado** na forma estabelecida nos itens anteriores, **haverá o reinício da etapa fechada**, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado **em até 05 (cinco) minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.7 Poderá o (a) Pregoeiro (a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

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

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

9.13 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 do melhor lance serão consideradas empatadas com a **1ª (primeira) colocada**.

9.14 **A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate**, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **05 (cinco) minutos** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



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

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

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

9.18 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberta e fechada.

10 EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1 Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, seguido da aplicação do critério estabelecido no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2 Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11 DA NEGOCIAÇÃO

11.1 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o (a) Pregoeiro (a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.2 A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.2.1 A negociação poderá ocorrer por intermédio do (a) Pregoeiro (a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no chat destinado à visualização de todos os licitantes.



11.3 Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do (a) Pregoeiro (a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

12 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1 Encerrada a etapa de negociação, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

Será **desclassificada a proponente que:**

12.1.1 Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.1.2 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

12.1.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação (artigo 59, inciso III da Lei nº 14.133/2021).

12.1.4 Não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.2 Caso entenda necessário, o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através:

12.3 Da apresentação de planilha de custos; ou

12.3.1 Da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

12.4 A diligência servirá como subsídio para decisão do (a) Pregoeiro (a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indicio de ser inexequível.

12.5 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.

12.6 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

12.7 Por meio de mensagem no sistema BNC via Chat, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras quando for o caso, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

12.8 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.



12.9 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

12.10 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

13 DA HABILITAÇÃO

13.1 O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.2 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão. Este prazo não se aplica a comprovações de capacidade.

13.3 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em 1º (primeiro) lugar, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

13.3.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União - TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br> ;

13.3.1.2 Consulta da Certidão Negativa Correccional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU (CGU- PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br> ;

13.3.1.3 Consulta ao Tribunal de Contas da sede do licitante;

13.3.1.4 Os documentos que forem objeto de verificação, obrigatória ou discricionária, serão anexados para acesso de todos os licitantes, ao portal da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, referente ao processo em questão.

13.4 Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do (a) Pregoeiro (a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital, via sistema BNC**, no prazo definido pelo (a) Pregoeiro (a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

13.5 A verificação pelo (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.6 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.7 Será julgada **inabilitada** a proponente que:



- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

13.8 Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

13.9 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, o (a) Pregoeiro (a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

13.9.1 Serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.5 “a”, “b”, “c” e “d” deste edital.

13.10 Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.10.1 O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

13.10.2 O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**. Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.10.3 A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.



13.11 As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO II**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.12 A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.13 A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, **caracterizará crime de fraude à licitação**, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.14 A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data prevista para a sessão de entrega dos envelopes de habilitação e de proposta de preço, sob pena de não aceitabilidade.

13.15 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

13.16 As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **deverão apresentar, na fase de habilitação, DECLARAÇÃO de que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021 (modelo de declaração disponível no anexo II deste edital).**

13.17 **HABILITAÇÃO JURÍDICA** (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):

a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

b) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.



- c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.17.1 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.18 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) **Inscrição do CNPJ**, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- b) **Prova de regularidade** com a Fazenda **Municipal** da sede da empresa;
- c) **Prova de regularidade** com a Fazenda **Estadual** de origem da empresa;
- d) **Prova de regularidade** com os débitos relativos aos tributos **federais** e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- e) Prova de regularidade com **FGTS**, emitida através do site: <https://consulta-erf.caixa.gov.br/consultaerf/pages/consultaEmpregador.jsf>;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

13.19 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:



13.19.1. **Certidão Negativa de feitos sobre Falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

13.19.1.1. A empresa poderá apresentar, facultativamente, juntamente a **Certidão Negativa de feitos sobre Falência**, o documento emitido pelo órgão judiciário competente, que relacione os distribuidores que na Comarca de sua sede tem atribuição para sua expedição.

13.19.2. **Deverá apresentar Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Grau de Endividamento (GE), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **02 (dois) últimos exercícios sociais** e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

a) **Liquidez Geral (LG)** = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

b) **Liquidez Corrente (LC)** = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante);

c) **Grau de Endividamento (GE)** = (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante) / (Ativo Total).

13.19.2.1. Os índices exigidos como mínimos serão apurados através das seguintes fórmulas:

a) Liquidez Corrente: AC/PC = **índice mínimo: 1,00.**

b) Liquidez Geral: AC+RLP/PC+PNC = **índice mínimo: 1,00.**

c) Grau de endividamento: PC+PNC/AT = **igual ou menor que 1,00.**

13.19.2.2. Os índices **deverão estar calculados** para que o (a) Agente de Contratação proceda somente à conferência dos cálculos apresentados.

13.19.2.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

13.19.2.4. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

13.19.2.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item **deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil**, apresentada pelo fornecedor.

13.19.2.6. Os índices citados nos subitens 13.19.2 e 13.19.2.1 **poderão** ser substituídos com a apresentação do capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo da empresa, equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação. **Lembrando que a possibilidade de tal substituição se refere somente à apresentação dos índices.**



13.20 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

13.20.1 Conforme item VIII- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR, constantes no Termo de Referência.

14 **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

14.1 Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO II**.

14.2 A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência sancionadora.

15 **DAS DILIGÊNCIAS**

15.1 Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao (s) atestado (s) técnico (s) emitido (s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sites eletrônicos oficiais.

15.2 Os documentos para habilitação que necessitam de autenticação, **SOMENTE SERÃO AUTENTICADOS POR ESTA MUNICIPALIDADE ATÉ ÀS 16h00min DO ÚLTIMO DIA ÚTIL ANTERIOR A ABERTURA** do processo licitatório.

15.3 **Não será realizada autenticação de documentação no dia da abertura dos documentos, em hipótese nenhuma.**

15.4 As autenticações serão admitidas para fins de complementação da documentação de habilitação, conforme **ANEXO II**, de acordo com o prazo estabelecido pelo (a) Pregoeiro (a) em ata.

15.5 As autenticações seguem o disposto na Lei nº 14.133/21.

15.6 A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência **deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto**, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.

15.7 A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, em **“DOCUMENTOS COMPLEMENTARES (PÓS- DISPUTA)”**.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



15.8 O envio de documentação de habilitação complementar por quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via chat, no sistema **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, algum e-mail.

15.9 Serão verificados todos os documentos originais, conforme a Lei nº 13.726/18.

16 DOS RECURSOS

16.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, durante o prazo concedido na sessão pública, **em até 30 (trinta) minutos**, em campo próprio do sistema, exclusivamente, **MANIFESTAR** sua intenção de recorrer.

16.2 As razões do recurso de que trata o caput **deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis**.

16.3 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no **prazo de 03 (três) dias úteis**, contados da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

16.4 Os documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões **deverão ser anexados em campo próprio do sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC, exclusivamente, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, sob pena de indeferimento**.

16.5 O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões para quaisquer outros meios **serão desconsiderados**, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a) Pregoeiro (a).

16.6 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o (a) Pregoeiro (a) estará autorizado (a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

16.7 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.



17 DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

17.1 Após a manifestação dos interessados, a Autoridade Competente fará análise dos recursos e das contrarrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

- a) Manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;
- b) Rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

17.2 Após análise e manifestação da Autoridade Competente sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Procuradoria-Geral do Município.

17.3 A Autoridade competente emitirá a decisão final.

17.4 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

17.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6 Não caberá recurso administrativo contra a decisão final da Autoridade Competente.

18 DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO / ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

18.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

18.3 Após a homologação, o Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços serão enviados por e-mail com prazo de 3 (três) dias úteis para a devida assinatura do responsável legal. O contratado deverá fazer a assinatura no documento e encaminhar via e-mail para: licitacao@novatrento.sc.gov.br Importante destacar que a eficácia do contrato e/ou Ata de Registro de Preços terão seu início após sua publicação no PNCP, conforme art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet e no diário oficial dos municípios de Santa Catarina (DOM/SC).

19 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) e documentos complementares, elaborados, exclusivamente, pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.



20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas, conforme **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I)**, e concomitantemente, na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e/ou CONTRATO**.

21 DO PAGAMENTO

21.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência (ANEXO I), além da **MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ANEXO V)** e da **MINUTA DO CONTRATO (ANEXO VI)**, sendo parte integrante deste edital.

22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

- a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dia úteis, caracterizando inexecução parcial;
- b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;
- c) Advertência;
- d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO** pelo prazo de até 03 (três) anos;
- e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021.

22.2 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros.

22.3 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**;

22.4 O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor



superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

22.5 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.6 O contrato poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**.

23.2 A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, exclusivamente, através de campo próprio do sistema da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**, não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

23.3 Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC**.

23.3.1 Questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos deverão seguir o rito do subitem 23.1 sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

23.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

23.5 As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC** (<https://bnc.org.br/>), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da **PREFEI-**



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



TURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO, através do site oficial <https://novatrento.sc.gov.br/licitacoes/>, conforme a possibilidade e o andamento do processo.

24.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

24.3 A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.4 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, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

24.5 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.

24.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

24.7 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 08h 00min às 16h 00min.

24.8 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.

24.9 Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

25.2 A Ata de Registro de Preços terá validade de 1(um) ano após sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período.

25.3 Poderá ser gerado Contrato Administrativo a partir do saldo da Ata de Registro de Preços.

25.4 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.bnc.org.br, além do site do Município, no endereço <https://novatrento.sc.gov.br/licitacoes/>

25.5 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO I – Termo de Referência (TR);
ANEXO I A – Estudo Técnico Preliminar (ETP)
ANEXO II – Declaração Conjunta;
ANEXO III – Modelo de Proposta;
ANEXO IV – Termo de Adesão – BNC;
ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços;
ANEXO VI – Minuta do Contrato.

Nova Trento, 04 de dezembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br LARISSA BATTISTI
Data: 05/11/2024 06:37:28 -0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

LARISSA BATTISTI
Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO - I

TERMO DE REFERÊNCIA

Obs: O teor do T.R - Termo de Referencia encontra-se apensado.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO I - A

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

Obs: O teor do E.T.P – Estudo Técnico Preliminar Multientidades encontra-se apensado.



ANEXO II
DECLARAÇÃO CONJUNTA
PREGÃO ELETRÔNICO N. 30/2024 - PROCESSO N. 66/2024

A empresa _____, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____ neste ato representada pelo seu _____, no uso de suas atribuições legais, vem:

A) **DECLARAR**, sob as penas da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos arts 42 a 49 da Lei Complementar n.º 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

B) **DECLARA** também que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

C) **DECLARA** que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do 2.3§ 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho;

D) **DECLARA** que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

E) **DECLARA** que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação constantes do edital próprio;

F) **DECLARA**, também, que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



G) DECLARA, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado.

H) DECLARA, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em Lei e noutras normas específicas.

I) DECLARA, também, que suas propostas econômicas, compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

J) DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº14.133/2021, de que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação;

Por ser verdade assina a presente;

Nova Trento/SC, ____ / ____ / ____

Assinatura do Representante Legal da Empresa



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação, **PREGÃO ELETRÔNICO N. 30/2024 - PROCESSO N. 66/2024**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

Nome da empresa:

CNPJ:

Endereço:

Nome completo do representante legal e CPF:

Agência / Nº da Conta / Chave Pix:

2. PREÇO READEQUADO

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o ANEXO I do Edital.

PROPOSTA: R\$ _____ ()

3. CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

4. PRAZO DE GARANTIA

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia mínima é de _____.

5. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no ANEXO I, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



6. VALIDADE DA PROPOSTA

A validade mínima desta proposta é de __ () dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.

Nova Trento, __ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



**ANEXO IV – (MODELO)
TERMO DE ADESÃO
PROCESSO N° 66/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 30/2024**



SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES.

| | |
|--|---------------------|
| Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica) | |
| Nome: (Razão Social) | |
| CNPJ: | () ME/ EPP |
| Endereço: | |
| Complemento: | Bairro: |
| Cidade: | UF: |
| CEP: | Inscrição estadual: |
| Telefone comercial: | |
| Representante legal: | E-mail*: |
| RG: | Emissor: |
| CPF: | |
| Celular: | Data de nasc: |
| Responsável Financeiro: | Telefone: |
| E-mail financeiro: | |
| E-mail , no qual gostaria de receber informativo de editais: | |
| Para tanto, será necessário efetuar o cadastro, a fim de receber os editais. | |

* o e-mail obrigatoriamente deverá ser do representante legal da empresa.

Por meio da presente solicitação, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa Nacional de Compras - BNC do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

São responsabilidades do Licitante:



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



Nova Trento
Terra de Santa Paula

- Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras - BNC "BNC", dos quais declara ter pleno conhecimento;
- Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema; e
- O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo III do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa Nacional de Compras - BNC.
- O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras - BNC a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento.

A presente solicitação de adesão é válida conforme escolha do licitante, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Nova Trento, __ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____ / 202 ____

No dia ____ do mês de _____ do ano de _____ compareceram, de um lado a(o) PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 82.925.025/0001-60, com sede administrativa localizada na Praça del Comune, 126, bairro Centro, CEP nº 88270000, nesta cidade de Nova Trento, SC, representado pelo PREFEITO, o Sr(a) TIAGO DALSSASSO, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº XX/2024, Processo licitatório nº XX/2024 que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o (a) _____, em conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

| Nome da empresa | Itens |
|-----------------|-------|
|-----------------|-------|

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela lei 14.133/2021, Art. 4, caput, bem como pelo Decreto Municipal nº (Registro de Preços) e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

| Empresa(s) | Nome do Representante | CPF |
|------------|-----------------------|-----|
|------------|-----------------------|-----|

CNPJ / CPF
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema de Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS DE NOVA TRENTO/SC, PARA A PRODUÇÃO DA MERENDA ESCOLAR FORNECIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS**



DURANTE O ANO LETIVO DE 2025, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

1.2. Tudo em conformidade com as especificações constantes no edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e atas do processo e licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo e validade do presente registro de preços.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de Menor preço, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

| FORNECEDOR: XXXXXXXXXXXXX | | | | | | |
|---------------------------|---------------|-------|-------|-----|-------|-------------|
| Item | Especificação | Unid | Marca | Qtd | Preço | Preço Total |
| | Xxxxxx | Unid. | | 000 | 0,00 | 0,00 |

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, conforme permite a Seção V – Do Sistema de Registro de Preços, da Lei nº 14.133/2021.

2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.



2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.4. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, nos termos da Seção V – Do Sistema de Registro de Preços, da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;
- b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:
 - b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
 - b2) o novo preço ofertado deverá



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLAUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços **SERÁ O ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO A QUAL GEROU ESSA ATA DE REGISTRO DE PREÇO** a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecida o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos do Decreto 0210/2024.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei 14.133/2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.



4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, sendo que serão denominadas 'Órgão não-participante ou carona.

CLAUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal.

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços "de ofício" através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;



5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão

Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.



5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.1.1. Pela **ADMINISTRAÇÃO**, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, no termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021;
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.1.2. Pela **DETENTORA** da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da **ADMINISTRAÇÃO**, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.



CLÁUSULA SETIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.5.2. O prazo de entrega dos materiais/serviços será aqueles **PREVISTO/ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO QUE GEROU ESTÁ ATA DE REGISTRO DE PREÇO.**

7.5.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.5.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o



consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.7. As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.8.1. Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

7.9. Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e desgaste natural.

7.10. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 25 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedora(s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação deste.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.



8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. A despesa decorrente da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 95, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

b. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

d. Deixar de apresentar amostra; ou

e. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

10.1.3.1. 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;

10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

10.1.5. Fraudar a licitação.

10.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;



- b. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2. 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:
- a. Advertência;
- b. Multa;
- c. Impedimento de licitar e contratar; e
- d. 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.
- 10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 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 a Administração Pública;
- e. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e alíneas, 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6 e alíneas, 10.1.7 e 10.1.8 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 10.5. 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.
- 10.6. 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.
- 10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e suas alíneas, 10.1.3 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.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6 e suas alíneas, 10.1.7 e 10.1.8 bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e suas alíneas, 10.1.3 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.

10.9. 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 10.1.3.1, 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.

10.10. A apuração de responsabilidades 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

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

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

10.15. Na aplicação das penalidades previstas neste edital, serão observadas as normas processuais administrativas previstas pelo Decreto Municipal nº 210/2024 de 06 de fevereiro de 2024.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



Nova Trento
Terra de Santa Paulina

10.16. 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 n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.17. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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.

10.18. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

10.19. O Contratante deverá, no prazo máximo 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.

10.20. 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 n.º 14.133/2021.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EFICÁCIA

11.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São João Batista/SC para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO, E A EMPRESA _____.

Pelo presente instrumento contratual, que firmam o MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 82.925.025/0001-60, situada na Praça Del Comune, 126, bairro Centro, município de Nova Trento, estado de Santa Catarina, CEP 88.270-000, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. Tiago Dalsasso, no uso da atribuição que lhe confere poderes, e do outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, estabelecida na _____, nº _____, bairro _____, município de _____, estado de _____, CEP _____, fone (____) _____-_____, e-mail _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) seu(sua) _____, o(a) Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 30/2024, regido pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e suas alterações posteriores, vigente e pertinente à matéria, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente Contrato consiste na **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NOVA TRENTO/SC, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA**, conforme consta na proposta vencedora que faz parte integrante deste Contrato, como se transcrito fosse e nas condições estabelecidas no Termo de Referência-ANEXO I.

1.1 Objeto da contratação:



| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE | QUANTIDADE DE | VALOR | VALOR TOTAL |
|------|---------------|------------|---------------|-------|-------------|
| 1 | | | | | |
| ... | | | | | |

- 1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.3 O Termo de Referência;
- 1.4 O Edital da Licitação;
- 1.5 A Proposta do contratado;
- 1.6 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133/2021.
- 2.2 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- 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.

4. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO:

- 4.1 O valor total da contratação é de R\$ _____.
- 4.2 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.



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

5. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1 O prazo para pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretária, do recebimento da nota fiscal, e do relatório de serviço, desde que cabível.

5.2 O pagamento será efetuado através da Secretaria de Finanças da Prefeitura Municipal de Nova Trento, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, após a liquidação da documentação fiscal, e fatura devidamente atestada por servidor competente e relatório de atividades.

5.3 O pagamento será creditado em favor da Contratada, por meio de ordem bancária contra qualquer entidade bancária indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

5.4 O pagamento à Contratada somente será efetuado após a comprovação que mantém as condições de habilitação.

5.1.4 A conta bancária deve possuir o mesmo CNPJ que a emissora da nota fiscal, ou seja, caso a nota fiscal seja emitida pela matriz, a conta bancária indicada deverá ser da empresa matriz e caso a nota fiscal seja emitida pela filial, a conta bancária deve ser de titularidade da filial.

5.5 Em caso de devolução de documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá a partir de sua reapresentação.

5.6 O preço contratado será, a qualquer título, a única e completa remuneração devida à Contratada, achando-se compreendidos e diluídos no valor proposto, os materiais, os equipamentos, as ferramentas, os tributos, despesas decorrentes de transporte, entrega, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, e tudo o que for necessário ao perfeito e adequado fornecimento do objeto deste Contrato.

6. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

6.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, salvo para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, observado o artigo 124, inciso II, alínea d, da Lei n.º 14.133/2021.

6.2 Após o interregno de um ano, e havendo 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 O reajuste não será concedido se o prazo de 1 (um) decorrer em razão do atraso na realização do serviço por culpa do Contratado.
- 6.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.5 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).
- 6.6 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.7 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.
- 6.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.9 O reajuste será realizado por apostilamento, salvo se coincidir com a prorrogação contratual, de forma que poderá ser realizado no mesmo termo aditivo.
- 6.10 A revisão de preços só será admitida no caso de comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, por meio de planilha de custos demonstrativa da majoração e após ampla pesquisa de mercado.
- 7.10.1. Para a concessão da revisão dos preços, a Contratada deverá comunicar à Contratante a variação dos preços, por escrito e imediatamente, com pedido justificado de revisão do preço registrado, anexando documentos comprobatórios da majoração e/ou planilha de custos.
- 7.10.2. A revisão pode abranger período anterior à protocolização do pedido na via administrativa, desde que o contratado comprove que a solicitação se refere ao período compreendido entre a data da ocorrência dos fatos supervenientes previstos no art. 124, II, "d", da Lei n.º 14.133/21, e da época da proposta ou do último reajuste ou reequilíbrio, e que o requerimento seja feito em tempo razoável, tão logo toda a documentação pertinente seja reunida pelo interessado na revisão.
- 7.10.3. A Contratante terá o prazo de 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos.
- 7.10.4. Durante esse período, a Contratada deverá efetuar a entrega do pedido pelo preço registrado e no prazo ajustado, uma vez que, conferir-se-á efeitos *ex tunc*, desde a ocorrência do fato que gerou o desequilíbrio.
- 7.10.5. A Contratada poderá ser liberada da prestação dos serviços, caso o pedido de revisão seja julgado improcedente.



7.11. Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a Contratante negociará com a Contratada sua redução.

7. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1 São obrigações do Contratante:

7.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.4 Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto/prestação de serviços, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/2021;

7.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

7.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.9 Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.10.1 A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

7.12 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, § 3º, da Lei n.º 14.133/2021.

7.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



8. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

8.2.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

8.4 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.7 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/2021;

8.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



Nova Trento
Terra de Santa Paulina

- 8.10 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 8.11 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 8.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 8.14 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.
- 8.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 8.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 8.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133/2021;
- 8.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 8.21 Os serviços deverão ter um padrão mínimo de excelência e qualidade.



8.22 A contratada deverá prestar os serviços conforme solicitado, além de solucionar situações adicionais que eventualmente possam surgir.

8.23 Os procedimentos serão solicitados através do envio pela Secretaria Solicitante de uma autorização de Fornecimento.

8.24 A contratada deverá cumprir com todas as condições e especificações contidas no termo de referência e estudo técnico preliminar, os quais fazem parte integral deste termo, independentemente de transcrição.

9. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

9.1 As partes deverão cumprir a Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (**LGPD**), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

9.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da **LGPD**.

9.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

9.4 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da **LGPD**, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da **LGPD**, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

9.5 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da **LGPD**.

9.6 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

9.7 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

9.8 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da **LGPD**, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

9.9 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (**LGPD, art. 37**), com cada acesso, data,



horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

9.10 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

9.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, 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 n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii) 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;



iii) 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;

iv) Multa:

a) 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;

a.1) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.

b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.4.2 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.

11.4.3 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.

11.5 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 n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6 Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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.

11.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.8 O Contratante deverá, no prazo máximo 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.

11.9 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 n.º 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2 O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei n.º 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.6 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.7 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.8 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



PREFEITURA DE NOVA TRENTO
CNPJ 82.925.025/0001-60
Praça del Comune, 126, Centro



13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis, Decreto Municipal n.º 210/2024 e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

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, e até o limite de 50% (cinquenta por cento) de acréscimo quando se tratar de reforma de edifício ou de equipamento.

15.3. 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 n.º 14.133/2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei n.º 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São João batista/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Nova Trento, ___ de _____ de 2024.

Prefeito Municipal
Contratante

Empresa XXXXXXX
Contratada

PROCESSO N. 78/2024 - CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N. 18/2024

Publicação N° 6663750

Cód. de Registro de Informação (e-Sfinge) 52DD49D11422630D20DC66485B55805AD5D9B8C8

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE NOVA TRENTO

PROCESSO N° 78/2024 – CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N° 18/2024

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA A CONSTRUÇÃO DE UMA CAPELA MORTUÁRIA NO DISTRITO AGUTI, MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO/SC, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, PROJETOS, PLANILHAS E DEMAIS ANEXOS. DISPUTA EM MEIO ELETRÔNICO COM USO DA PLATAFORMA BNC QUE É CREDENCIADA JUNTO A PLATAFORMA MAIS BRASIL. Empresas interessadas deverão cadastrar-se no site: bnc.org.br

Julgamento: MENOR PREÇO. **Forma de Execução:** regime de Empreitada por Preço Global.

Entrega da documentação e propostas até as 08:30 horas do dia 19/12/2024. **Abertura das Propostas e Início da sessão em MEIO ELETRÔNICO:** dia 19/12/2024 a partir das 09:00 horas.

Acesso ao Edital e demais informações: PLATAFORMA BNC – via Site: bnc.org.br, PREFEITURA DE NOVA TRENTO – via Site: <https://novatrento.sc.gov.br/licitacoes/>, PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS - PNCP – via Site: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

TIAGO DALSSASSO

Prefeito

EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO

O Município de Joinville, através da Unidade de Contratos da Secretaria de Administração e Planejamento, leva ao conhecimento dos interessados o Extrato do 1º Apostilamento ao Termo de Contrato nº 942/2024 – celebrado(a) entre o Município de Joinville - Departamento de Trânsito de Joinville, representada pelo Sr. Paulo Rogério Rigo, e a empresa contratada Tottal Sinalização Ltda, inscrita no C.N.P.J. nº. 29.039.646/0001-64, cujo quadro societário é formado pelo Sr. Filipe de Oliveira Mattos e Sra. Milena Fischborn Mattos, que versa sobre a contratação de empresa para prestação de serviços de instalação, retirada, recuperação, reposicionamento, remoção de obstáculos e limpeza da sinalização indicativa do tipo semipórtico tubular instalados no município de Joinville - na forma do Processo Licitatório nº 255/2024. O Município apostila o contrato incluindo a seguinte dotação orçamentária do Departamento de Trânsito de Joinville nº 733/2024 - 61001.6.181.5.2.3355.0.339000 - Fonte - 212 - Convênio de Trânsito. Justifica-se para fins de adequação orçamentária. Em conformidade com o memorando 0023619322 - DETRANS.UNO.

Ricardo Mafra – Secretário de Administração e Planejamento
Silvia Cristina Bello – Diretora Executiva

Cod. Mat.: 1043128

EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO

O Município de Joinville, através da Unidade de Contratos da Secretaria de Administração e Planejamento, leva ao conhecimento dos interessados o Extrato do 4º Apostilamento ao Termo de Contrato nº 750/2022 – celebrado(a) entre o Município de Joinville - Departamento de Trânsito e Transporte - DETRANS, representada pelo Sr. Paulo Rogério Rigo, e a empresa contratada Centro de Informática e Automação do Estado de SC S/A - CIASC, inscrita no C.N.P.J. nº 83.043.745/0001-65, neste ato representado por seu Presidente, Sr. Moisés Diersmann, e por seu Vice-presidente de Tecnologia, Sr. Válio Rodrigues, que versa sobre a prestação de serviços de processamento eletrônico de dados e postagem das infrações de trânsito cometidas no âmbito do município de Joinville, na forma da Dispensa de Licitação nº 526/2022. O Município apostila o contrato incluindo a seguinte dotação orçamentária do Departamento de Trânsito e Transporte - DETRANS nº 497/2024 - 27.61001.6.181.5.2.3344.0.339000 - Fonte 212 - Convênio de Trânsito. Justifica-se para fins de adequação orçamentária. Em conformidade com a Solicitação de Inclusão de Dotação Orçamentária nº 0023543197 - DETRANS.UNT.

Joinville, 27 de novembro de 2024.

Silvia Cristina Bello - Diretora Executiva

Cod. Mat.: 1043174

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

O Município de Joinville através da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento leva ao conhecimento dos interessados que homologa o processo licitatório levado a efeito através do Pregão Eletrônico nº 328/2024, destinado ao Registro de Preços, visando a futura e eventual aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, bem como o julgamento efetuado pela Pregoeira, adjudicando o objeto licitado à empresa vencedora em seus respectivos itens e valores unitários, quais sejam: PANIFICADORA E MERCERIA HELENA LTDA: Item 01 - R\$ 37,39, Item 02 - R\$ 32,98, Item 03 - R\$ 41,99, Item 04 - R\$ 41,99, Item 06 - R\$ 16,70, Item 07 - R\$ 25,72, Item 08 - R\$ 27,77, Item 09 - R\$ 21,09. O Item 05 restou FRACASSADO. Joinville, de 02 de dezembro de 2024.

Ricardo Mafra – Secretário de Administração e Planejamento
Silvia Cristina Bello – Diretora Executiva

Cod. Mat.: 1043167

MATOS COSTA**MUNICÍPIO DE MATOS COSTA****EXTRATO CONTRATUAL Nº 72/2024****PROCESSO LICITATÓRIO Nº 77/2024 – CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 4/2024 - PMMC**

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE MATOS COSTA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.566/0001-51. **CONTRATADO: A empresa FEZOLI ARQUITETURA E CONSTRUÇÕES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ nº 34.793.288/0001-10.

Valor Global: R\$: 873.999,94 (oitocentos e setenta e tres mil novecentos e noventa e nove reais e noventa e quatro centavos). Despesa: 25 Recursos: 1.571.0000.116200

Despesa: 25 Recursos: 1.500.1001.110100

Vigência Contratual: 02/12/2024 A 02/12/2025.

OBJETO: Contratação de empresa para Construção da Secretaria Municipal de Educação e Auditorio no Município Matos Costa, conforme transferência especial – Processo SGPe – SCC

00009785/2023 com fornecimento de mão de obra e material, conforme memorial descritivo, planilha orçamentária demais projetos, e de acordo com descrição detalhada no presente Edital e seus anexos.

Matos Costa, SC, 02 de dezembro de 2024 – Paulo Bueno de Camargo - Prefeito Municipal

Cod. Mat.: 1043161

NOVA TRENTO**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE NOVA TRENTO****PROCESSO Nº 78/2024 – CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 18/2024**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA A CONSTRUÇÃO DE UMA CAPELA MORTUÁRIA NO DISTRITO AGUTI, MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO/SC, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, PROJETOS, PLANILHAS E DEMAIS ANEXOS. DISPUTA EM MEIO ELETRÔNICO COM USO DA PLATAFORMA BNC QUE É CREDENCIADA JUNTO A PLATAFORMA MAIS BRASIL. Empresas interessadas deverão cadastrar-se no site: bnc.org.br

Julgamento: MENOR PREÇO. **Forma de Execução:** regime de Empreitada por Preço Global. **Entrega da documentação e propostas** até as 08:30 horas do dia 19/12/2024. **Abertura das Propostas e Início da sessão em MEIO ELETRÔNICO:** dia 19/12/2024 a partir das 09:00 horas.

Acesso ao Edital e demais informações: PLATAFORMA BNC – via Site: bnc.org.br. PREFEITURA DE NOVA TRENTO – via Site: <https://nova trento.sc.gov.br/licitacoes/>. PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS - PNCP – via Site: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

TIAGO DALSASSO

Prefeito

Cod. Mat.: 1043447

POMERODE**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE POMERODE
SECRETARIA DE TURISMO, CULTURA E DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO
SUPERINTENDÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA****INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 036 / 2024**

Processo Administrativo n.º 122 / 2024. Código TCE/SC n.º F338661EAD19AEE8615E3A146F94D2C4B8F41BEF. Contratante: MUNICÍPIO DE POMERODE. Contratada: ALBA PRODUÇÕES ARTÍSTICAS LTDA. Objeto: **CONTRATAÇÃO DE APRESENTAÇÃO MUSICAL DA BANDA "ARMANDINHO E BANDA" PARA APRESENTAÇÃO NO DIA 20 DE DEZEMBRO DE 2024, POR OCASIÃO DO ENCERRAMENTO DA WEIHNACHTSFEST - FESTA DE NATAL DE POMERODE, EDIÇÃO 2024.** Valor Total Contratado: R\$170.000,00 (cento e setenta mil reais). Base legal da contratação: Artigo 74, Inciso II da Lei Federal n.º 14.133/2021 (artista consagrado pela crítica especializada e pela opinião pública). Pomerode / SC, 02 de Dezembro de 2024.

GABRIEL JOSÉ BREMGARTNER DA FROTA

Agente de Contratação
Portaria n.º 1.675 / 2023

Cod. Mat.: 1043451

RANCHO QUEIMADO

1. Estado de Santa Catarina - Prefeitura Municipal de Rancho Queimado/SC - Aviso de Licitação - Processo Licitatório Exclusivo para ME/EPP/MEI nº 70/2024 – Pregão Eletrônico nº 46/2024 – Objeto: contratação da empresa especializada responsável pelo fornecimento de 01 (um) distribuidor de calcário, com recursos provenientes do Convênio SCC 3236/2024 firmado com a Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina – SAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Forma de Julgamento: Menor Preço por Item. Horário inicial de apresentação das propostas: 08h00min do dia 05/12/2024. Horário final de apresentação das propostas: 08h30min do dia 18/12/2024. Abertura da sessão: Iniciarás às 09h00min horas do dia 18 de dezembro de 2024, no site da BNC (www.bnc.org.br). Secretaria Solicitante: Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente. Regime Legal: Mediante as especificações e condições previstas no Edital, sob a regência da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021, e suas alterações. Informações: O edital e seus anexos poderão ser obtidos através da página online do Município www.rq.sc.gov.br e/ou e-mail: licitacoes@ranchoqueimado.sc.gov.br. Rancho Queimado, 03 de dezembro de 2024. Cleci Aparecida Veronezi – Prefeita Municipal.

Cod. Mat.: 1043202

RIO FORTUNA**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA****EXTRATO DO 3º ADITIVO AO CONTRATO Nº 026/2024**

OBJETO: Prorrogação do prazo de execução do Contrato Original. **CONTRATADO:** AF OLIVEIRA ASSESSORIA E CONSTRUÇÃO LTDA. **VALOR:** inalterado. **DATA DO ADITIVO:** 03/12/2024. **EXECUÇÃO:** Até 01/02/2025. Rio Fortuna/SC, 03 de dezembro de 2024. **NERI VANDRESEN - Prefeito Municipal**

Cod. Mat.: 1043173

SÃO FRANCISCO DO SUL**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO SUL – SC
AVISO DE LICITAÇÃO - ERRATA**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO SUL, leva ao conhecimento dos interessados que em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a Lei Complementar n.º 123/2006, Decreto Municipal nº 4.108/2023, que realizou retificação no procedimento licitatório abaixo:

LICITAÇÃO Nº 181/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO – Tipo Menor Preço por ITEM.

OBJETO: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Contratação de empresa para prestação de serviço de transporte escolar para alunos do Ensino Infantil, CMEI Cantinho Alegre (Ervino), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. **TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO A CADERNO TÉCNICO** Início da Sessão de Disputa de Preços será: 19 de dezembro de 2024 às 08h30m.

O Edital completo retificado e suas peças técnicas, encontram-se a disposição dos interessados no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de São Francisco do Sul, sito à Praça Dr. Getúlio Vargas, 01 – Centro, no horário das 08:00h às 14:00h ou nos sites: www.saofranciscodosul.sc.gov.br; www.diariomunicipal.sc.gov.br/site; www.portaldecompraspublicas.com.br. São Francisco do Sul, 03 de dezembro de 2024

CARLOS ROBERTO NUNES

Secretário Municipal De Administração E Gestão De Pessoas
Cod. Mat.: 1043194

SIDERÓPOLIS**MUNICÍPIO DE SIDERÓPOLIS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
PROCESSO DE LICITAÇÃO FMS Nº. 35/2024
DISPENSA DE LICITAÇÃO FMS Nº. 15/2024**

O Município de Siderópolis faz publicar o extrato resumido do processo de dispensa de licitação a seguir:

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de suporte técnico do sistema eSUS Atenção Primária (eSUS APS), de acordo com o Termo de Referência.

Contratado: NEWCOMP EQUIPAMENTOS EIRELI ME – CNPJ: 05.072.367/0001-34

Fundamento Legal: ARTIGOS 75, II DA LEI Nº 14.133/2021 e demais justificativas constantes nos autos do processo em epígrafe.

Valor: R\$ 6.000,00

Vigência: 06 (seis) meses.

Siderópolis, 03 de dezembro de 2024.

Declaração de Dispensa de Licitação emitida pela Comissão de Licitação e ratificada pelo Sr. ANGELO FRANQUI SALVARO, Prefeito.

Cod. Mat.: 1043181

**MUNICÍPIO DE SIDERÓPOLIS
PROCESSO DE LICITAÇÃO PMS nº 101/2024
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMS Nº. 44/2024
AVISO DE RETIFICAÇÃO
ERRATA**

O Município de Siderópolis comunica aos interessados que a exigência contida na alínea "b" do item 10.1.6 – Qualificação Técnica foi suprimida do edital, em virtude de o Termo de Referência não prever tal requisito para fins de habilitação. As demais disposições do edital permanecem inalteradas. Informações podem ser obtidas pelo e-mail licitacao@sideropolis.sc.gov.br ou pelo telefone (48) 3435-8900.

Siderópolis, 03 de dezembro de 2024.

ANGELO FRANQUI SALVARO
Prefeito Municipal

Cod. Mat.: 1043183