



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. PREÂMBULO

1.1. O **MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ-MF sob o nº 95.996.187/0001-31, situado a Rua Coronel Vitório, nº 966, Centro, SC, através da Prefeita Municipal, Senhora ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN, **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, a qual será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/02, Decretos Municipais 5/2007 e 88/2020, Lei Complementar nº 123/06, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas respectivas alterações e legislação aplicável, pelo (a) Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio, cuja proposta deve ser apresentada até o dia e hora abaixo especificados:

DATA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA: ATÉ DIA 26/01/2022

HORÁRIO LIMITE: até 12h45

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO: DIA 26/01/2022

HORÁRIO: às 13h00

2. OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para possível aquisição gêneros alimentícios destinados a preparação da merenda escolar, conforme especificações constantes no **Anexo "A"** deste Edital.

2.2. O objeto social da empresa licitante deverá ser pertinente e compatível com o objeto disposto no item 2.1.

3. PARTICIPAÇÃO



3.1. Poderão participar do presente pregão eletrônico as empresas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital, e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

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

3.3. Não podem participar da presente licitação, empresas que estejam cumprindo as sanções previstas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, nos casos de suspensão, desde que seja penalizada pela Administração Municipal de Vargem Bonita – SC, bem como empresas nas seguintes condições;

- a) com falência decretada;
- b) em consórcio;
- c) estrangeiras.

3.4. Em atendimento ao Art. 49, II, da Lei Complementar 123/2006, em virtude da inexistência 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório, justifica-se a ampla concorrência deste certame.

3.5. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação, que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública, suspenso, ou que tenham sido declaradas inidôneas e que possuem em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista, agentes políticos detentores de mandatos eletivos do poder legislativo, tanto federal como estadual, nos termos do Art. 54, Inc. I, alínea “a” da Constituição Federal e Art. 43, Inc. I alínea “a”, inc. II, alínea “a” da Constituição do Estado de Santa Catarina.

4. REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO



4.1. Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO”, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br

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

4.1.2. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal, e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Vargem Bonita, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. 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.

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

5.4. 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.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

5.5. 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.

5.6. Ocorrendo adendos, erratas e/ou republicações do edital, que acarretem na alteração de data de abertura do certame, cabe as licitantes interessadas a atualização da documentação de habilitação e proposta de preços já cadastrada, caso julgar necessário.

5.7. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da documentação de habilitação e da proposta de preços, contendo marca, valor unitário e valor total de cada item, e demais informações necessárias, até o horário previsto no preâmbulo deste Edital.

5.7.1. Em não havendo campo específico para digitação do modelo, esse poderá ser digitado no mesmo campo designado para marca.

5.7.1.1. A ausência de indicação do modelo não ensejará a desclassificação da proposta, a qual deverá ser sanada na apresentação da proposta atualizada, conforme item 5.12.

5.7.1.2. A proposta de preços será formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

5.7.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, clicando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.

5.7.2.1. No caso da proponente ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), esta deverá apresentar para credenciamento Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 81/2020, vigente na data de abertura da licitação indicada no item 1.1. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

5.7.2.2. Caso a certidão requerida no item 5.7.2.1 não apresente data de validade estabelecida pelo competente órgão expedidor, será adotada a vigência de 90 (noventa) dias consecutivos, contados a partir da data de sua emissão.



5.7.3. Para fins de comprovação do enquadramento como Microempresa e/ou Empresa de Pequeno Porte a licitante poderá apresentar ainda o Cartão CNPJ, que contenha a indicação de seu porte (ME/ EPP);

5.7.4. Todo benefício previsto nesta Lei Complementar 123/2006 aplicável à microempresa estende-se ao MEI, conforme determina o § 2º do artigo 18-E.

5.8. A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5.9. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico.

5.10. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no Anexo “A” deste Edital, serão desconsiderados.

5.11. Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:

- a) Preço unitário de cada item em moeda corrente nacional, em algarismos e com no máximo três casas decimais após a vírgula;
- b) Marca e especificações detalhadas do objeto ofertado, consoante as exigências editalícias;
- c) Cópia da prova oficial do reproduzidor por item cotado, sob pena de desclassificação (exclusivo para itens de sêmen).

5.11.1. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, entregas parceladas que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação;

5.12. Fica estabelecido em 60 (sessenta) dias consecutivos o prazo de validade das propostas, nos termos do artigo 6º da Lei Federal nº 10.520/2002 o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes nº 01, estabelecida no item 1 deste Edital. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.



5.12.1. A licitante contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.

5.13. Poderão ser admitidos pelo Pregoeiro erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

5.14. Os licitantes poderão participar com uma única marca por item, sob pena de desclassificação.

5.15. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir, ou criar direitos, sem previsão expresso no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta que não for conflitante com o Edital.

5.16. No caso da licitante apresentar em sua Proposta de Preços item com características semelhantes e aproximadas ao indicado neste edital, numa variação de até 5 % (cinco inteiros por cento), caberá ao Pregoeiro (a) realizar diligências junto à Secretaria solicitante no intuito de comprovar que o item atende às necessidades desta.

5.17. A **Documentação de Habilitação da licitante vencedora** será verificada mediante apresentação dos documentos abaixo, os quais devem ser encaminhados conjuntamente à proposta:

- a) Ato constitutivo, certificado da condição de microempreendedor individual – CCMEI, estatuto ou contrato social consolidado, em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada;
- b) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais;
- d) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais, relativa ao Município da sede do licitante;



- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011;
- g) Declaração de não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista, agentes políticos detentores de mandatos eletivos do poder legislativo, tanto federal como estadual, nos termos do Art. 54, Inc. I, alínea “a” da Constituição Federal e Art. 43, Inc. I alínea “a”, inc. II, alínea “a” da Constituição do Estado de Santa Catarina, conforme modelo constante do Anexo “C” deste Edital;
- h) Para as empresas que forem ME/ EPP: Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 81/2020, vigente na data de abertura da licitação indicada no item 1, caso não apresente data de validade estabelecida pelo competente órgão expedidor, será adotada a vigência de 90 (noventa) dias consecutivos, contados a partir da data de sua emissão. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006 (exigível somente para as ME e EPP, com intenção de usufruir dos privilégios previstos na Lei 123/06);
- i) Para fins de comprovação do exigido no subitem 2.2 a licitante deverá apresentar o Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral (CNPJ) ou ainda se valer do documento apresentado na alínea “a” deste subitem.

5.17.1. A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) encaminhar juntamente com a documentação de habilitação:

- j) Termo de Aceite, previsto no **Anexo “D”**, concordando com os termos previstos na Ata de Registro de Preços constantes no **Anexo “E”** e condições previstas no Edital e Termo de Referência.



- j.1) Somente será aceito o Termo caso assinado por quem detenha poderes de administrador, seja um dos sócios da licitante, ou procurador com tais poderes;
- j.2) Será permitida a assinatura eletrônica do termo de aceite, mediante uso da certificação digital ICP Brasil, caso o representante legal da licitante a possua;
- j.3) O não encaminhamento junto à documentação de habilitação e, ainda, a recusa do(s) licitante(s) vencedor(es) em encaminhar o Termo de Aceite, após convocação pelo Pregoeiro, resultará em sua inabilitação, podendo ainda serem aplicadas as penalidades previstas neste edital;

5.17.2. Para facilitar o contato, solicitamos constar ainda as seguintes informações:

- k) Indicação de Preposto (nome, CPF, cargo/ função, telefone e e-mail);
- k.1) O Preposto indicado será responsável por todos os contatos necessários a plena execução do contrato.
- k.2) Caso necessário deverá ser apresentada, para assinatura do contrato, procuração do indicado acima.

5.17.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas, sob pena de inabilitação

5.17.3.1. De acordo com a documentação complementar exigida, poderá o Pregoeiro, dilatar o prazo para apresentação dos mesmos.

5.18. Caso a licitante apresente para habilitação, Contrato Social arquivado e emitido pelo site da Junta Comercial o mesmo será autenticado.

5.18.1. Caso encontre-se com status “expirado” e não seja possível a verificação de sua autenticidade, restará a licitante pré-habilitada, devendo esta apresentar contrato social em vigência para aferição das informações pertinentes, não sendo aceita qualquer alteração contratual que devesse constar para habilitação.

5.19. As licitantes poderão substituir os documentos referidos nas alíneas “b” a “f” do item 5.17, por Certificado de Registro Cadastral – CRC expedido pela Comissão de Registro Cadastral de Licitantes do Município de Vargem Bonita.

5.19.1. A condição de validade do Certificado de Registro Cadastral apresentado pelos licitantes está atrelada à manutenção de sua regularidade junto ao respectivo órgão cadastrador.



Desta forma, no curso do julgamento da fase de habilitação, o Pregoeiro averiguará a situação cadastral dos licitantes junto ao Cadastro de Licitantes do Município de Vargem Bonita, inabilitando aqueles cujo CRC estiver cancelado, suspenso, vencido ou, ainda, quando toda a documentação apresentada para o competente cadastramento não estiver em plena vigência.

5.20. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida no item 9.1, mesmo que os documentos exigidos nas alíneas “b” a “f”, relativas à regularidade fiscal, apresentem alguma restrição.

5.20.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, alíneas “b” a “f”, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa e entrega destas certidões na Diretoria de Administração.

5.20.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no Item 5.20.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a eventual assinatura de contrato, ou revogar a licitação.

5.21. Quando as certidões apresentadas não tiverem prazo de validade estabelecido pelo competente órgão expedidor, será adotada a vigência de 90 (noventa) dias consecutivos, contados a partir da data de sua expedição. Não se enquadram nesse dispositivo os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade.

5.21.1. Conforme Lei Federal nº 13726/2018, fica dispensada a autenticação de cópias dos documentos expedidos no País que se destinem a fazer prova na Administração Municipal, para fins desta licitação. Em caso dúvida quanto à autenticidade ou previsão legal, poderá ser exigido o documento original ou cópia autenticada.

5.21.2. Faculta-se ao Pregoeiro (a) a diligência para comprovação da autenticidade dos documentos apresentados, conforme disciplina a Lei nº 13726/2018.

5.21.3. Para saneamento da diligência, a licitante deverá apresentar o documento original para que possa ser efetuada autenticação dos documentos por servidores públicos desta Administração.



6. ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO

6.1. O Pregoeiro via sistema eletrônico dará início à sessão pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta.

6.2. O acompanhamento da sessão se dará, única e exclusivamente, por meio eletrônico, no sítio informado no preâmbulo deste edital, conforme dispõem o Decreto 88/2020.

7. FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Aberta a etapa competitiva (sessão pública), a licitante deverá encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento e respectivo valor.

7.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **VALOR POR ITEM**, observando se o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem menores que o último lance registrado no sistema.

7.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

7.5. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

7.6. A disputa de lances se dará no modo aberto, sendo que o envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.6.1. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.



7.6.2. Na hipótese de não haver novos lances na forma previsto no subitem 7.6.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

7.6.3. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

7.7. Após o encerramento de cada item, caso o vencedor não seja uma empresa beneficiada pela Lei Complementar nº 123/06, e existindo empate com empresas beneficiadas, será enviada uma mensagem para o chat informando a ordem de classificação para o desempate (o intervalo percentual considerado como empate, estabelecido na Lei, é de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço ofertado).

7.7.1. Para cada empresa dentro do limite de empate, será concedido o tempo de 05 (cinco) minutos para ofertas de novos lances ou para a desistência, na ordem de classificação apresentada, sendo enviada mensagem sobre esta situação para o chat. Neste intervalo de tempo, as empresas interessadas em usufruir dos benefícios deverão dar seus lances.

7.8. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.8.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.9. Após o fechamento da etapa de lances, o Pregoeiro encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapostas diretamente à licitante que tenha apresentado o lance com menor valor obtido.

8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará à licitante vencedora.



8.2. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de duas horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

8.2.1. De acordo com o resultado do certame, poderá o pregoeiro dilatar o prazo para envio da proposta.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. Na hipótese da proposta ou do lance de menor preço não ser aceito, ou se a licitante vencedora desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, e procederá à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.9. Sendo suscitada alguma dúvida quanto ao objeto proposto pela licitante vencedora, em razão das especificações indicadas na proposta, o Pregoeiro poderá solicitar à licitante declaração expedida pela empresa, de que o objeto possui as características indicadas na proposta, como condição necessária para adjudicação do objeto.



8.9.1. A licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeita à desclassificação do item proposto.

9. DO PARECER TÉCNICO

9.1. Para efeito de adjudicação deste Pregão, se necessário, o Pregoeiro encaminhará o processo à Secretaria Municipal solicitante, a fim de que seja emitido Parecer Técnico referente à proposta vencedora.

9.2. Ocorrendo a desclassificação da empresa vencedora, os autos serão devolvidos ao Pregoeiro, para que esta realize nova negociação com as demais empresas, obedecendo-se à ordem de classificação, por menor preço por item.

9.3. Somente após tal procedimento, o Pregoeiro fará a adjudicação à empresa vencedora.

10. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

10.1. Os pedidos de esclarecimento e as impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível no Portal www.portaldecompraspublicas.com.br, não sendo aceita sua remessa feita por correio e/ou e-mail.

10.1.1. Caberá ao Pregoeiro encaminhar à autoridade competente que decidirá sobre a impugnação e sobre o pedido de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis do recebimento.

10.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

11. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei nº 10.520/02, devendo a licitante manifestar, motivadamente, sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando, sucintamente, suas razões após o término da sessão de lances.



11.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

11.2. A licitante que manifestar a intenção de recurso e, sendo a mesma aceita pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, o qual será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência do direito de recurso, e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro à licitante vencedor.

11.4. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

11.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, e-mail, correios ou entregues pessoalmente.

11.7. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração aos termos desta licitação, o licitante que os tenha aceitado sem objeção, e após o julgamento venha apontar falhas ou irregularidade. Tal comunicação não terá efeito de recurso.

12. DOS CRITERIOS DE JULGAMENTO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro, sempre que não houver recurso.

12.2. Para adjudicação será verificada a manutenção das condições de habilitação da licitante vencedora.



12.2.1. Caso haja alguma irregularidade, nos termos do item acima, será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, sob pena de inabilitação.

12.3. Será verificado ainda, eventuais impedimentos de licitar e contratar, da licitante vencedora, mediante consulta à:

12.3.1. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico www.portaldatransparencia.gov.br/ceis;

12.3.2. Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados, no endereço eletrônico <http://portal.tcu.gov.br/certidoes/certidoes.htm>.

12.4. Caso a empresa enquadre-se em alguma hipótese de inidoneidade e suspensão, será analisado o alcance da mesma, sendo garantido à licitante o contraditório e ampla defesa, em caso de inabilitação.

12.5. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente, e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor, pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

13. DO REGISTRO DOS PREÇOS

13.1. Após a homologação do resultado da licitação e adjudicação do objeto pela autoridade competente, será efetuado o registro dos preços e dos fornecedores correspondentes mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços (Anexo “E”) pelo responsável pelo Órgão Gerenciador, ficando vedada à transferência ou cessão da Ata de Registro de Preços a terceiros.

13.1.1. Por ocasião da emissão da Autorização de Fornecimento, será verificada a manutenção das condições de habilitação da contratada.

13.1.2. Caso haja alguma irregularidade, nos termos do item acima, será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, sob pena de rescisão contratual.

13.2. Como ato concreto para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será considerada a participação da empresa vencedora no certame licitatório, tendo esta apresentado sua proposta final. Em caso de recusa da primeira colocada em fazê-lo, fica facultado ao Órgão Gerenciador examinar a proposta ou lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e,



procedendo a sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço e, assim sucessivamente.

13.3. A efetividade da Ata de Registro de Preços se caracterizará pela publicação da mesma no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina – DOM/SC, que terá validade de 12 meses após a assinatura.

13.3.1. A publicação de que trata o item anterior, será efetuada até o quinto dia útil do mês subsequente ao da assinatura da Ata de Registro de Preços.

13.4. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

13.5. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei 8.666/93, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

13.6. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Municipal poderá ou não contratar todo ou quantidades parciais do objeto deste Pregão.

13.7. Surgindo durante a validade da Ata de registro de preços, algum fato impeditivo referente a contratação do fornecedor registrado, poderão ser convocados os fornecedores constantes no cadastro reserva.

13.7.1. Serão considerados como fato impeditivo, a abertura de processo administrativo, mediante notificação, pela perda das condições de habilitação, não pagamento das obrigações trabalhistas, atraso na entrega, irregularidades na prestação do serviço/cumprimento do objeto.

13.8. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública municipal que não tenha participado do certame licitatório, inclusive Polícia Civil, através do Convênio de Trânsito, Polícia Militar através do Convênio de Trânsito e Rádio Patrulha e Bombeiros Voluntário/Militares.



14. DAS PENALIDADES

14.1. Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7 da Lei 10.520/2021, a empresa contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, assegurada a prévia defesa:

14.1.1. Pelo atraso injustificado na execução da Ata de Registro de Preços:

14.1.1.1. Advertência por escrito.

14.1.1.2. Multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, por dia de atraso, limitada ao total de 5% (cinco por cento).

14.1.1.3. Ultrapassando o percentual de 5% (cinco por cento) previsto no subitem 14.1.1.2, multa de até 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor da Ata de Registro de Preços ou da parte não cumprida.

14.1.1.4. Impedimento de participação em licitação e de contratar com a Administração, por prazo não superior a cinco anos.

14.1.1.5. Rescisão Contratual.

14.1.2. Pela inexecução total ou parcial Ata de Registro de Preços:

14.1.2.1. Multa de até 25% (vinte e cinco por cento), calculada sobre o valor da Ata de Registro de Preços ou da parte não cumprida.

14.1.2.2. Multa correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para complementação ou realização da obrigação não cumprida.

14.1.2.3. Impedimento de participação em licitação e de contratar com a Administração, por prazo não superior a cinco anos.

14.1.2.4. Rescisão Contratual.

14.2. O valor a servir de base para o cálculo das multas referidas nos subitens 14.1.1.2, 14.1.1.3 e 14.1.2.1 será o valor inicial da Ata de Registro de Preços adjudicado a contratada.

14.3. As multas aqui previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e, consequentemente, o pagamento delas não exige a empresa contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao Município de Vargem Bonita, e ainda, o ressarcimento de valores correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para complementação ou realização da obrigação não cumprida.



14.4. As penalidades de multas acima previstas poderão ser descontadas dos pagamentos subsequentes a que a contratada tiver direito, após aplicada a penalidade.

14.5. As penalidades previstas nesta cláusula, poderão ser aplicadas isoladas ou conjuntamente entre as mesmas.

14.6. Ainda, a DETENTORA que sofrer a penalidade disposta no subitem 14.1.2.4 poderá ser descredenciada junto ao Cadastro de Fornecedores do Município, através de informação prestada pela Administração Municipal.

14.7. As notificações, para aplicação de penalidades, poderão ser feitas através de forma eletrônica, valendo-se para tanto do e-mail do preposto indicado na Proposta de Preços.

14.7.1. Nos casos em que a notificação seja encaminhada via e-mail, o prazo para defesa/ recurso será contado da data de confirmação de entrega do e-mail.

15. DO CONTRATO E DOS PREÇOS

15.1. A contratação do objeto licitado será efetivada mediante o envio das Autorizações de Fornecimento aos fornecedores devidamente registrados.

15.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

15.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

15.4. Os preços, durante a vigência da Ata, serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8666/1993 ou de redução dos preços praticados no mercado.



15.4.1. A CONTRATADA deverá apresentar planilhas de custos que demonstrem os seus gastos, comprovando a quebra do equilíbrio econômico-financeiro, para a devida repactuação dos valores.

15.4.2. A repactuação poderá ser registrada por simples termo de apostilamento a Ata de Registro de Preços inicial.

15.4.3. A Ata poderá sofrer alterações de acordo com as condições estabelecidas no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.

15.5. Mesmo comprovada a ocorrência da situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o item do licitante melhor classificando efetuando a convocação dos demais licitantes constantes no cadastro reserva, ou iniciar outro processo licitatório visando a aquisição pretendida.

15.6. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

16. DA ENTREGA

16.1. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitados pelas Secretarias, Fundos ou Fundações.

16.2. A contratada deverá observar os prazos, a forma e local de entrega do(s) produto(s) licitado(s), de acordo com as especificações do Termo de Referência constante no anexo “A” deste edital.

16.3. A comunicação da secretaria solicitante do objeto desta licitação poderá ser feita através de forma eletrônica, valendo-se para tanto do e-mail do preposto indicado na Proposta de Preços.

17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

17.1. O pagamento será realizado conforme disposto no Termo de Referência constante no anexo “A” deste edital.

17.2. As despesas decorrentes da execução do objeto deste edital correrão a cargo das dotações previstas na lei orçamentária vigente, criadas para tal finalidade.

17.3. Os recursos para pagamento do objeto desta licitação correrão por conta de recursos próprios do Município de Vargem Bonita e/ou de recursos recebidos de outras esferas de governo.

17.4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário, em conta corrente de titularidade da contratada.

17.5. As notas fiscais/notas fiscais eletrônicas deverão ser emitidas conforme informações constantes na(s) autorizações de Fornecimento.

17.5.1. A Nota Fiscal Eletrônica para pagamento deverá ser enviada no e-mail: compras@vargembonita.sc.gov.br.

17.6. Durante todo o prazo de validade da Ata de Registro de Preços o(s) fornecedor(es) ficará(ão) obrigado(s) a apresentar mensalmente, no Departamento de Administração, os documentos relacionados nas alíneas “b” a “f” do item 9.1 deste Edital, para que a Administração Municipal possa efetuar o pagamento.

17.7. Por força do contido no Decreto Federal nº 7.507/2011, para pagamento dos valores devidos, a empresa preferencialmente deverá manter conta corrente no Banco do Brasil S.A., ou em caso da conta ser de outra instituição bancária, as tarifas decorrentes da transferência, serão descontados dos valores devidos ao fornecedor.

18. DAS AMOSTRAS

18.1. As proponentes Deverão apresentar amostras conforme determinado o Termo de Referência constante no Anexo “A” do edital, sem assim exigido.



18.2. Ocorrendo a formação de cadastro reserva, as licitantes que compõem o mesmo, deverão encaminhar amostra no mesmo prazo estipulado para a primeira colocada e previsto no Termo de Referência, anexo “A” do edital, se assim exigido.

18.2.1. O não encaminhamento da amostra, ou reprovação da mesma, impedirá a licitante de constar no cadastro reserva.

19. DA GARANTIA

19.1. A(s) proponente(s) vencedora(s) deverá(ão) prestar garantia conforme especificada no Termo de Referência constante no Anexo “A” do Edital.

20. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada pela Administração:

20.1.1. Automaticamente:

20.1.1.1. Por decurso do prazo de vigência;

20.1.1.2. Quando não restarem fornecedores registrados;

20.1.2. Pela Administração Municipal, quando caracterizado o interesse público.

20.2. O Proponente terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

20.2.1. A pedido quando:

20.2.1.1. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

20.2.1.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

20.2.2. A solicitação dos fornecedores para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no Item 14 deste Edital, caso não aceitas as razões do pedido.

20.2.3. Por iniciativa da Administração Municipal, quando:

20.2.3.1. O fornecedor perder qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório, ou seja, não cumprir o estabelecido no item 9.1 do Edital;



20.2.3.2. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

20.2.3.3. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;

20.2.3.4. O fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes desta Ata de Registro de Preços;

20.2.3.5. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;

20.2.3.6. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.

20.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos, será feita pessoalmente, por meio de documento oficial ou através de publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Santa Catarina – DOM/SC, por informativo no sítio www.diariomunicipal.sc.gov.br.

20.4. Ocorrendo o cancelamento de item da ata de registro de preços, poderá a Unidade Gestora contratar os demais licitantes previstos no cadastro reserva.

21. DO CADASTRO RESERVA

21.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, mediante a formulação de novo lance no sistema de gerenciamento do referido certame.

21.1.1. Não havendo no sistema de gerenciamento do certame, campo para registro de lance com valor igual ao do vencedor, visando a formação do cadastro reserva, a licitante interessada deverá, no prazo de 2 (dois) dias após encerrada a sessão, encaminhar proposta visando a formação do cadastro, no e-mail a ser informado.

21.1.2. A apresentação de novas propostas na forma do item 21.1.1 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

21.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.



21.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado e/ou suspenso.

21.4. O Cadastro Reserva será formalizado em anexo a Ata de Registro de Preços.

21.5. Havendo a necessidade de formalização de nova Ata de Registro de Preços com algum dos fornecedores constantes no cadastro reserva, este será convocado para no prazo de 2 (dois) dias úteis apresentar sua documentação de habilitação, em conformidade com o edital.

22. DAS OBRIGAÇÕES

22.1. São obrigações da CONTRATADA:

22.1.1. Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

22.1.1.1. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a CONTRATANTE.

22.1.1.2. Cumprir com as determinações estabelecidas pelo Ministério do Trabalho, relativas à segurança e medicina do trabalho.

22.1.2. Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias.

22.1.3. Responsabilizar-se pelos danos e prejuízos que a qualquer título causar à CONTRATANTE, ao meio ambiente e/ou a terceiros em decorrência da execução do objeto deste termo, respondendo por si e por seus sucessores.

22.1.4. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato.

22.1.5. Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.



22.1.6. Responsabilizar-se pela apuração e recolhimento de todos os encargos sociais e trabalhistas.

22.1.7. Recolher o ISSQN devido.

22.1.8. Manter durante a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

22.2. A licitante vencedora deverá, quando requerido pela Secretaria solicitante e/ou Gestor de Contratos, apresentar Planilha de Custos de formação do preço (salário base do(s) colaborador (es) vinculados a execução dos serviços (unitário e total) bem como adicionais, benefícios, insumos, encargos trabalhistas e sociais, custos indiretos, tributos e lucros), quantidade de pessoal alocado para execução do contrato, relação dos materiais usados na execução dos serviços, marca/modelo e quantitativo, conforme previsto no Anexo 'A' do Edital.

22.3. São obrigações da CONTRATANTE:

22.3.1. Efetuar os pagamentos no prazo estabelecido no item 17.1 da Cláusula Quinta deste Termo.

22.3.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

22.3.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

23. DOS ORGÃOS E UNIDADES PARTICIPANTES

23.1. Utilizarão a Ata de Registro de Preços decorrente deste Pregão qualquer órgão ou entidade da administração pública municipal que não tenha participado do certame licitatório, inclusive Polícia Civil, através do Convênio de Trânsito, Polícia Militar através do Convênio de Trânsito e Rádio Patrulha e Bombeiros.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS



24.1. É facultado ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder, em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

24.2. A critério da Administração, o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da lei n. 8.666/93.

24.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste pregão, sujeitando-se, o licitante, às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei n. 8.666/93.

24.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Vargem Bonita.

24.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

24.6. O Município de Vargem Bonita reserva-se ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

24.7. As licitantes participantes deste certame licitatório declaram quando da apresentação das propostas:

24.7.1. Sob a pena prevista no parágrafo único do artigo 97 da Lei Federal nº 8.666/1993, não estarem declaradas inidôneas ou suspensas de participação em licitações pela Prefeitura Municipal de Vargem Bonita, SC, nos termos dos incisos III e IV do artigo 87 do referido diploma legal;

24.7.2. Para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não empregam menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega



menor de dezesseis anos, ressalvados os casos de menor a partir de quatorze anos na condição de aprendiz.

24.7.3. Não possuir no quadro societário servidor público, deste município, da ativa ou empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista.

24.8. A simples participação na presente licitação implica no conhecimento e na aceitação irretroatável das normas e condições editalícias.

24.9. Todos os horários apresentados neste edital seguirão o horário de Brasília – DF.

24.10. Não será permitida a reprodução de quaisquer documentos pertinentes ao procedimento licitatório, por meio de fotografia.

24.10.1. Em havendo interesse, a licitante poderá requerer cópia do documento ao Pregoeiro, que adotara as medidas necessárias para o seu fornecimento, nos termos da norma vigente.

24.11. Informações verbais prestadas por integrantes da Administração Municipal de Vargem Bonita não serão consideradas como motivos para impugnações.

24.12. O foro competente para dirimir possíveis dúvidas e/ou litígios pertinentes ao objeto da presente licitação é o da Comarca de Catanduvas, SC, excluído qualquer outro.

25. DOS ANEXOS DO EDITAL

25.1. Integram o presente Edital, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:

- a) Anexo “A” – **TERMO DE REFERÊNCIA;**
- b) Anexo “B” – **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO TRABALHISTA DE PROTEÇÃO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE;**
- c) Anexo “C” – **MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR EM SEU QUADRO SOCIETÁRIO SERVIDOR PÚBLICO DA ATIVA, EMPREGADO DE EMPRESA PÚBLICA E DE SOCIEDADE**



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

**DE ECONOMIA MISTA, AGENTES POLÍTICOS
DETENTORES DE MANDATOS ELETIVOS DO PODER
LEGISLATIVO;**

- d) Anexo “D” – **MODELO DE TERMO DE ACEITE;**
- e) Anexo “E” – **MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;**
- f) Anexo “F” – **MODELO DE PROCURAÇÃO.**

Vargem Bonita, 12 de Janeiro de 2022.

ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN

Prefeita de Vargem Bonita



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022

ANEXO “A”

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para possível aquisição gêneros alimentícios destinados a preparação da merenda escolar

1.2. Relação de Itens:

Item	Quant.	Unid.	Preço Unitário Orçado	Especificação
1	600	KG	9,50	ABACATE - Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade: Kg.
2	600	UN	7,50	ABACAXI PÉROLA - De Primeira qualidade. Classificação: Polpa Amarela, Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada). Peso deve ficar de 1,5 kg até 1,8 kg. Formato uniforme. Fresco. Aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação a qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Por Unidade.
3	400	KG	5,10	ABÓBORA TIPO CABOTIÁ - de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Casca firme, lisa e sem rachaduras. Unidade Kg.
4	400	KG	4,80	ABOBRINHA VERDE ITALIANA OU MENINA - Ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, parasitas e resíduos de fertilizantes. Tamanhos Uniformes. Unidade: Kg.
5	500	KG	6,50	ACELGA - cabeça fechada, folhas verdes sem manchas anormais, batidas e ataque de insetos. Apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Com maços de aproximadamente 1 kg cada, isenta de partes pútridas Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
6	100	UN	26,50	AÇÚCAR BRANCO CRISTAL - Embalagem de 5 kg, podendo estar acondicionados em fardos de 30 kg. Isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto, cor característico do produto cheiro próprio, sabor doce. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Unidade: Pacote com 5 Kg.
7	300	UN	15,99	AÇÚCAR MASCAVO 100% NATURAL - Embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Unidade.
8	200	UN	31,45	AÇÚCAR REFINADO - Embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 05 kg e acondicionados em fardos de 30kg. Origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Cor: branca. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Unidade: Pacote com 5 Kg.
9	50	UN	7,99	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido a base de stevia 100%. Frasco de 70 ml, contendo data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.
10	40	UN	9,69	ALIMENTO COM SOJA SABOR IOGURTE COM POLPA DE MORANGO - 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Ingredientes água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. não contém glúten. Unidade: Embalagem de 900g.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

11	800	UN	3,90	ALFACE FRESCA - fresca sem irregularidades pé inteiro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta. Cada peça com aproximadamente 200 gramas. Unidade: Pé/maço/peça.
12	300	KG	28,00	ALHO CABEÇA / GRANEL - alho bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões. Unidade: Kg.
13	1.000	UN	5,99	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 500g. Em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho. Produto fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. Ingredientes: amido de milho Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega no requisitante. Unidade: Embalagem 500g.
14	800	UN	6,99	ARROZ BRANCO POLIDO, TIPO 1 - Pacote 1kg. Sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional. Devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Ingredientes: arroz branco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade: Pacote com 1 Kg.
15	400	UN	7,29	ARROZ INTEGRAL, TIPO 1 - Embalagem com 1 kg, em saco plástico, atóxico e transparente, contendo grãos inteiros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Ingredientes: arroz integral. Unidade: Embalagem com 1 Kg.
16	300	UN	29,99	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - Embalagem de 5 Kg, fardos com 30 kg. Grão longo, fino e inteiro. Isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica, limpa, não violada e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: arroz parabolizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade: Embalagem de 5 Kg.
17	200	UN	8,59	AVEIA EM FLOCOS - Ingredientes: Aveia. Embalagem: Pacote de 200 Gramas. A embalagem não deverá estar amassada ou contendo qualquer alteração e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade: Pacote com 200 Gramas.
18	600	KG	7,50	AMEIXA VERMELHA NACIONAL - Grau médio de maturação, peso da unidade entre 70 e 100g, de primeira qualidade, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Entrega respeitará a sazonalidade.
19	6.600	KG	3,95	BANANA CATURRA - Primeira qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg.
20	2.000	KG	5,50	BANANA PRATA - De Primeira Qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho uniforme, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Unidade: Kg.
21	400	KG	35,98	BANHA DE ORIGEM ANIMAL - Banha de porco, sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico, de acordo com as normas da ANVISA. Conter rótulo com procedência data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas ou 1kg. Unidade: Kg.
22	700	KG	5,30	BATATA DOCE ROXA - Deverá ser de porte médio, tamanho uniforme, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Unidade: Kg.
23	1.500	KG	5,30	BATATA INGLESA - de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				condições deverão estar de acordo com os padrões. Unidade Kg.
24	800	KG	10,50	BATATA SALSA - Fresca, compacta e firme. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos do transporte, de colheita recente. Unidade: Kg.
25	600	KG	5,00	BETERRABA - Deverá ter coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Tamanho uniforme, de boa qualidade, fresca, devendo ser bem desenvolvida. Unidade: Kg.
26	500	UN	6,80	BRÓCOLIS EM MAÇO - Com folhas verdes intactas, firmes e frescas, bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e, típica da variedade. Isentas de insetos e enfermidades. Estarem livres de folhas externas sujas de terra e isenta de umidade externa anormal. Peso aproximado do maço de 550 Gramas. Unidade: Maço.
27	400	UN	14,99	CACAU 100% EM PÓ SOLÚVEL - Ingredientes: cacau em pó. Não pode conter adição de misturas e açúcar. Produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Unidade: Embalagem de 200 gramas.
28	1.600	UN	15,99	CAFÉ SOLÚVEL TORRADO. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g. Moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Unidade: Pacote com 500 gramas.
29	600	UN	4,29	CAMOMILA - Sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano. Unidade: Pacote com mínimo de 80 gramas.
30	250	UN	5,99	CANELA EM PÓ - Canela em pó pura, ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Pote contendo 30g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Unidade: Pacote com no mínimo 30 gramas.
31	400	UN	5,29	CANELA EM RAMA - Embalagem: Pacote de 30 gramas. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Unidade: Pacote com no mínimo 30 gramas.
32	400	UN	8,59	COLORAU EM PÓ FINO HOMOGÊNEO - Embalagem de 500 gramas. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade: Pacote de 500g.
33	700	UN	6,99	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 - Contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				Animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Unidade: Pacote de 500 gramas.
34	1.600	KG	8,30	CAQUI CAFÉ - De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Unidade: Kg.
35	1.800	KG	44,99	CARNE BOVINA SEM OSSO - Congelada, corte acém, fracionada em cubos, de aproximadamente 15g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem gordura, sem cartilagens e nervos. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Unidade: Kg.
36	1.500	KG	48,99	CARNE BOVINA - Corte patinho, fracionados em iscas, sem osso, sem gordura (máximo de 15%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, rótulo contendo a especificação do corte, marca/procedência e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Descumprimento da especificação acarretará o não recebimento. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da anvisa. Unidade: Kg.
37	1.500	KG	34,99	CARNE DE 1ª MOÍDA - Tipo patinho, moída magra de 1ª qualidade congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 5% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro. Embalagem 1 kg. Unidade: Kg.
38	2.000	KG	28,99	CARNE SUINA SEM OSSO - Cortada em cubos de aproximadamente 30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5 % por peça), sem cartilagens e nervos. Elástica, firme, com odor e cor característico. Validade do produto: não poderá ter validade inferior a 04 (quatro) meses



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				e data de fabricação máxima de 30 (trinta) dias antes da entrega. Transporte refrigerado. Embalagem de 01 kg, primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, com rotulagem de acordo com ANVISA. Unidade: Kg.
39	600	KG	4,90	CEBOLA DE CABEÇA - Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem deformações, estar sem ataques de pragas e doenças. Unidade: Kg.
40	600	KG	4,80	CENOURA - Fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade: Kg
41	1.500	UN	8,50	CHEIRO VERDE, CEBOLINHA E SALSA: Frescos; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada. Unidade: Maço de aproximadamente 250 gramas.
42	500	KG	4,80	CHUCHU - Primeira qualidade, tamanho uniforme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg.
43	1.000	KG	22,99	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (SASSAMI) - Embalagens de 1kg. Deve ser entregue congelado. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Data de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Unidade: Kg.
44	1.200	KG	24,99	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (PEITO) SEM OSSO - Embalagens de 1kg. Deve ser entregue congelado. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Data de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Unidade: Kg.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

45	800	UN	5,90	COUVE FLOR - Deve apresentar as características bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso médio da unidade: 800 gramas à 1 Kg. Unidade: Cabeça/Unidade.
46	400	UN	4,80	COUVE MANTEIGA - Sem irregularidades, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta. Peso médio do maço: 200g. Unidade: Maço.
47	2.600	KG	19,59	COXA E SOBRE COXA (SEM DORSO) – Congelada. Embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. Embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Data de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Unidade: Kg.
48	400	UN	7,19	CRAVO DA ÍNDIA - Embalagem de 40g. Ingredientes: Cravo da Índia. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Unidade: Pacote com no mínimo 40g.
49	400	UN	5,59	ENDRO PARA CHÁ – Ingrediente: Endro em sementes. Unidade: Pacotes com no mínimo 100 gramas.
50	500	UN	12,99	ERVA DOCE - Erva para chá. Embalagem plástica com 40 gramas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Ingredientes: Erva doce. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Unidade: Pacote com no mínimo 40g.
51	400	UN	6,50	ESPINAFRE EM MAÇO – Sem defeitos, com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles causados. Maço com peso médio de 350 gramas. Unidade: Maço.
52	200	UN	9,29	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Frasco contendo no mínimo 30ml com identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde,



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				obedecendo à resolução 12/78 da cnpa. Unidade: Frasco com no mínimo 30ml.
53	1.000	UN	7,19	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 340g a 350g. Unidade: Embalagem de 340g à 350g.
54	600	KG	11,29	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - Descrição: (seca, fina, amarela, tipo 1). Poderá ser entregue em embalagem de 500g à 1kg. Data de fabricação na entrega não superior a 30 Dias e data de validade para 03 meses após a data de entrega. Ingredientes: farinha de mandioca. Unidade: Kg.
55	600	KG	7,49	FARINHA DE MILHO - Fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho. Deverão ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Ingredientes: farinha de milho. Embalagem de 1 kg. Unidade: kg.
56	1.000	UN	26,99	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL - Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Ingredientes: farinha de trigo. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 5 kg. Unidade: Pacote 5 Kg.
57	200	KG	6,99	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Descrição: embalagens de 1 kg. Odor e sabor característico. Livre de umidade e matérias terrosas e parasitas. Ingredientes: farinha de trigo integral. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Unidade: Kg.
58	600	KG	11,49	FEIJÃO CARIOCA - Carioca, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos Embalagem em pacotes de 1kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem deverá conter data de embalagem e validade. Ingredientes: feijão carioca. Unidade: Kg.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

59	1.200	KG	10,99	FEIJÃO PRETO - Feijão preto: tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1 kg. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, resistente, com peso líquido de 01kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Ingredientes: feijão preto. Unidade: Kg.
60	400	UN	9,59	FERMENTO BIOLÓGICO - Aspecto massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme, cor creme claro, característico, cheiro e sabor próprio. Isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de Validade: Mínimo de três meses a partir da data de entrega no requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Unidade: Pacote com 125g.
61	400	UN	6,29	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 100g. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega. Unidade: Pacote com 100g.
62	400	KG	46,99	FILE DE TILÁPIA - Congelados, frescos, limpos. De cor, odor e características próprias. Separados em filés de tamanho uniforme. Embalagem de até 1 kg. Unidade: Kg.
63	500	UN	28,99	GELEIA SEM AÇÚCAR: Ingredientes: morango, suco de maçã. 100% fruta. Geleia sem adição de conservantes e açúcares. Embalagem de no mínimo 250 g. Unidade: Frasco/pote.
64	800	KG	9,50	GOIABA - Fruta com maturação média. Sem danificações ou presença de materiais estranhos. Tamanho médio e uniforme. Unidade: Kg.
65	600	L	10,29	IOGURTE INTEGRAL – Sabores: morango e coco, acondicionado em sacos de 1 litro. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de Informações Nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Livre de gordura trans. Validade mínima de 15 dias. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Unidade: Sacos/Pacotes de 1Lt.
66	1.000	UN	8,29	IOGURTE NATURAL - Ingredientes: leite pasteurizado integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 170g. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou agricultura. Sem adição de açúcar. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto, de modo



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Unidade: Embalagem de no mínimo 170g.
67	200	L	12,99	IOGURTE SEM LACTOSE - Vários sabores - Produto isento de lactose, destinado a alimentação especial para intolerantes a lactose. Livre de gordura trans. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Embalagens de 1 litro. Unidade: Lt.
68	800	KG	25,50	KIWI - Unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Entrega respeitará a sazonalidade. Unidade: Kg.
69	6.200	KG	5,80	LARANJA PERA - De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Unidade: Kg.
70	100	L	8,50	LEITE DE SOJA INTEGRAL - Embalagem longa vida (tetrapack – frasco), contendo 1.000 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega. Unidade: Lt.
71	6.000	L	4,89	LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL UHT - Descrição: Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. Ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente. Unidade: Lt.
72	1.900	UN	18,99	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO - Ingredientes: leite integral. Não contém glúten. Não deve conter açúcar. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de umidade e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos, cor branco; odor e sabor agradável; não rançoso



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				semelhante ao leite fluído. Embalagem primaria pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente lacrado. Embalagens com 400g. Unidade: Pacote com 400g.
73	200	L	7,29	LEITE SEM LACTOSE – Leite para ingestão de alunos com intolerância a lactose. Produto sem lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem: 1 litro. Unidade: Lt.
74	100	KG	20,99	LENTILHA - De primeira qualidade, constituído de no mínimo, 95 % de grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Ingredientes: Lentilha. Poderá ser entregue em pacotes com 500g ou 1kg. Unidade: Kg.
75	500	KG	7,50	LIMÃO DO TIPO GALEGO - De primeira qualidade produto limpo de primeira qualidade, com grau médio de maturação. Casca fina, com cor característica. Não será permitido produto com danificações e murcho. Unidade: Kg.
76	600	UN	4,89	LOURO - Ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem: plástica atóxica de 5g. Unidade: Pacote de no mínimo 5g.
77	800	UN	15,29	MACARRÃO COM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO - Embalagem com 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Unidade: Pacote de 1kg.
78	600	UN	7,29	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE - Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega. Unidade: Pacote com 500g.
79	400	UN	8,09	MACARRÃO COM OVOS TIPO GRAVATA - Pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias -primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá -la antes da cocção e não



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				poderá apresentar -se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado. Unidade: Pacote com 500g.
80	400	UN	7,19	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO - Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega. Unidade: Pacote com 500g.
81	600	UN	7,59	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA - Sêmola de trigo enriquecida, podendo conter ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Unidade: Pacote de 500g.
82	100	UN	9,29	MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS - Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega. Unidade: Pacote de 500g.
83	100	UN	8,99	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE - Embalagem de 500 gramas. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega. Unidade: Pacote de 500g.
84	600	UN	6,99	MACARRÃO TIPO MASSA ALFABETO - Para sopa. Contendo ovos, corante natural, Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos. Deverão ser fabricados a



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500 gramas. Unidade: Pacote de 500g.
85	600	UN	8,29	MACARRÃO TRICOLOR PARAFUSO - Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade: Pacote com 500g.
86	4.000	KG	9,00	MAÇÃ GALA – De primeira qualidade, casca lisa. Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha, amassada ou com imperfeições. Produto deve ser fresco. Unidade: Kg.
87	4.000	KG	9,00	MAÇÃ FUJI - De primeira qualidade, casca lisa. Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha, amassada ou com imperfeições. Produto deve ser fresco. Unidade: Kg.
88	2.000	KG	8,00	MAMÃO FORMOSA - Não pode estar com aspecto amolecido, rachado, escuro ou amassado. De primeira qualidade, com amadurecimento médio. Não será aceito produto com defeitos na casca, sinais de apodrecimento, pesando média 2kg. Unidade: kg.
89	600	KG	7,00	MANDIOCA - Produto embalado e armazenado em embalagem própria, descascado e congelado, isento de irregularidades. Com aspectos e características de origem do produto. Embalagem de 1 kg. Unidade: kg.
90	1.500	KG	6,50	MANGA PALMER - Deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras. Não deve estar murcha. Deve ser de primeira qualidade, sem imperfeições. Deve estar com amadurecimento médio. Unidade: Kg.
91	700	UN	29,99	MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE, SEM SAL - Embalagem de 500 gramas. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transportado em carro refrigerado conforme legislação ANVISA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Unidade: Embalagem/pote de 500g.
92	150	UN	15,49	MANTEIGA ZERO LACTOSE - Com sal. Embalagem de 200 g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: Contem derivados de leite. Não contém glúten. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Unidade: Embalagem/pote de 200g.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

93	400	KG	13,50	MARACUJÁ DOCE - De boa qualidade, não apresentar sinais de apodrecimento ou danos físicos oriundos de batidas durante transporte. Com amadurecimento médio. Unidade: Kg.
94	5.500	KG	2,80	MELANCIA - Tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 12 Kg cada. Unidade: Kg.
95	1.500	KG	6,50	MELÃO - De boa qualidade. Tamanho médio e uniforme, sem defeitos físicos. Maturação média. Não será permitido manchas ou defeitos na casca, ainda não maduro ou com amadurecimento avançado. Peso médio de 1,5 kg. Unidade: Kg.
96	1.500	KG	5,40	MEXERICA - Ponkan fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade: kg.
97	4.400	UN	2,50	MILHO, ESPIGA IN NATURA. Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Unidade: Espiga.
98	400	UN	8,59	MILHO VERDE CONGELADO - Ingredientes: milho verde, sem corante e conservante, obtido do cozimento de grãos de milho verde. Recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem contendo 300g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional. Unidade: Pacote com no mínimo 300g.
99	1.800	KG	24,50	MORANGO - Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Podendo ser entregues a granel ou embalados em kg. Unidade: kg.
100	1.000	UN	10,59	NATA (CREME DE LEITE PASTEURIZADO) - Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Composição: gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no ministério da agricultura. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Unidade: Embalagem de no mínimo 200g.
101	200	UN	11,49	NATA SEM LACTOSE (CREME DE LEITE PASTEURIZADO). Sem lactose. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contem glúten. Diabéticos: contém glicose. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Unidade: Embalagem de no mínimo 200g.
102	1.600	KG	8,00	NECTARINA NACIONAL - De 1ª qualidade, frutos maduros, unidades com peso médio de 90g. Entrega respeitará a sazonalidade. Unidade: kg.
103	200	UN	8,79	NOZ MOSCADA – Ingredientes: Noz-moscada. Embalagem com no mínimo 50g. Unidade: Embalagem 50g.
104	900	UN	11,99	ÓLEO DE SOJA REFINADO - 100% natural. Embalagem com até 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade: Frasco com no mínimo 900 ml.
105	500	UN	9,59	ORÉGANO - Validade mínima de 1 ano no momento da entrega. Embalagem com 100g. Unidade: Pacote com 100g.
106	1.500	DZ	10,59	OVOS DE GALINHA - Características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Unidade: Dúzia.
107	1.600	UN	14,90	PÃO CASEIRO - Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado,



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Por Unidade.
108	2.400	UN	6,98	PÃO FATIADO - Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Por Unidade.
109	300	KG	9,90	PÃO FRANCÊS - Unidade de 50g em média, fresco, macio, sem presença de sujidades, frescos. Não deve ser utilizado açúcar na sua fabricação. Não deve possuir aditivos na fabricação. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Unidade: kg.
110	100	KG	14,90	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - Unidades com 50 gramas; fresco macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. Unidade: kg.
111	2.400	UN	6,99	PÃO INTEGRAL FATIADO - Formulado a base de farinha de trigo integral, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Por Unidade.
112	250	KG	14,90	PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO - Unidade com peso médio de 25g - Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Unidade: kg.
113	400	KG	4,25	PEPINO COMUM - Tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos. Produto fresco. Unidade: Kg.
114	1.100	KG	13,50	PERA D'ÁGUA - Casca lisa, nova, de primeira qualidade. Tamanho médio e uniforme, sem imperfeições, com maturação média. Não pode estar murcha nem amassada. Unidade: Kg.
115	1.500	KG	7,90	PÊSSEGO NACIONAL - De boa qualidade, tamanhos médios e uniformes. Com maturação média. Livre de danos físicos. Unidade: Kg.
116	300	KG	8,50	PIMENTÃO - verde, amarelo e vermelho, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade. Unidade: kg.
117	1.000	UN	4,49	POLPA DE TOMATE CONCENTRADO – Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem com no mínimo 520g.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

				Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Unidade: Embalagem com 520g.
118	500	UN	7,99	POLVILHO AZEDO - Descrição: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. Unidade: Embalagem de 1kg.
119	500	UN	7,79	POLVILHO DOCE - Embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. Unidade: Embalagem de 500g.
120	900	KG	44,59	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Peças de 3,5 a 4 kg, transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses e 4 dias na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 364/97(mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. adm. determinados pelo mapa e ANVISA. Unidade: kg.
121	200	UN	11,99	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, ZERO LACTOSE - Acondicionado em embalagens de 150 gramas. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa. Unidade: Embalagem de no mínimo 150g.
122	1.000	UN	14,29	QUIRERA DE MILHO AMARELO - Não deverá apresentar resíduos e Impurezas, bolor ou cheiro não Característico. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, Embalagem de até 1 Kg, de acordo com a legislação federal específica; e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Unidade: Embalagem de 1 Kg.
123	700	UN	4,90	REPOLHO VERDE – Com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. Unidade: Cabeça/Unidade.
124	800	UN	10,29	REQUEIJÃO - Embalagem em copo de 200 gramas, ingredientes: Leite desnatado, Creme de Leite, Manteiga, Cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato tetrasódico e polifosfato de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina e corante natural urucum. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Unidade: Copo com no mínimo 200g.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

125	400	UN	8,19	SAGU - Classe pérola, Tipo 1, saco de polietileno. Unidade: Pacote com peso líquido de 500 Gramas.
126	400	KG	3,89	SAL REFINADO IODADO - Embalagem de 1 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega. Unidade: Kg.
127	1.100	KG	8,50	TOMATE - De primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta. Isento de enfermidades e de boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Unidade: Kg.
128	800	KG	8,00	UVA COMUM - Os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média. Unidade: Kg.
129	400	UN	17,29	UVA PASSA - Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 100 gramas. Unidade: Pacote com no mínimo 100g.
130	650	KG	19,50	UVA THOMPSON (UVA DE MESA) - Os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média. Unidade: kg.
131	600	KG	10,50	VAGEM - Tipo macarrão curta; tipo extra AA; fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade: Kg.
132	300	UN	6,29	VINAGRE DE MAÇÃ - Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224.Ácidez.4,0%. Garrafa de 750ml. Unidade: Garrafa.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O presente processo se faz necessário para disponibilizar os gêneros alimentícios para a preparação de merenda escolar aos alunos da rede pública municipal ano letivo 2022.

3. DOCUMENTAÇÃO EXTRA/TÉCNICA (fabricantes, distribuidoras e importadoras)



3.1. A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar as seguintes documentações durante a fase de Habilitação:

3.1.1. Não há a necessidade de apresentação de documentação complementar.

4. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO

4.1. Os produtos deverão ser entregues, de forma parcelada, conforme a necessidade do Município, junto a Escola Municipal Angelo Anzollin e Centro de Educação Infantil Primeiros Passos, localizados na sede do município e Centro de Educação Infantil Pingo de Ouro Localizado na Vila Campina da Alegria, a partir do recebimento da Solicitação de Fornecimento de acordo com as formas especificadas abaixo em horário de expediente normal do Município. Dúvidas sobre a entrega ligar no telefone: (49) 3548-3000. Ramal 3011 e 3005.

4.2 - Os produtos “secos” deverão ser entregues, de forma parcelada, conforme a necessidade do Município, nas quantidades e nos locais a serem informados pela Secretaria Solicitante, sendo este em qualquer local do Município, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento, em horário de expediente normal do Município.

4.3 - Os hortifrutigranjeiros, pães e demais produtos perecíveis, deverão ser entregues de forma parcelada, conforme cronograma de entrega que será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação (até duas vezes na semana), contendo as quantidades dos produtos, local e datas de entrega.

4.4 - Os horários para entrega deverá ser das 8h às 11h e das 13h30 às 17h, sendo que fora desses horários os produtos não serão recebidos, ficando a licitante vencedora passível de multa por descumprimento contratual.

4.5 - O prazo de validade mínimo dos gêneros alimentícios perecíveis será de 7 (sete) dias e dos não perecíveis de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto.

4.6 - Em nenhuma hipótese serão recebidos gêneros alimentícios que não atendam ao padrão de qualidade exigido e a descrição correta do produto mencionada neste Edital.

4.6.1 - Caso o produto não corresponda ao exigido no Edital, a empresa vencedora deverá providenciar, no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos a sua substituição, visando o atendimento das especificações, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções previstas neste Instrumento.

4.7 - Os produtos deverão ser entregues em veículo apropriado, com carroceria fechada, em boas condições de higiene e limpeza, com alimentos secos separados de alimentos frios, e os alimentos que necessitem de refrigeração devem ser acondicionados em caixas térmicas até



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

o momento da entrega.

5. FORMA DE RECEBIMENTO

5.1. Os materiais serão conferidos e recebidos de acordo com as autorizações emitidas.

5.2. Em nenhuma hipótese serão recebidos materiais que não atendam ao padrão de qualidade exigido e a descrição correta do produto mencionada neste Edital.

5.3. Caso o produto não corresponda ao exigido no Edital, a empresa vencedora deverá providenciar, no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos a sua substituição, visando o atendimento das especificações, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções previstas neste Instrumento.

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento do objeto será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após a data de apresentação das respectivas Notas Fiscais devidamente atestadas pelos servidores responsáveis pelo recebimento dos itens, através de depósito em conta corrente de titularidade da licitante vencedora.

6.1.1. A Nota Fiscal Eletrônica para pagamento deverá ser enviada no e-mail: compras@vargembonita.sc.gov.br e frotas@vargaembonita.sc.gov.br.

6.2 - As despesas decorrentes do fornecimento do objeto deste Edital correrão às dotações previstas na Lei Orçamentária vigente as quais constarão nas Autorizações de Fornecimento, no momento da contratação.

7. GARANTIA

7.1. A Contratada deverá prestar garantia conforme disposto no art. 26 da Lei Federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8. AMOSTRA



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

8.1. Deverá ser apresentada amostra caso seja solicitada pela contraente interessada, anterior ao fornecimento definitivo.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não é permitida a subcontratação para o fornecimento dos materiais objeto deste edital, exceto para o serviço de transporte dos mesmos, desde que atenda as normas da Vigilância Sanitária no que diz respeito a transporte.

10. VISTORIA

10.1. Não há necessidade.

11. FORMA DE ADJUDICAÇÃO

11.1. Por item.

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. Os responsáveis pela fiscalização do(s) contrato(s) decorrente deste processo, serão os fiscais:

Dilmar Antônio Mozzer

Fiscal Gestor

Indianara Favretto

Diretora de Educação, Esporte e Cultura

13. RECURSO

13.1. O pagamento será efetuado com recursos próprios.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Sem Necessidade.

15. ASSINATURAS

Dilmar Antônio Mozzer

Fiscal Gestor

Indianara Favretto

Diretora de Educação, Esporte e Cultura



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2022

ANEXO “B”

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO
TRABALHISTA DE PROTEÇÃO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE**

Ref.: **Pregão Eletrônico N° 001/2022**

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) CNPJ/MF N° _____, sediada (Endereço Completo) **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei no 8.666/1993, acrescido pela Lei n° 9.854/1999, 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 ().

(Observação: **em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima**).

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2022

ANEXO “C”

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR EM SEU QUADRO SOCIETÁRIO
SERVIDOR PÚBLICO DA ATIVA, EMPREGADO DE EMPRESA PÚBLICA E DE
SOCIEDADE DE ECONOMIA MISTA, AGENTES POLÍTICOS DETENTORES DE
MANDATOS ELETIVOS DO PODER LEGISLATIVO**

DECLARAÇÃO

....., inscrita no CNPJ N°
....., sediada na rua, cidade / _____, por
intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira
de Identidade n° e do CPF n° DECLARA que
não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública
e de sociedade de economia mista, agentes políticos detentores de mandatos eletivos do poder
legislativo, tanto federal como estadual, nos termos do Art. 54, Inc. I, alínea “a” da Constituição
Federal e Art. 43, Inc. I alínea “a”, inc. II, alínea “a” da Constituição do Estado de Santa
Catarina.

Local, __ de _____ de 2022.

(nome e assinatura do responsável legal)

(número da carteira de identidade e órgão emissor)



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 001/2022

ANEXO “D”

MODELO DE TERMO DE ACEITE

Por este instrumento a (Razão Social da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob o n°....., representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n°..... e CPF n°....., **DECLARA** que concorda com todos os termos previstos no Edital do Pregão Eletrônico n° 001/2022, Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços a ser publicada no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina – DOM/SC, cuja minuta está prevista no Anexo “E” do edital, comprometendo-se a assumir, mediante a assinatura deste Termo de Aceite e da Ata de Registro de Preços, todas as obrigações previstas, prazos, valores, todas previamente estipuladas.

Local, _____ de _____ de 2022.

(nome e assinatura do responsável legal)

(número da carteira de identidade e órgão emissor)



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2022

ANEXO “E”

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022

O **MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 95.996.187/0001-31, localizado na Rua Coronel Vitório, nº 966, Centro, Vargem Bonita, SC, através da Prefeita Municipal, Sra. ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN, portadora da Cédula de Identidade nº 3.346.367 SSP/SC e inscrita no CPF-MF sob o nº 027.421.339-76, e a(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ata, em face da classificação das propostas apresentadas, da homologação pela autoridade competente, **RESOLVEM** Registrar os Preços para possível compra do objeto do Edital em referência, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais 5/2007 e 88/2020, e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de julho de 1993 e Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e das demais normas legais aplicáveis, na seguinte forma:

A empresa com preços registrados passará a ser denominada **DETENTORA** da Ata de Registro de Preços após a assinatura desta.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto assegurar o compromisso, para possível aquisição de produtos químicos, conforme especificações constantes no anexo “A” do edital e proposta comercial da empresa Detentora desta Ata.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DA ATA

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura.



2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Vargem Bonita não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao(s) beneficiário(s) do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.3. Os preços, durante a vigência da Ata, serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d”, inciso II, artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993 ou de redução dos preços praticados no mercado.

2.4. A Ata poderá sofrer alterações de acordo com as condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS FORNECEDORES, ITENS E PREÇOS

3.1. O(s) preço(s) ofertado(s) pela empresa DETENTORA da presente Ata de Registro de Preços e que será pago na possível aquisição dos produtos é o especificado abaixo:

Fornecedor					
Razão Social:					
CNPJ:					
Endereço:					
Contatos:					
Representante:					
Item	Descrição	Uni.	Quant.	Marca	Preço Unitário

3.1.1. Os preços descritos na tabela acima serão pagos na possível aquisição dos produtos.

3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital referente a mesma.

3.3. Os produtos deverão estar de acordo com a descrição constante no anexo “A” do edital e da proposta comercial da DETENTORA.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

CLÁUSULA QUARTA – DO FISCAL

4.1. Fica designado como fiscal administrativo a servidor Dilmar Antônio Mozzer, lotado na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e-mail seceduc@vargembonita.sc.gov.br, telefone (49) 3548 3005.

4.2. Fica designada como fiscal técnica a servidora Indianara Favretto, lotada na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e-mail cultura@vargembonita.sc.gov.br, telefone (49) 3548-3011.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

5.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico SRP nº 001/2022 e a proposta da empresa acima relacionada.

5.1.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital, Termo de Referência, Anexo “A” do edital e proposta comercial;

5.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições contidas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais 52/2007 e 88/2020, e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de julho de 1993, e, se for o caso, conforme disposições da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), Código Civil e legislações pertinentes à matéria.

5.3. Fica eleito o Foro da Comarca de Catanduvas - SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Vargem Bonita, SC ___ de _____ de 2022.

ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN

Prefeita de Vargem Bonita



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

ANEXO I – CADASTRO RESERVA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/2022

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 001/2022
PROCESSO LICITATÓRIO N° 003/2022

Fornecedor					
Razão Social:					
CNPJ:					
Endereço:					
Contatos:					
Representante:					
Item	Descrição	Uni.	Quant.	Marca	Preço Unitário



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2022

ANEXO “F”

MODELO DE PROCURAÇÃO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., e Inscrição Estadual sob o nº, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº..... e CPF nº....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante procurador o(a) Sr(a) (qualificação), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº..... e CPF nº, a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante o Município de Vargem Bonita, no que se referir ao Pregão Eletrônico SRP nº 001/2022, especialmente para tomar toda e qualquer decisão durante as fases do Pregão, inclusive apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**, oferecer/assinar **PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** em nome da Outorgante, formular lances na etapa de lances, negociar a redução de preço, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o final de todo o processo do Pregão Eletrônico SRP nº 045/2021 inclusive entrega/fornecimento do objeto/execução total do contrato.

Local, _____ de _____ de 2022.

(nome e assinatura do responsável legal)

(número da carteira de identidade e órgão emissor)