



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147/2014, DECRETO 10.024/2019, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES PARA:

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC.

ALDO DECKER
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes -
SC

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve
viva!"



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2022 PMN

DATA DE ABERTURA: **25/05/2022**

ENTREGA DOS DOCUMENTOS PELO SITE ATÉ DIA **25/05/2022 ÀS 13:30 HORAS**

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: **14:00 HORAS DO DIA 25/05/2022**

* Levar em consideração o Horário de Brasília.

LOCAL: Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS: PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO, 100 – CENTRO – SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CEP 88.370-446, telefone: (47) 3342-9500.

Regência: Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, Decreto nº 056/09 com alterações posteriores, Lei Complementar nº 123/2006, **Decreto 10.024/2019** e Decreto Municipal 119/2020.

Secretaria solicitante: **Secretaria Municipal de Assistência Social.**

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00** horas do dia **25/05/2022**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, serão abertas às propostas referentes a este Pregão Eletrônico, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, de conformidade com as seguintes condições:

1. OBJETO

1.1 PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC.

1.2 Valor total das aquisições: R\$ 407.488,00 (quatrocentos e sete mil, quatrocentos e oitenta e oito reais).

1.3 Integram o presente edital os seguintes anexos:

Planilha Modelo Proposta (Anexo I);

Declaração de Habilitação (Anexo II);

Declaração de inexistência de fatos impeditivos; (Anexo III);

Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo IV);

Termo de adesão ao Sistema de Pregão Eletrônico da BNC (Anexo V);

Minuta da Ata (Anexo VI)

Minuta de Contrato (Anexo VII);

Termo de Referência - Descrição do Objeto (Anexo VIII);

Relação de Itens (Anexo IX).





2. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

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. (<http://bnc.org.br/cadastro/>)

2.3. É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

2.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver 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.

2.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o fechamento do recebimento das propostas.

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

a) Instrumento particular de mandato outorgando à corretora associada, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras (Anexo V);

b) 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 (Anexo V);

2.7 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela Bolsa Nacional de Compras e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BNC – Bolsa Nacional de Compras, Anexo V.

2.8 As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem obter os benefícios atribuídos pela Lei Complementar 123/2006, de 15/12/2006, deverão pleitear o mesmo de acordo com os ditames daquele diploma legal.

2.9 Não poderão participar os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, as empresas estrangeiras que não funcionem no país e aqueles que tenham sido declarados inidôneos ou que estejam cumprindo suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, conforme inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93.

2.10 Também não será permitida a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.11 A participação no presente certame implica no reconhecimento quanto a inexistência de qualquer fato impeditivo para participar em licitações, bem como celebrar contratos com a administração pública.





2.12 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.

2.13 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;

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

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

2.16 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.17 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

2.17.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

2.17.5 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

2.18 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Pinhais/PR Fone: (42) 3026 4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br

2.19 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

3. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

3.1 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, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

3.2 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, 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.

3.3 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.

3.4 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 BNC - Bolsa Nacional de Compras.

3.5 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 BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

3.7 SE PROCURADOR OU REPRESENTANTE:

a) O credenciamento far-se-á através do Instrumento público de procuração com plenos poderes para representar a outorgante no referido Certame ou Instrumento particular com firma reconhecida, devidamente acompanhado do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, estatuto ou ata de reunião dos sócios (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);

b) O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial original com foto para identificação do representante credenciado, ou CÓPIA AUTENTICADA do documento (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);

c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);

d) **Apresentar Termo de adesão ao Sistema de Pregão Eletrônico da BNC** (Anexo V)

3.8 SE DIRIGENTE/PROPRIETÁRIO/SÓCIO:

a) Cópia Autenticada do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, Estatuto ou Ata de reunião dos sócios (neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);

Observação: Se a Empresa for MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar certificado que se enquadra como MEI, sendo dispensado a





apresentação da Simplificada (item C abaixo), conforme IN 20/2013 do DREI (Junta Comercial). (Neste caso não precisará apresentar na habilitação).

b) Apresentar documento oficial original com foto, para identificação do representante credenciado, ou COPIA AUTENTICADA (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);

c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);

d) **Apresentar Termo de adesão ao Sistema de Pregão Eletrônico da BNC** (Anexo V)

3.9 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar:

a) Declaração devidamente assinada por pessoa responsável de que a empresa é micro ou empresa de pequeno porte na qual menciona que faz jus ao benefício contido na Lei Complementar 123/2006.

3.10 Declaração de Habilitação (Anexo II);

3.10.1 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante;

3.10.2 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante, sob pena de desclassificação, salvo se representar empresas que não concorram (não cotem) para o mesmo Item do Processo Licitatório;

3.10.3 Caso seja comprovado na Abertura das Propostas que as empresas representadas pelo mesmo credenciado, cotaram igualmente 01 (um) ou mais Itens do Processo Licitatório em curso, estas Empresas terão suas propostas automaticamente desclassificadas em todos os itens;

3.10.4 Poderá representar o licitante qualquer pessoa habilitada nos termos do estatuto ou contrato social, ou mediante instrumento de procuração público ou particular;

3.10.5 A incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o seu representante de se manifestar e praticar qualquer dos atos inerentes ao procurador da empresa durante a sessão.

3.10.6 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º da Lei 8.666/93.

4. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 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.

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





4.3 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.

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

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

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

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

5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 - Valor unitário

5.1.2 - Marca;

5.1.3 - Fabricante;

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

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

5.6 O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

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

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





5.8 DAS AMOSTRAS

5.8.1 A Empresa Licitante declarada vencedora deverá apresentar Amostras de todos os itens cotados e vencidos, em até 05 (cinco) dias, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social, rua Arnaldo Passos, S/N lateral do Ginásio Municipal de Esportes – Centro.

5.8.2 As amostras serão analisadas pelo setor requisitante, para fins de verificação e manifestação sobre a qualidade dos produtos e quanto à adequação das características com as especificações descritas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório;

5.8.3 A não apresentação e/ou divergência das especificações tanto nas amostras, quanto nas exigências dos produtos implicaram na desclassificação do participante;

5.8.4 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes no edital e atender 100% (cem por cento) dos itens cotados, sob pena de inabilitação;

5.8.5 Em caso de reprovação, os próximos colocados serão chamados para apresentação da amostra no mesmo momento;

5.8.6 Os produtos poderão ser testados e, em caso de verificação de qualidade muito ruim, serão reprovados.

5.8.7 A solicitação das amostras visa assegurar a conformidade dos itens cotados com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

5.8.8 Se julgar necessário, os representantes da Secretaria de Assistência Social que estiverem presentes na análise das amostras, poderão abrir os produtos e inclusive realizar testes para verificar a eficácia destes.

5.8.9 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

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

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

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

6.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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





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

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

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

6.5 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.

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

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

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

6.8 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante poderá variar conforme o pregão e objeto licitado, quando o pregoeiro definir uma margem de lance para esse lote.

6.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final.

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

6.11 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 *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 cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*

6.14 Poderá o pregoeiro, 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.

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

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





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

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

6.19 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

6.21 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.

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

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

6.24 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.

6.25 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.

6.26 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.

6.27 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 aberto.

6.28 Havendo eventual empate entre as propostas ou lances o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

a) no país;





- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

6.30 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

7.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

7.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;





7.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

7.7 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.7.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.7.2 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

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

7.9 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.10 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.10.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.11 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 A proponente deverá enviar eletronicamente os seguintes documentos de "HABILITAÇÃO":





- 8.1.1 Declaração de Habilitação (Anexo II) - Quando apresentar no credenciamento não precisa apresentar na Habilitação;
- 8.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (Anexo III);
- 8.1.3 Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo IV);
- 8.1.4 Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

8.2 Habilitação Jurídica:

- 8.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;
- 8.2.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada, ou por transformação transcrita na íntegra devidamente registrado/autenticado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;
- 8.2.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
- 8.2.4 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 8.2.5 **Apresentar Certidão Simplificada atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais. (Se apresentar no CREDENCIAMENTO não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação).

8.3 Regularidade Fiscal:

- 8.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp
- 8.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. (Ex: www.sintegra.gov.br).
- 8.3.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, Tributos Federais e Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.
<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/nformaNICertidao.asp?Tipo=1>
- 8.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.
<https://tributario.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx>
- 8.3.5 Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. (site relativo ao município da sede do licitante).
- 8.3.6 As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.





8.3.7 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

<https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FqeCfSCriteriosPesquisa.asp>

8.3.8 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)/TST, (instituída pela Lei 12.440/2011), com data da emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.tst.jus.br/certidao>

8.4 Qualificação Econômico-Financeira:

8.4.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o prazo de validade da mesma.

8.4.1.1 **As certidões do modelo “Falência e Concordata e Recuperação Judicial” emitidas no estado de Santa Catarina deverão ser emitidas tanto no sistema “eproc” quanto no “SAJ”, devendo ser apresentadas conjuntamente, do contrário, não terão validade.** <https://certeproc1g.tjsc.jus.br>

Observação: As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

8.4.2 Comprovação de possuir capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, admitida a sua atualização para a data da apresentação da proposta através de índices oficiais e demonstrado mediante apresentação de memória de cálculo. A comprovação será obrigatoriamente realizada através da apresentação do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado, em consonância com o artigo 31 § 3º da Lei 8.666/93.

8.5 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.5.1 Apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica** (da empresa licitante) emitido por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.

Obs.: Não será considerado/aceito Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa participante do certame.

8.5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

8.5.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

8.5.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.





8.5.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8.6 OUTROS DOCUMENTOS:

8.6.1 APRESENTAR ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

9.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA HABILITAÇÃO DA VENCEDORA

10.1 A empresa vencedora deverá encaminhar os documentos de habilitação, conforme cadastrados na plataforma do sistema em até 72 horas úteis, ou seja 03 (três dias), após término da sessão no sistema eletrônico, para o departamento de Compras e Licitações

10.2 A documentação poderá ser entregue direto no Departamento de Compras e Licitações, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, ou enviada pelo correio para o endereço:





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
HABILITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2022
RUA JOÃO EMILIO, Nº 100 – CENTRO - NAVEGANTES - SC
CEP 88.370-446**

10.3 O não cumprimento deste, acarretará na inabilitação da empresa vencedora.
10.4 O prazo se inicia após o término da sessão no sistema eletrônico e será comprovado através do carimbo postal, no caso de a documentação vir via correio.

11. DOS RECURSOS

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12. DAS PENALIDADES

12.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

12.2 À CONTRATADA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

12.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada





a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

12.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

12.5 À CONTRATADA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação à ela imposta no presente ajuste;

12.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

12.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA, antes da imposição das penalidades elencadas neste Contrato;

12.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

12.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA tiver direito sejam decorrentes destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

12.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

13.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

13.2 A impugnação deverá ser realizada no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC, a qual será recebida, examinada e submetida à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

13.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

13.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.





13.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

14. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

14.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

14.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS;

14.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

14.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

14.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

14.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável na Nota Fiscal;

14.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

14.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

14.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

14.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa 002.2021.

15. DO PRAZO CONTRATUAL, DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1 O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

15.2 Os alimentos, deverão ser entregues por meio próprio de forma fracionada de acordo com a necessidade desta Secretaria e em até 05 (cinco)





dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social no horário de expediente.

15.3 A entrega dos alimentos, será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social;

15.4 Após a aquisição dos produtos, a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatório contendo relação dos produtos fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital;

15.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital;

15.6 Os produtos, serão constantemente acompanhados, durante fornecimento/entrega, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria Municipal solicitante;

15.7 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais externos, na Nota Fiscal;

16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço e Contrato, com o fornecedor/licitante primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos para cada item;

16.2 O departamento de compras do município de Navegantes/SC, convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para assinatura da ata de registro de preços, sendo que o mesmo deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de desclassificação;

16.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Departamento de Compras;

16.4 No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste Edital e seus anexos, o Município de Navegantes/SC registrará o licitante que aceitar manter o preço do primeiro classificado na licitação, mantido a ordem de classificação;

16.5 Publicada na imprensa oficial a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de entrega do objeto.

17. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

17.1 Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública (Art.8º, Decreto nº 56/2009), que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93.





18. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

18.1 Durante a vigência da Ata e Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

18.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

18.3 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata e Contrato.

19. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 O Proponente terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

19.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

19.1.2 Por iniciativa do Município de Navegantes/SC, quando:

- a) A CONTRATADA/PRESTADORA DE SERVIÇOS/PRESTADORA DE SERVIÇO não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas a Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
- g) Em qualquer hipótese acima, concluído o processo, o Município de Navegantes/SC fará o registro na Ata e informará os Proponentes a nova ordem de registro.

19.2 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

20. DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

20.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;





20.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA/PRESTADORA DE SERVIÇOS, os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

20.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

20.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

20.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, deixarem de entregar ou apresentarem documentação falsa exigida no Edital, comportarem de modo inidôneo ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Navegantes/SC pelo infrator:

21.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

21.1.2 Multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor das propostas apresentadas pela proponente;

21.1.3 Suspensão do direito de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

20.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

21.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública.

21.2 A aplicação das penalidades ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

21.3 Em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/02 ficarão impedidas de licitar com o Município de Navegantes/SC, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:

- a) Ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- b) Não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizerem declaração falsa;
- e) Cometerem fraude fiscal;
- f) Falharem ou fraudarem na execução do contrato;
- g) Não celebrarem o contrato dentro do prazo de validade da proposta;
- h) Apresentar documentação falsa.





21.4 Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:

- a) Pela prestação/execução dos serviços, desconforme com o especificado e aceito;
- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos serviços.
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

21.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93.

21.6 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados anteriormente, os licitantes vencedores poderão ficar isentos das penalidades mencionadas.

22. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

22.1 Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas

23. DA PUBLICAÇÃO

23.1 A Publicação será providenciada conforme normas da Legislação Vigente, nos termos do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao e no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovadas ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação;

24.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas o Município de Navegantes/SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

24.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação;

24.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

24.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, assegurada a defesa prévia do interesse e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo. *“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato,*





comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos. ” De acordo com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

24.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

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, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes/SC;

24.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

24.8 As proponentes intimadas para fornecer quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

24.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

24.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

24.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

24.12 O Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevar irregularidades sanáveis;

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

24.14 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail franciele.justino@navegantes.sc.gov.br ou carla.caludino@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@navegantes.sc.gov.br por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

23.15 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na(s) Lei(s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo deste Edital, e dos princípios gerais de direito público;





23.16 O Município de Navegantes/SC, poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrita no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa dos interesses do Município de Navegantes/SC e não se constitua num desvio substancial da proposta;

23.17 O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o Foro da Comarca de Navegantes/SC.

23.18 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

23.19 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital;

23.20 Para o conhecimento público expede-se o presente Edital, que é publicado no site oficial do Município de Navegantes e no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

Navegantes/SC, 11 de maio de 2022.

ALDO DECKER
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL





ANEXO I

PLANILHA MODELO DE PROPOSTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2022

Objeto:

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC.

Item	Qty	Especificação	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
TOTAL EM R\$					

Declaro que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

DADOS DO PROPONENTE

Nome:





Razão Social:
Endereço Completo:
CNPJ:
Telefone: E-mail:
VALIDADE DA PROPOSTA: (não inferior a xx dias corridos):
PRAZO PARA ENTREGA:
GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS: Mínima de xx (xx) ano.
CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS: Em até xx (xx) dias úteis após a entrega, mediante emissão de nota fiscal).
LOCAL PARA ENTREGA:
LOCAL MAIS PRÓXIMO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

LOCAL/DATA _____

Agência Bancaria nº _____

Banco: _____

Conta-Corrente nº _____

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes -
SC

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve
viva!"



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre
plenamente os requisitos da cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica, regularidade
fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica, no processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência posteriores..

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de
_____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.





ANEXO III

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente
data inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.





ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____,
inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu
representante _____ legal, _____ sr(a).
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº
_____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V
do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999,
que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz
(_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.





ANEXO V
TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA
NACIONAL DE COMPRAS DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2022



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)	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	() ME/ EPP
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	Inscrição estadual:
Inscrição Municipal:	
Telefone comercial:	
Representante legal:	E-mail*:
RG:	Emissor:
CPF:	
Celular:	Data de nasc:
Responsável Financeiro:	Telefone:
e-mail financeiro:	
Informações Bancárias:	Banco:
Agência:	C/C:
<u>e-mail () no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais</u>	

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

1. 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.
2. São responsabilidades do Licitante:
 - i. Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
 - ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;





iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras “BNC”, dos quais declara ter pleno conhecimento; iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema; e

3. **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.**

4. **O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento.**

5. 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.

Local e data: _____/_____/20____.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)





ANEXO VI
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2022 - PMN

Aos.....do mês..... do ano 2021 na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Aldo Decker, nomeado pela Portaria nº 014/2021 de 01 de janeiro de 2021, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, nos termos das Leis nºs 8.666/93, 10.520/2002 e dos decretos nº 3.931/2001 e 4.342/2002 revogados pelo Decreto nº 7.892/2013 (Art.29) e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 79/2022**, Ata de julgamento de Preços e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes no Edital, que passa a fazer parte desta, tendo sido o (s) referido (s) preço (s) oferecido (s) pela (s) empresa (s) cuja proposta (s) foi(ram) classificada(s) em 1º(s) lugar(es) no certame acima numerado, como segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta ATA, **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC.**, conforme Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 79/2022, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Qtda	Unid	Especificação	Preço Unit	Preço Total
1	500	Pct	BOMBOM: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1Kg. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$48,50	R\$24.250,00
2	4.000	Pct	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero <i>Coffea</i> , submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que	R\$20,01	R\$88.040,00



			<p>não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte.</p> <p>A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
03	100	Un	<p>COMINHO: Embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. (Apresentar amostra e ficha técnica)</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$5,85	R\$585,00
04	100	Un	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO</p> <p>Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição.</p> <p>HIGIENE</p>	R\$8,45	R\$845,00

			<p>Considerações Gerais</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação.</p> <p>Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto.</p> <p>Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado.</p> <p>Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
05	100	Pct	<p>MASSA PARA PASTEL: Massa para pastel em rolo com no mínimo 01kg, deve conter na embalagem dados do fabricante bem como data de fabricação e validade. Validade mínimo de 03 meses da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$22,56	R\$2.256,00
06	100	Pct	<p>FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos</p>	R\$24,45	R\$2.445,00

			<p>e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
07	600	Pct	<p>MORTADELA TIPO BOLOGNA: Mortadela do tipo Bolonha, defumada, fatiada e embalada de no mínimo 200grs. Deve conter o selo do Sif (serviço de Inspeção Federal). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$7,04	R\$4.224,00
08	1.000	Pct	<p>PAO DE FORMA FATIADO: Embalagem de 500grs, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gluten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propinato de cálcio. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega, locais e quantidades a ser definidos, e com prazo de validade de 4 dias. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$8,95	R\$8.950,00
09	6.000	Kg	<p>PÃO DE SAL (FRANCÊS): Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$13,90	R\$83.400,00
10	3.000	Un	<p>PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE: Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa</p>	R\$0,99	R\$2.970,00

			<p>preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 40grs e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
11	5000	Un	<p>PICOLÉ DE FRUTAS: Unidade com peso médio de 58 a 60g. Embalado individualmente. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. Sabores Variados. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$3,00	R\$15.000,00
12	100	Un	<p>PIZZA PRONTA CONGELADA: Sabores diversos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem de no mínimo 400grs CONTÉM GLUTÉN. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$20,00	R\$2.000,00
13	500	Un	<p>PUDIM: Pó para preparo de pudim sabores diversos, Leite em pó integral, açúcar, soro de leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, emulsificante ésteres de ácidos graxos com propileno glicol e aromatizante. <i>Não Contém Glúten. Embalagem de 01kg</i> (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$24,45	R\$12.225,00
14	1000	Pct	<p>PRESUNTO COZIDO: Sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 400 grs, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. ((APRESENTAR AMOSTRA))</p>	R\$18,77	R\$18.770,00
15	500	Un	<p>PIRULITO: Pirulitos diversos sabores e tamanho mínimo de 10cm de diâmetro. Produto de qualidade ((APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA))</p>	R\$4,25	R\$2.125,00

16	1.000	Pct	<p>QUEIJO: Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE)</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$20,58	R\$20.580,00
17	200	Un	<p>REQUEIJÃO: Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Peso aproximado de 250grs. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$10,02	R\$2.004,00
18	100	Un	<p>SORVETE 02 LITROS: Especificação: Embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. Ingredientes: água, açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial. Diversos sabores. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$32,00	R\$3,200,00
19	100	Un	<p>SAL REFINADO</p> <p>Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemulcante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: deve estar isento de sujidade, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.</p> <p>Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p>	R\$1,59	R\$159,00

			<p>Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
20	3.000	Pct.	<p>ACÚCAR REFINADO ESPECIAL</p> <p>Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$16,99	R\$50.970,00
21	1.000	Cx	<p>LEITE INTEGRAL: Descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características</p>	R\$59,44	R\$59.440,00



			macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick aséptico, com tampa abrefecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)		
22	500	Un	CATCHUP embalagem de aproximadamente 190 grs Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$6,10	R\$3.050,00
				TOTAL	R\$407.488,00

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 79/2022 - PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 79/2022 - PMN.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS.

4.1 Os alimentos, deverão ser entregues por meio próprio de forma fracionada de acordo com a necessidade desta Secretaria e em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social no horário de expediente.

4.2 O fornecimento dos alimentos será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.





CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 A ATA terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

5.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

6.1 O extrato da Presente Ata de Registro de Preços será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR

7.1 O preço para a execução do objeto desta ATA, é o apresentado na proposta da CONTRATADA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC,

7.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas, impostos e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA.

7.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

7.4 Durante a vigência da ATA, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

7.5 Comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, poderá: (Decreto nº 56/2009, Art. 12, § 3º)

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido e,
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

7.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente contratado será convocado para a devida alteração do valor pactuado.

CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos emitido pela Secretaria competente,





devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas na ATA;

8.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO DOS PRODUTOS;

8.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

8.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

8.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital;

8.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável na Nota Fiscal;

8.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

8.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

8.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

8.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa 002.2021.

CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES

9.1 A CONTRATADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução desta ATA e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

9.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da ATA, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93;

9.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA;

9.4 A CONTRATADA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes da presente ATA, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do





fornecimento/entrega dos produtos por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas na presente ATA, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor da presente ATA;

9.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência da presente ATA e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, a presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos fornecidos;
b) a fiscalização da entrega dos alimentos ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do Edital;

c) efetuar o pagamento dos produtos fornecidos na época de sua exigibilidade;

10.2 Rejeitar, no todo ou em parte, os alimentos que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas no Edital.

10.3 Aplicar à(s) CONTRATADA (s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente;

10.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução da presente ATA, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

11.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;

b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;

c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);

d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.

f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados à União, Estado, Município ou a terceiros, em razão dos produtos adquiridos.





g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo;

i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto do edital;

j) Executar diretamente a entrega, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação;

k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega dos produtos e vigência da validade previsto no contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

12.1 Os alimentos entregues de forma irregular deverão ser substituídos a expensas da Contratada.

12.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos alimentos, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega.

12.3 Toda e qualquer despesa relativa à contratação correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer os alimentos, em perfeitas condições de consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

13.1 O Prazo de Validade dos produtos deverá obedecer ao descrito na Especificação de cada Item cotado, conforme Termo de Referência e Relação de Itens (Anexo VIII) deste Edital;

13.2 Os produtos deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes;

13.3 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização;

13.4 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.5 Os produtos deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

13.6 Os produtos considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral;

13.7.1 Entende-se por produto inadequado(s) aqueles que apresentarem: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital.





CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

14.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

14.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

14.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

14.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

14.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 O acompanhamento da execução desta ATA ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

15.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução desta ATA, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;





IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução da ATA, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

15.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1 O não fornecimento/entrega dos produtos no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da ATA, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

16.2 À CONTRATADA, se recusar a fornecer/entregar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.4 A inexecução parcial ou total da ATA importará à CONTRATADA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da ATA;

16.5 À CONTRATADA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste;

16.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

16.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta ATA;

16.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

16.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA tiver direito sejam decorrentes desta ou de qualquer outra ATA seu com o Município de Navegantes/SC, ou cobrados judicialmente;

16.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;





b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

16.9 Será aplicada a Lei Municipal nº 3.532/2021, que dispõe sobre o Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, pela prática de atos contra a Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

16.10 É vedado a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, conforme Lei nº 13.709/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

17.2 A rescisão da ATA poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

17.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução da ATA, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão da presente ATA;

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente ATA, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

18.4 Aplicam-se a esta ATA as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA TOLERÂNCIA

19.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos e condições desta ATA e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e





condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta ATA, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA**, de pleno acordo em 03 (três) vias.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2022.

EM BRANCO

ALDO DECKER
Secretário M. de Assistência Social

EM BRANCO

CONTRATADO (A)
CNPJ:XX.XXX.XXX/XXXX-XX



Rua João Emilio, 100 - Centro - Navegantes -
SC

CEP: 89270-440

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve



**ANEXO VII
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° XXX/2022**

CONTRATO DE COMPRA E VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES E A EMPRESA _____

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Excelentíssimo Prefeito Municipal de Navegantes, Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza, e pelo Secretário Municipal de Assistência Social, Sr. Aldo Decker, nomeado pela Portaria nº 014/2021 de 01 de janeiro de 2021, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, e a empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº ____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo senhor _____, portador do CPF nº _____, que também subscreve, doravante denominada de **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato, **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC**, Conforme Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 79/2022 PMN, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Qtda	Unid	Especificação	Preço Unit	Preço Total
1	500	Pct	BOMBOM: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1Kg. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$48,50	R\$24.250,00
2	4.000	Pct	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero <i>Coffea</i> , submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas,	R\$20,01	R\$88.040,00



			<p>parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte.</p> <p>A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
03	100	Un	<p>COMINHO: Embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. (Apresentar amostra e ficha técnica)</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$5,85	R\$585,00
04	100	Un	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO</p> <p>Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser</p>	R\$8,45	R\$845,00

			<p>integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição.</p> <p>HIGIENE</p> <p>Considerações Gerais</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação.</p> <p>Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto.</p> <p>Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado.</p> <p>Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
05	100	Pct	<p>MASSA PARA PASTEL: Massa para pastel em rolo com no mínimo 01kg, deve conter na embalagem dados do fabricante bem como data de fabricação e validade. Validade mínimo de 03 meses da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$22,56	R\$2.256,00
06	100	Pct	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer.</p>	R\$24,45	R\$2.445,00

			<p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
07	600	Pct	<p>MORTADELA TIPO BOLOGNA: Mortadela do tipo Bolonha, defumada, fatiada e embalada de no mínimo 200grs. Deve conter o selo do Sif (serviço de Inspeção Federal). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$7,04	R\$4.224,00
08	1.000	Pct	<p>PAO DE FORMA FATIADO: Embalagem de 500grs, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gluten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propinato de cálcio. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega, locais e quantidades a ser definidos, e com prazo de validade de 4 dias. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$8,95	R\$8.950,00
09	6.000	Kg	<p>PÃO DE SAL (FRANCÊS): Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido</p>	R\$13,90	R\$83.400,00

10	3.000	Un	<p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> <p>PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE: Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 40grs e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$0,99	R\$2.970,00
11	5000	Un	<p>PICOLÉ DE FRUTAS: Unidade com peso médio de 58 a 60g. Embalado individualmente. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. Sabores Variados.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$3,00	R\$15.000,00
12	100	Un	<p>PIZZA PRONTA CONGELADA: Sabores diversos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem de no mínimo 400grs</p> <p>CONTÉM GLUTÉN.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$20,00	R\$2.000,00
13	500	Un	<p>PUDIM: Pó para preparo de pudim sabores diversos, Leite em pó integral, açúcar, soro de leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, emulsificante ésteres de ácidos graxos com propileno glicol e aromatizante. <i>Não Contém Glúten. Embalagem de 01kg</i></p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$24,45	R\$12.225,00
14	1000	Pct	<p>PRESUNTO COZIDO: Sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 400 grs, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado.</p> <p>((APRESENTAR AMOSTRA))</p>	R\$18,77	R\$18.770,00



15	500	Un	PIRULITO: Pirulitos diversos sabores e tamanho mínimo de 10cm de diâmetro. Produto de qualidade ((APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA))	R\$4,25	R\$2.125,00
16	1.000	Pct	QUEIJO: Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$20,58	R\$20.580,00
17	200	Un	REQUEIJÃO: Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Peso aproximado de 250grs. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$10,02	R\$2.004,00
18	100	Un	SORVETE 02 LITROS: Especificação: Embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. Ingredientes: água, açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial. Diversos sabores. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$32,00	R\$3.200,00
19	100	Un	SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos	R\$1,59	R\$159,00



			<p>e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
20	3.000	Pct.	<p>AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL</p> <p>Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$16,99	R\$50.970,00
21	1.000	Cx	<p>LEITE INTEGRAL: Descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de</p>	R\$59,44	R\$59.440,00



			<p>higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
22	500	Un	<p>CATCHUP embalagem de aproximadamente 190 grs Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$6,10	R\$3.050,00
				TOTAL	R\$407.488,00

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 79/2022 PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:

- Edital de Pregão para Registro de Preço nº 79/2022 – PMN e seus Anexos;
- Proposta de Preço da CONTRATADA;
- Ata de Reunião de Julgamento de Proposta;
- Ata de Registro de Preços.

2.2 Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO / ENTREGA DOS PRODUTOS

3.1 Os alimentos, deverão ser entregues por meio próprio de forma fracionada de acordo com a necessidade desta Secretaria e em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social no horário de expediente.





3.2 O fornecimento dos alimentos será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1 O presente contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

4.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

5.1 O extrato do Presente Contrato será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto do Contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC,

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas, impostos e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA.

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte);

6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irremovíveis, pelo período de 12 (doze) meses.

6.5 Havendo prorrogação contratual, que estenda a vigência do contrato por prazo superior a 12 (doze) meses, poderá ser reajustado pelo IPCA, aplicado a partir da data de apresentação da proposta na forma do art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93.

6.6 O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou supressão nos termos do Art.65, limitando-se o percentual ao previsto no § 1º do mesmo, ou seja, o limite de 25%.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos, emitido pela Secretaria competente,





devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

7.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS;

7.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

7.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

7.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

7.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável na Nota Fiscal;

7.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

7.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

7.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa 002.2021.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

8.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei nº 8.666/93;

8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA;

8.4 A CONTRATADA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades





decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos , por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato;

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos fornecidos;
b) a fiscalização da entrega dos alimentos ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do Edital;

c) efetuar o pagamento dos produtos fornecidos na época de sua exigibilidade;

9.2 Rejeitar, no todo ou em parte, os alimentos que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas no Edital.

9.3 Aplicar à(s) CONTRATADA (s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente;

9.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;

b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;

c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);

d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.

f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados à União, Estado, Município ou a terceiros, em razão dos produtos adquiridos.





g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo;

i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto do edital;

j) Executar diretamente a entrega, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação;

k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega dos produtos e vigência da validade previsto no contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os alimentos entregues de forma irregular deverão ser substituídos a expensas da Contratada.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos alimentos, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à contratação correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer os alimentos, em perfeitas condições de consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS

12.1 O Prazo de Validade dos produtos deverá obedecer ao descrito na Especificação de cada Item cotado, conforme Termo de Referência e Relação de Itens (Anexo VIII) deste Edital;

12.2 Os produtos deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes;

12.3 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização;

12.4 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

12.5 Os produtos deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

12.6 Os produtos considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral;

12.7.1 Entende-se por produto inadequado(s) aqueles que apresentarem: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital.





CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1 O acompanhamento da execução deste Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

14.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;





IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

14.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS PENALIDADES

15.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

15.2 À CONTRATADA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

15.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

15.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

15.5 À CONTRATADA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação à ela imposta no presente ajuste;

15.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

15.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA, antes da imposição das penalidades elencadas neste Contrato;

15.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;





15.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA tiver direito sejam decorrente destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

15.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

15.11 Será aplicada a Lei Municipal nº 3.532/2021, que dispõe sobre o Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, pela prática de atos contra a Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

15.12 É vedado a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, conforme Lei nº 13.709/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

16.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

16.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA/PRESTADORA DE SERVIÇOS, os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

16.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

16.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

16.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor atualizado do contrato.





OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº 8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

17.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

17.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

18.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA TOLERÂNCIA

19.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.





CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Navegantes/SC, XX de XXX de 2022.

EM BRANCO

LIBARDONI LAURO CLAUDINO FRONZA
Prefeito Municipal de Navegantes

EM BRANCO

ALDO DECKER
Secretário M. de Assistência Social

EM BRANCO

CONTRATADO
CNPJ:

Testemunhas:

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF





ANEXO VIII TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NAVEGANTES/SC.

2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES/VALORES:

Item Quantidade Unid. Descrição abaixo:

Item	Qtda	Unid	Especificação	Preço Unit	Preço Total
1	500	Pct	<p>BOMBOM: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1Kg. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$48,50	R\$24.250,00
2	4.000	Pct	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</p> <p>Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero <i>Coffea</i>, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte.</p> <p>A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p>	R\$20,01	R\$88.040,00



			<p>Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
03	100	Un	<p>COMINHO: Embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. (Apresentar amostra e ficha técnica)</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$5,85	R\$585,00
04	100	Un	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO</p> <p>Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição.</p> <p>HIGIENE</p> <p>Considerações Gerais</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação.</p> <p>Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo.</p>	R\$8,45	R\$845,00

			<p>Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto.</p> <p>Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado.</p> <p>Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
05	100	Pct	<p>MASSA PARA PASTEL: Massa para pastel em rolo com no mínimo 01kg, deve conter na embalagem dados do fabricante bem como data de fabricação e validade. Validade mínimo de 03 meses da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$22,56	R\$2.256,00
06	100	Pct	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$24,45	R\$2.445,00
07	600	Pct	<p>MORTADELA TIPO BOLOGNA: Mortadela do tipo Bolonha, defumada, fatiada e embalada de no mínimo 200grs. Deve conter o selo do Sif (serviço de Inspeção Federal). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$7,04	R\$4.224,00
08	1.000	Pct	<p>PAO DE FORMA FATIADO: Embalagem de 500grs, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gluten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propinato de</p>	R\$8,95	R\$8.950,00

			cálcio. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega, locais e quantidades a ser definidos, e com prazo de validade de 4 dias. (APRESENTAR AMOSTRA)		
09	6.000	Kg	PÃO DE SAL (FRANCÊS): Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$13,90	R\$83.400,00
10	3.000	Un	PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE: Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 40grs e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes	R\$0,99	R\$2.970,00

			declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido (APRESENTAR AMOSTRA)		
11	5000	Un	PICOLÉ DE FRUTAS: Unidade com peso médio de 58 a 60g. Embalado individualmente. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. Sabores Variados. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$3,00	R\$15.000,00
12	100	Un	PIZZA PRONTA CONGELADA: Sabores diversos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem de no mínimo 400grs CONTÉM GLUTÉN. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$20,00	R\$2.000,00
13	500	Un	PUDIM: Pó para preparo de pudim sabores diversos, Leite em pó integral, açúcar, soro de leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, emulsificante ésteres de ácidos graxos com propileno glicol e aromatizante. <i>Não Contém Glúten. Embalagem de 01kg</i> (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$24,45	R\$12.225,00
14	1000	Pct	PRESUNTO COZIDO: Sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 400 grs, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. ((APRESENTAR AMOSTRA))	R\$18,77	R\$18.770,00
15	500	Un	PIRULITO: Pirulitos diversos sabores e tamanho mínimo de 10cm de diâmetro. Produto de qualidade ((APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA))	R\$4,25	R\$2.125,00
16	1.000	Pct	QUEIJO: Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$20,58	R\$20.580,00
17	200	Un	REQUEIJÃO: Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Peso aproximado de 250grs. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$10,02	R\$2.004,00
18	100	Un	SORVETE 02 LITROS: Especificação: Embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. Ingredientes: água, açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial. Diversos sabores. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	R\$32,00	R\$3.200,00

19	100	Un	<p>(APRESENTAR AMOSTRA) <u>SAL REFINADO</u></p> <p>Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: deve estar isento de sujidade, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.</p> <p>Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$1,59	R\$159,00
20	3.000	Pct.	<p><u>açúcar refinado especial</u></p> <p>Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.</p>	R\$16,99	R\$50.970,00

			<p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
21	1.000	Cx	<p>LEITE INTEGRAL: Descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick aseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$59,44	R\$59.440,00
22	500	Un	<p>CATCHUP embalagem de aproximadamente 190 grs Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$6,10	R\$3.050,00
				TOTAL	R\$407.488,00



3. DA JUSTIFICATIVA

Pela presente, venho justificar a necessidade de realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios, a fim de atender a necessidades desta Secretaria Municipal de Assistência Social em seus diversos departamentos, garantindo a manutenção e o desenvolvimento do serviço diário prestado. Destaca-se que sua utilização ocorre nos atendimentos, oficinas, reuniões, eventos e demais demandas apresentadas pelos usuários do SUAS, fazendo com que os alimentos que se pretende adquirir, serão utilizados para composição e preparo dos lanches oferecido, que por muitas vezes, se torna a porta de acesso e sirva, indiretamente, também como incentivo para a acolhida, adesão e permanência nos serviços, programas e projetos ofertados pelo Sistema Único de Assistência Social.

Desta forma, a fim de melhor contextualizar os serviços prestados por esta Secretaria Municipal de Assistência Social, passo a pormenoriza-los:

a) **Centro de Referência de Assistência Social – CRAS I e CRAS II**, atualmente contamos com dois equipamentos responsáveis pela organização e oferta dos serviços socioassistenciais da Proteção Social Básica e localizam-se em duas áreas de vulnerabilidade e risco social do Município de Navegantes. Nos CRAS a população tem acesso a benefícios, programas, políticas públicas e direitos previstos na Constituição Federal. As unidades oferecem ainda o **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF** (atendimento diário, contínuo, com realização de grupos e reuniões), iniciativa que engloba ações como atendimento técnico às famílias, visitas domiciliares, orientações e encaminhamentos a outros serviços como saúde e educação. Ainda, nos CRAS, por meio do **Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV**, os usuários podem participar de atividades artísticas, culturais, de lazer e esportivas, atendendo a todas as faixas etárias, onde são criados os grupos de encontros semanais. Destacamos que atualmente possuímos o atendimento direto, nos dois CRAS, de aproximadamente 2.000 (duas mil) famílias, tendo como referência o total de 5.000 (cinco mil) famílias por unidade anualmente.

b) **Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS**, atualmente possuímos um equipamento, composto por 06 equipes técnicas para a prestação de serviço, sendo, de modo geral, a unidade pública da política de Assistência Social onde são atendidas famílias e pessoas que estão em situação de risco social ou tiveram seus direitos violados, incluindo mulheres, crianças e adolescentes vítimas de violência doméstica e familiar. No CREAS, são ofertados: **Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos – PAEFI**; **Serviço Especializado de Abordagem Social**; **Serviços para Pessoas com Deficiência, Idosas e suas famílias** e o **Serviço de Medidas Socioeducativas em Meio Aberto**. Ainda, realiza a orientação e encaminhamento dos cidadãos para os demais serviços de assistência social ou outros serviços públicos existentes no Município, além de oferecerem informações, orientações jurídicas, apoio à família, apoio no acesso à documentação pessoal e estímulo a mobilização comunitária. Deste modo, para





efetivação dos serviços supracitados, além de visitas domiciliares são realizadas reuniões, trabalhos em grupos, acolhida com fornecimento de alimentação, bem como diversas atividades que utilizam os alimentos, como lanches, a serem oferecidos aos usuários.

c) **Instituição de Acolhimento Municipal – Abrigo Anildo de Souza** -

Atualmente é nossa única unidade responsável por executar um dos Serviço de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, que trata do acolhimento institucional de Crianças e grupos de irmãos em medidas protetivas por determinação judicial, em decorrência de violação de direitos (abandono, negligência, violência) ou pela impossibilidade de cuidado e proteção por sua família. Nossa capacidade são de 18 (dezoito) vagas, sendo que no último ano, passaram pelo local 28 casos. Destaca-se que neste serviço o atendimento é ininterrupto, funcionando 24 horas por dia, com vistas a afiançar a segurança das crianças afastadas temporariamente do núcleo familiar e/ou comunitários de origem. Cumprindo com as exigências o serviço é prestado em uma residência, inserido na comunidade, em área residencial e oferta um ambiente acolhedor com condições institucionais e técnicas para o correto atendimento dos acolhidos. Evidente, neste caso a necessidade dos alimentos, porquanto se trata de um ambiente residencial onde são ofertadas todas as refeições diárias.

d) **Programa Bolsa Família** – O Programa visa a transferência direta de renda, direcionado às famílias em situação de extrema pobreza em todo o País, de modo que consigam superar a situação de vulnerabilidade e pobreza. Para acessar o programa, os usuários devem cumprir condicionalidades, que envolvem também as políticas públicas de educação e saúde. Atualmente o Município de Navegantes possui mais de 5.000 famílias cadastradas, as quais necessitam de orientação e acompanhamento, razão pela qual são realizadas reuniões e encontros nos diversos bairros do Município na intenção de repassar as informações necessárias ao recebimento e manutenção da participação no Programa Bolsa Família. Nessas ações são ofertados lanches, que tem como ponto, também, ser um atrativo acolhedor aos usuários.

e) **Programa de erradicação do trabalho infantil – PETI** - Trata-se de iniciativa do governo federal que integra a Política Nacional de Assistência Social que visa o combate à exploração laboral de crianças e adolescentes. Buscando implementar de forma efetiva este Programa no Município, realizaremos ações e eventos que deem publicidade ao programa, incluindo os usuários do SUAS, razão pela qual se faz necessário a aquisição de alimentos.

f) **Gestão SUAS – (Secretaria Municipal de Assistência Social)** – Contamos com uma grande estrutura e a realização de diversas atividades na sede da Secretaria Municipal de Assistência Social. Acontece na sede da Secretaria, o atendimento dos usuários da demanda espontânea, os que buscam o acesso a programas e benefícios (Benefícios Eventuais, isenções de taxas,





impostos, acesso ao BPC, Bolsa família entre outros). Nesta sede realizamos também toda a Gestão do SUAS, secretariamos 5 Conselhos Municipais. Todo o desenvolvimento destas atividades e inúmeras outras inerentes a execução da Gestão (reuniões, encontros, confraternizações de grupos, atendimentos especializados entre inúmeras outras ações), exigem a organização também com relação a alimentação que é fornecida no decorrer de algumas dessas atividades, justificando a necessidade para manutenção do serviço.

No mais, registra-se que acompanham a presente Solicitação os três orçamentos que nortearam a realização do cálculo para a média do preço, sendo esta nossa opção por entender ser a mais coerente para a obtenção da média dos preços aplicados atualmente no mercado, evitando assim que os itens sejam fracassados por ausência de interessados. Destaco ainda, conforme verifica-se anexo, que foram enviados e-mails com a solicitação de orçamentos para várias empresas e somente as três empresas mencionadas na média de preço nos retornaram e há itens onde apenas dois orçamentos foram fornecidos.

Pelo exposto, justifica-se a necessidade de realização da presente solicitação para aquisição de gêneros alimentícios (que serão utilizados em todos os serviços, programas e projetos conforme descritos nos itens a, b, c, d, e, f a cima.

4. DO LOCAL E PRAZO, RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

4.1 Os alimentos, deverão ser entregues por meio próprio de forma fracionada de acordo com a necessidade desta Secretaria e em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social no horário de expediente.

4.2 O fornecimento dos alimentos será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 O contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

5.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto do Contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens (Anexo VIII), publicado junto ao Edital;





6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA;

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte);

6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado;

6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o Contrato e iniciar outro processo licitatório;

6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado no Contrato.

7. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

7.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS;

7.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

7.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

7.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

7.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal;

7.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

7.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;





7.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa 002.2021.

8. DAS RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução do Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

8.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei nº 8.666/93;

8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA;

8.4 A CONTRATADA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do Contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do contrato;

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos fornecidos;
- b) a fiscalização da entrega dos alimentos ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do Edital;
- c) efetuar o pagamento dos produtos fornecidos na época de sua exigibilidade;

9.2 Rejeitar, no todo ou em parte, os alimentos que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas no Edital.

9.3 Aplicar à(s) CONTRATADA (s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente;





9.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.
- f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados à União, Estado, Município ou a terceiros, em razão dos produtos adquiridos.
- g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.**
- h) Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo;
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto do edital;
- j) Executar diretamente a entrega, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação;
- k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega dos produtos e vigência da validade previsto no contrato;

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os alimentos entregues de forma irregular deverão ser substituídos a expensas da Contratada.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos alimentos, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à contratação correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer os alimentos, em perfeitas condições de consumo.





12. DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

12.1 O Prazo de Validade dos produtos deverá obedecer ao descrito na Especificação de cada Item cotado, conforme Termo de Referência e Relação de Itens (Anexo VIII) deste Edital;

12.2 Os produtos deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes;

12.3 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização;

12.4 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

12.5 Os produtos deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

12.6 Os produtos considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral;

12.7.1 Entende-se por produto inadequado(s) aqueles que apresentarem: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital. edital.

13. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;





13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

14. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1 O acompanhamento da execução do Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

14.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

14.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

15. DAS PENALIDADES

15.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

15.2 À CONTRATADA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

15.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;





15.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

15.5 À CONTRATADA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação à ela imposta no presente ajuste;

15.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

15.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA, antes da imposição das penalidades elencadas no Contrato;

15.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

15.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA tiver direito sejam decorrente destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

15.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

15.11 Será aplicada a Lei Municipal nº 3.532/2021, que dispõe sobre o Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, pela prática de atos contra a Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

15.12 É vedado a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, conforme Lei nº 13.709/2018.

16. DA RESCISÃO

16.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

16.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

16.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA sujeitar-se-





á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

17.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

17.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

17.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

17.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

18 DAS AMOSTRAS

18.1 A Empresa Licitante declarada vencedora deverá apresentar Amostras de todos os itens cotados e vencidos, em até 05 (cinco) dias, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social, rua Arnaldo Passos, S/N lateral do Ginásio Municipal de Esportes – Centro.

18.2 As amostras serão analisadas pelo setor requisitante, para fins de verificação e manifestação sobre a qualidade dos produtos e quanto à adequação das características com as especificações descritas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório;

18.3 A não apresentação e/ou divergência das especificações tanto nas amostras, quanto nas exigências dos produtos implicaram na desclassificação do participante;

18.4 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes no edital e atender 100% (cem por cento) dos itens cotados, sob pena de inabilitação;

18.5 Em caso de reprovação, os próximos colocados serão chamados para apresentação da amostra no mesmo momento;

18.6 Os produtos poderão ser testados e, em caso de verificação de qualidade muito ruim, serão reprovados.

18.7 A solicitação das amostras visa assegurar a conformidade dos itens cotados com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

18.8 Se julgar necessário, os representantes da Secretaria de Assistência Social que estiverem presentes na análise das amostras, poderão abrir os produtos e inclusive realizar testes para verificar a eficácia destes.





18.9 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, 11 de maio de 2022.

ALDO DECKER
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



Rua João Emilio, 100 - Centro - Navegantes -
SC

CEP: 89270-110

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 83.102.855/0001-50

Telefone: (47) 3185-9500

Rua João Emilio , 100

CEP: 88370-446 - Navegantes SC

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 79/2022 - PE

Processo Administrativo: 79/2022

Data do Processo: 12/04/2022

ANEXO IX RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	500,000	PCT	<p>Pacote de Bombom - BOMBOM: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1Kg. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade. (APRESENTAR AMOSTRA</p>	48,5000	24.250,00
2	4.000,000	PCT	<p>CAFÉ TORRADO MOIDO - CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em</p>	22,0100	88.040,00

Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

3	100,000	U	COMINHO, EMBALAGENS CONTENDO NO MÍNIMO - COMINHO: Embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. (Apresentar amostra e ficha técnica) (APRESENTAR AMOSTRA)	5,8500	585,00
4	100,000	U	IOGURT COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação. Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto. Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)	8,4500	845,00
5	100,000	PCT	MASSA PARA PASTEL - MASSA PARA PASTEL: Massa para pastel em rolo com no mínimo 01kg, deve conter na embalagem dados do fabricante bem como data de	22,5600	2.256,00

			<p>fabricação e validade. Validade mínimo de 03 meses da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA</p>		
6	100,000	PCT	<p>FERMENTO BIÓLICO - FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA</p>	24,4500	2.445,00
7	600,000	PCT	<p>MORTADELA TIPO BOLOGNA - MORTADELA TIPO BOLOGNA: Mortadela do tipo Bolonha, defumada, fatiada e embalada de no mínimo 200grs. Deve conter o selo do Sif (serviço de Inspeção Federal). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. (APRESENTAR AMOSTRA,</p>	7,0400	4.224,00
8	1.000,000	PCT	<p>PÃO FATIADO EMBALAGEM COM 500GR - PAO DE FORMA FATIADO: Embalagem de 500grs, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gluten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propinato de cálcio. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega, locais e quantidades a ser definidos, e com prazo de validade de 4 dias. (APRESENTAR AMOSTRA,</p>	8,9500	8.950,00
9	6.000,000	KILO	<p>PÃO DE SAL FRANCÊS - PÃO DE SAL (FRANCÊS): Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada</p>	13,9000	83.400,00

com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido

(APRESENTAR AMOSTRA

10	3.000,000	U	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE - PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE: Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mau cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 40grs e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os</p>	0,9900	2.970,00
----	-----------	---	--	--------	----------

			dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega. Locais de entrega e quantidades a ser definido (APRESENTAR AMOSTRA		
11	5.000,000	U	PICOLÉ DE FRUTAS UNIDADE COM PESO MÉDIO - PICOLÉ DE FRUTAS: Unidade com peso médio de 58 a 60g. Embalado individualmente. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. Sabores Variados. (APRESENTAR AMOSTRA,	3,0000	15.000,00
12	100,000	U	PIZZA - PIZZA PRONTA CONGELADA: Sabores diversos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem de no mínimo 400grs CONTÉM GLUTÉN. (APRESENTAR AMOSTRA	20,0000	2.000,00
13	500,000	U	PÓ PARA PREPARO DE PUDIM - PUDIM: Pó para preparo de pudim sabores diversos, Leite em pó integral, açúcar, soro de leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, emulsificante ésteres de ácidos graxos com propileno glicol e aromatizante. Não Contém Glúten. Embalagem de 01kg (APRESENTAR AMOSTRA	24,4500	12.225,00
14	1.000,000	PCT	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA - PRESUNTO COZIDO: Sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 400 grs, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. ((APRESENTAR AMOSTRA	18,7700	18.770,00
15	500,000	U	PIRULITOS DIVERSOS SABORES - PIRULITO: Pirulitos diversos sabores e tamanho mínimo de 10cm de diâmetro. Produto de qualidade ((APRESENTAR AMOSTRA,	4,2500	2.125,00
16	1.000,000	PCT	QUEIJO FATIADO - QUEIJO: Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) (APRESENTAR AMOSTRA	20,5800	20.580,00
17	200,000	U	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - REQUEIJÃO: Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Peso aproximado de 250grs. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA	10,0200	2.004,00

18	100,000	U	<p>SORVETE DOIS LITROS - SORVETE 02 LITROS: Especificação: Embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. Ingredientes: água, açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial. Diversos sabores. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. (APRESENTAR AMOSTRA</p>	32,0000	3.200,00
19	100,000	U	<p>SAL REFINADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS - SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiuementante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA</p>	1,5900	159,00
20	3.000,000	U	<p>AÇÚCAR PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO - AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a</p>	16,9900	50.970,00

saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.

Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

(APRESENTAR AMOSTRA

21	1.000,000	CX	<p>LEITE - LEITE INTEGRAL: Descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA</p>	59,4400	59.440,00
22	500,000	UND	<p>CATCHUP - VARIAS - CATCHUP</p> <p>Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana,</p>	6,1000	3.050,00

acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e
aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
EMBALGEM DE 190G A 360G

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	407.488,00
----------------------------------	--------------	------------