

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste em **EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO PARA AS SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES**, por um período de 12 (doze) meses através do Sistema de Registro de Preços, aos que manifestarem interesse, de acordo com as especificações e quantitativos estimados por cada Secretaria, Fundo e Fundação requisitante elencadas neste Termo de Referência.

1.2. Tipo de objeto

☒ **Aquisição de Bens**

☐ Serviço Comum

☐ Serviço de Engenharia comum

☐ Serviço de Engenharia especial

☐ Obra de engenharia comum

☐ Obra de engenharia especial

1.3. Especificações e quantidades

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)	Tratamento Exclusivo Lei Municipal nº 7.785/2025
1	1321 - BANANA BRANCA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO II (BRANCA), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDO, UNIFORMES, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	72.500	4,99	361.775,00	Não
2	1320 - BANANA MAÇA EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM	KG	20.590	8,39	172.750,10	Não



	DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
3	59815 - MAÇÃ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO RAJADA (FUJI), CLASSE: MAIOR QUE 70 ATÉ 80 MM, PESANDO DE 145 ATÉ 185 GRAMAS, TIPO OU CATEGORIA 1. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	71.980	6,79	488.744,20	Não
4	1342 - TANGERINA POKAN CASCA ESPESSA CONSISTÊNCIA FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, NÃO PODENDO TER SUPERFÍCIE AMASSADA. COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E EM CONDIÇÕES PERFEITAS DE MATURAÇÃO	KG	27.190	7,00	190.330,00	Não
5	1332 - LARANJA PÊRA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO I (PÊRA) CLASSE: 04 OU 05 (DE 76 A 85 MM DE DIÂMETRO), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE VARIEDADE BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO,	KG	59.215	4,13	244.557,95	Não
6	1336 - OVOS TIPO 2 VERMELHO LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FRESCOS, TRANSPORTADOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. FISCALIZADOS PELO SIF OU SIE OU SIM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM COM 12 UNIDADES	DZ	50.850	13,07	664.609,50	Não



	VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
7	1312 - ABACAXI PEROLA PESANDO DE 02 A 03KG, FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE MATURACAO.	KG	39.850	9,83	391.725,50	Não
8	1334 - MAMÃO FORMOSA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 1 KG A 1,5 KG A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. OBS: ISENTOS DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	35.470	6,58	233.392,60	Não
9	1335 - MELANCIA EM PERFEITA MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR CASCA MACHUCADA, PERFURADA, POLPA AMOLECIDA E NÃO DEVE ESTAR RACHADA. O PESO DEVE FICAR ENTRE 8 A 10KG A UNIDADE.	KG	6.750	3,10	20.925,00	Sim
10	1319 - ALHO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO BRANCO, SUBGRUPO NOBRE, CLASSE 04, TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022	KG	1.330	29,34	39.022,20	Sim



11	1326 - CEBOLA DE CABEÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 03 OU 04 (DE 50 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO), TIPO ESPECIAL. OS BULBOS DEVERÃO POSSUIR CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DE CULTIVAR, SEREM SÃOS, SECOS, LIMPOS E APRESENTAREM AS RAÍZES CORTADAS RENTE À BASE. O TALO DEVERÁ APRESENTAR-SE RETORCIDO E ESTAR CORTADO A UM COMPRIMENTO NÃO SUPERIOR A 04 CM. DEVERÁ APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE DE ACORDO COM A Portaria MAPA nº 427, de 27 de abril de 2022.	KG	35.785	5,13	183.577,05	Não
12	1327 - CENOURA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	8.500	5,04	42.840,00	Sim
13	102534 - COUVE MAÇO - TIPO MANTEIGA FRESCA DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E	KG	2.780	9,74	27.077,20	Sim

	MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
14	19318 - LIMÃO TIPO TAITI DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	KG	2.580	6,62	17.079,60	Sim
15	1338 - PIMENTÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÉDIO. DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADO E DESENVOLVIDO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DE DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM: CAIXA DE MADEIRA OU OUTRO MATERIAL APROVADO E QUE CONFIRA PROTEÇÃO ADEQUADA AO PRODUTO.	KG	1.160	10,14	11.762,40	Sim
16	102533 - TEMPERO VERDE MISTO TEMPERO VERDE MISTO MAÇO EM MÉDIA 150 GRAMAS	KG	2.870	8,70	24.969,00	Sim
17	1344 - TOMATE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO PINTADO A VERMELHO, CLASSE MÉDIO A GRANDE (DE 50 A 100 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, SEREM SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33,	KG	34.950	6,40	223.680,00	Não



	DE 18 DE JULHO DE 2018 DO MAPA.					
18	1313 - ABÓBORA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 900 A 1.200 GRAMAS, PAULISTA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	6.110	4,45	27.189,50	Sim
19	1314 - ABOBRINHA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: JAPONESA, PESANDO ENTRE 200 A 400 GRAMAS, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS, DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	4.090	5,12	20.940,80	Sim
20	102532 - ACELGA PÉ, 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 OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	2.440	6,89	16.811,60	Sim
21	102531 - AGRIÃO MAÇO FRESCO DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,	KG	1.440	9,04	13.017,60	Sim



	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 OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
22	1317 - AIPIM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 300 E 400 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	4.340	7,69	33.374,60	Sim
23	102530 - ALFACE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	KG	3.080	7,78	23.962,40	Sim
24	1322 - BATATA DOCE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO 02 (ESPECIAL) ROSADA, CLASSE MÉDIA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	4.460	3,36	14.985,60	Sim
25	1323 - BATATA INGLESA LAVADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 02 (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR	KG	26.300	4,83	127.029,00	Não



	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MA Nº 69 DE 21/02/95.					
26	1324 - BETERRABA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 200 A 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	5.320	3,85	20.482,00	Sim
27	102529 - BRÓCOLIS COMUM FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO	KG	3.050	8,40	25.620,00	Sim
28	1328 - CHUCHU ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	3.910	3,55	13.880,50	Sim
29	102528 - COUVE-FLOR FRESCA E DE PRIMEIRA DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE	KG	3.260	13,28	43.292,80	Sim



	RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
30	102527 - ESPINAFRE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.690	12,13	20.499,70	Sim
31	1337 - PEPINO COMUM DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	3.810	4,91	18.707,10	Sim
32	1339 - REPOLHO ROXO MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTO DE INSETOS VIVOS OU	KG	1.690	4,33	7.317,70	Sim



	MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.					
33	1340 - REPOLHO VERDE MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.890	3,91	7.389,90	Sim
34	102526 - RUCULA EM MAÇO FRESCA 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 OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.200	16,71	20.052,00	Sim
35	1345 - VAGEM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: BEM VERDE, TAMANHO MÉDIO, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	2.480	11,36	28.172,80	Sim

36	95997 - Abacate manteiga DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	6.460	9,52	61.499,20	Sim
37	95999 - Ameixa nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.500	15,45	54.075,00	Sim
38	96001 - Caqui café DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	1.540	8,50	13.090,00	Sim
39	96002 - Caqui fuyu DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	13.240	6,02	79.704,80	Sim
40	96003 - Caqui rama DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	40	7,50	300,00	Sim
41	96004 - Carambola DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	60	14,00	840,00	Sim
42	96005 - Goiaba vermelha DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	13.400	7,75	103.850,00	Não
43	96006 - Jaboticaba DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100	18,00	1.800,00	Sim
44	96007 - Kiwi DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	18.100	22,90	414.490,00	Não
45	96009 - Laranja lima DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100	5,29	529,00	Sim
46	96012 - Mamão papaya DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100	8,44	844,00	Sim
47	96013 - Manga palmer DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	21.000	6,88	144.480,00	Não
48	96015 - Melão cantaloupe DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	11.200	8,80	98.560,00	Não
49	96016 - Morango DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	15.100	11,47	173.197,00	Não
50	96017 - Nectarina DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.300	9,46	31.218,00	Sim
51	96018 - Pera Williams DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	7.760	9,30	72.168,00	Sim
52	96020 - Pêssego nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	6.560	8,85	58.056,00	Sim
53	96022 - Uva tipo Thompson sem semente DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	2.850	18,13	51.670,50	Sim
54	96023 - Uva tipo Niagara DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	16.200	9,50	153.900,00	Não
55	96025 - Milho verde DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	16.500	6,65	109.725,00	Não
56	96028 - Batata salsa DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.700	8,50	31.450,00	Sim
57	102229 - Alface Roxa cabeça	Un	135	5,11	689,85	Sim
58	102230 - Alecrim 75 gramas	Un	530	3,28	1.738,40	Sim
59	102231 - Almeirão 100 gramas	Un	100	5,08	508,00	Sim



60	102232 - Batata doce laranja (Beauregard)	KG	60	10,68	640,80	Sim
61	102233 - Batata doce roxa	KG	60	5,61	336,60	Sim
62	102234 - Berinjela	KG	60	6,32	379,20	Sim
63	102235 - Cebola roxa	KG	500	7,77	3.885,00	Sim
64	102236 - Coentro 150 gramas maço	KG	267	21,50	5.740,50	Sim
65	102237 - Manjeriço 75 gramas	KG	530	20,56	10.896,80	Sim
66	102238 - Manjeriço roxo 75 gramas	Un	530	5,78	3.063,40	Sim
67	102239 - Rabanete	KG	60	7,03	421,80	Sim
68	102240 - Orégano 100g	Un	400	7,79	3.116,00	Sim
69	96217 - Pitaya DESCRITIVO CONFORME TR	KG	3.500	13,00	45.500,00	Sim

- **95997 - Abacate manteiga** - de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanho médio, cor uniforme, casca lisa, consistência firme e macia (não mole), íntegro e livre de pontos escuros, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso médio por unidade: 800g a 1,2kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **95999 - Ameixa nacional** - de primeira qualidade, consistência macia e firme, aparência fresca e de cor viva, de polpa vermelha sem partes moles, sem ferimentos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade: 100g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96001 - Caqui café** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme, aroma e sabor da espécie, com polpa viscosa, de cor vermelha e adocicada, sem ferimentos, firmes e tenros. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96002 - Caqui fuyu** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes e tenros. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96003 - Caqui rama** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme e macia, com polpa viscosa, de cor e sabor característicos, sem ferimentos, firmes e tenros. Em bandejas plásticas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;

- **96004 - Carambola** - de primeira qualidade, deve estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96005 - Goiaba vermelha** - de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, consistência firme porém não dura, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96006 - Jaboticaba** - de primeira qualidade, madura, sem batidas, tamanho médio, íntegra e sem manchas e amolecimentos, não estouradas, sendo livre de insetos, fungos e matéria terrosa, sem danos mecânicos e sem larvas ou pragas;
- **96007 - Kiwi** - unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96009 - Laranja lima** - Laranja-lima, de primeira qualidade, com diâmetro médio entre 65 e 80 mm, tamanho médio, madura, polpa succulenta de sabor suave e doce (não seca), com pouca acidez, casca firme, fina e levemente enrugada, aroma e sabor característicos da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.
- **96012 - Mamão papaya** - de primeira qualidade, com peso médio entre 300 e 600 g por unidade, tamanho e coloração uniformes, fresco, com aproximadamente 70% de grau de maturação, de colheita recente e bem desenvolvido, consistência compacta e firme, sem lesões, rachaduras ou cortes, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.
- **96013 - Manga palmer** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, firmes e livres de sujidade; com casca verde arroxeadas, polpa carnosa e succulenta e com poucas fibras, coloração amarelo-alaranjada; sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega

- **96015 - Melão cantaloupe** - de primeira qualidade, tamanho uniforme e coloração da polpa laranja, fresco, sabor adocicado e livres de sujidade; sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, com maturação apropriada para consumo na semana da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega
- **96016 - Morango** - fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme, munido de cálice e pedúnculo verde. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem primária: em bandejas plásticas com 250gr ou 500 gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96017 - Nectarina** - de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
- **96018 - Pera Williams** - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca firme (sem ser dura), sem cortes, rachaduras ou manchas pardas; com polpa firme, macia e cremosa; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96020 - Pêssego nacional** - branco, de primeira qualidade, com casca firme (mas não dura) de cor amarelo avermelhada (não verde) e pele aveludada; polpa macia, suculenta e doce; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96022 - Uva tipo Thompson sem semente** - de primeira qualidade, sem nenhum resquício de semente, coloração típica verde, baga média alongada, sabor adocicado, sem fermentos, defeitos ou sinais de podridão, com maturação para consumo na mesma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

- **96023 - Uva tipo Niagara** - de primeira qualidade, coloração rosada, baga média, sabor próprio, sem sujidades, sem ferimentos, defeitos ou sinais de podridão, com maturação para consumo na mesma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96025 - Milho verde** – 1ª qualidade, in natura, em espiga, tenro e fresco, grãos inteiros, com coloração amarela, sem podridão e fungos, não deve estar sujo de terra e nem conter materiais estranhos, não deve conter palha e nem estigma (cabelo do milho), em perfeitas condições de maturação e conservação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96028 - Batata salsa - (baroa)** - de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme (raízes retas), textura firme, lisa e de cor amarelo claro; sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96217 - Pitaya** - Frutos de calibre médio, com diâmetro de 8 a 12cm pertencentes à cultivar ofertada, fisiologicamente desenvolvidos, com formato, coloração e características típicas da variedade. Devem apresentar casca íntegra, firme, limpa e com brácteas preservadas, sem sinais excessivos de murchamento ou desidratação. Devem estar no ponto de maturação adequado para o consumo, permitindo o transporte e o armazenamento sem prejuízo à sua qualidade. Os frutos devem apresentar polpa firme, sem fermentação, livres de danos mecânicos, fisiológicos, rachaduras, cortes, amassamentos, queimaduras de sol, podridões, pragas, doenças ou quaisquer defeitos que comprometam sua aparência, conservação ou consumo. Devem estar isentos de matérias estranhas, resíduos de terra, insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, atendendo aos padrões vigentes de identidade e qualidade para produtos hortifrutigranjeiros.

1.3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços resultante deste certame será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021;

1.4. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.4.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, respeitando a vedação do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021;

1.4.2. A pretendida contratação se trata de fornecimento de itens comuns, ou seja, tem natureza acessória, instrumental e complementar à Prefeitura de Itajaí assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações.

1.5. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.5.1. O serviço é enquadrado como não contínuo ou contratados por escopo.

1.6. Da aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

- TRATAMENTO EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS: [SIM]/[NÃO]
- SUBCONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE: [SIM]/[NÃO]

1.6.1. Em cumprimento ao art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e à Lei Municipal nº 7.785/2025, os itens cujos valores estimados de contratação não ultrapassem o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempresas Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas;

1.6.2. Para os itens com valores superiores a R\$ 80.000,00, a participação será aberta à ampla concorrência, garantindo-se às MEIs, MEs e EPPs o direito aos benefícios de regularização fiscal e trabalhista diferida e o direito de preferência em caso de empate ficto.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que os itens de hortifrutigranjeiro (ovos, frutas, verduras e legumes) são essenciais para garantir uma alimentação saudável e balanceada. A inclusão desses alimentos na merenda escolar e nos atendimentos da Estratégia e Saúde da Família e Assistência Social contribui, significativamente, para a prevenção de doenças e promoção da saúde, uma vez que esses alimentos são ricos em vitaminas, minerais e fibras, reforçando a importância da alimentação adequada na saúde geral da população;

2.2. Considerando que o setor de hortifrúti permite a oferta de uma grande variedade de alimentos, respeitando as sazonalidades e os ciclos de produção. Isso possibilita a inclusão

de diferentes tipos de alimentos na dieta da população, enriquecendo a alimentação e tornando-a mais atrativa. A compra de produtos frescos e em quantidades adequadas reduz o risco de desperdício, uma vez que a demanda pode ser ajustada conforme a necessidade, melhorando a aceitação e o consumo;

2.3. Considerando que esta Diretoria Executiva de Licitações e Contratos é órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame licitatório dos órgãos do município de Itajaí;

2.4. Justificamos a abertura de processo licitatório em razão da necessidade de atender a demanda de consumo da Prefeitura Municipal de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos indivíduos, complementando a prestação do serviço público de assistência à saúde à população, ou seja, o direito humano à alimentação adequada;

2.5. Cabe frisar que se trata de mera estimativa de consumo, utilizando-se somente aquilo que efetivamente se fizer necessário ao longo da vigência do processo.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. A referida contratação será terceirizada com empresa especializada, através de Pregão Eletrônico pelo sistema de Registro de Preços, menor preço por item;

3.2. A solução escolhida demonstra-se economicamente mais vantajosa uma vez que a demanda é variável e de difícil previsão. A Administração pode realizar aquisições conforme a necessidade real, aproveitando valores previamente pactuados e competitivos, reduzindo desperdícios e garantindo eficiência no uso dos recursos públicos.

3.3. Assim, é assegurada economicidade, flexibilidade, continuidade operacional e otimização do orçamento, atendendo aos princípios da eficiência e vantajosidade previstos na Lei 14.133/2021.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Por se tratar de contratação para registro de preços, com o critério de julgamento de menor preço por item, o critério de aceitabilidade de preço máximo será conforme o valor de referência informado no item 1.3 deste Termo de Referência;

4.2. Serão exigidas amostras?

() Não (**x**) Sim

4.3. Será exigida garantia de proposta?

(**x**) Não () Sim

4.4. Será exigida prova de conceito?

(**x**) Não () Sim

4.5. Será exigida carta de solidariedade?

(**x**) Não () Sim

4.6. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços)?

(**x**) Não () Sim

4.7. Os fornecedores serão selecionados por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão [ata de registro de preços] sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos da Lei federal nº14.133/2021;

4.8. As licitantes deverão informar, na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular e whats app, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa;

4.9. A responsabilidade pela análise das documentações técnicas ficará à cargo dos(as) servidores(as) indicados(as) no “Ato de designação fiscal”;

4.10. **Fase de amostras:**

4.10.1. A fase de amostra será realizada para todos os itens deste certame.

4.10.1.1. **Local de entrega das amostras:** Secretaria Municipal de Educação, aos cuidados da Diretoria de Assistência ao Educando, localizada na Avenida Vereador Abrahão João Francisco, n. 3855, CEP 88.307-302, Itajaí/SC. Telefone: (47) 3249-3331.

4.10.1.2. **O horário para entrega das amostras:** será, impreterivelmente, de segunda à sexta (salvo feriados e recessos), das 13h às 19h.

- 4.10.1.3. **Prazo para apresentação:** 05 (cinco) dias úteis.
- 4.10.1.4. **Quantidade de amostras:** Deverá ser apresentada uma amostra de cada item pertencente, correspondente a 01 (uma) unidade do produto ou, quando aplicável, 100g, conforme a natureza do item.
- 4.10.1.4.1. As amostras dos ovos deverão ser apresentadas em embalagens de acordo com as Normas Sanitárias vigentes e descritivo acima;
- 4.10.1.4.2. Deverão ser apresentados laudos microscópico, microbiológico, sensorial e físico-químico (conforme RDC 724/2022 da ANVISA e IN 161/2022) do ovo vermelho de galinha. O laudo deverá ser de laboratório credenciado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 4.10.1.5. **Unidade técnica responsável pela análise das amostras:** As amostras serão avaliadas pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;
- 4.10.2. As amostras serão avaliadas para verificar sua conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência (TR), assegurando que os produtos atendam aos padrões de qualidade exigidos para a alimentação escolar.
- 4.10.2.1. Nesta etapa, são analisadas as características organolépticas de cada item, como cor, odor, sabor e textura, que devem ser compatíveis com as características próprias de cada produto, além da capacidade do fornecedor em atender integralmente aos itens solicitados com a qualidade requerida.
- 4.10.3. Será desclassificado o detentor do(s) produto(s) cuja(s) amostra(s) esteja(m) em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;
- 4.10.4. Após a avaliação, as amostras são registradas por meio de fotografias. Essas fotografias serão encaminhadas às unidades administrativas, servindo como referência no momento do recebimento dos produtos. O registro fotográfico auxilia na conferência dos itens entregues, na padronização da qualidade dos alimentos e na verificação da conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.
- 4.10.5. O produto a ser fornecido, até o final do contrato, deverá apresentar rigorosamente as mesmas características do produto apresentado na amostra.

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Habilitação jurídica (art. 62, inciso I):

- 5.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 5.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 5.1.3. Na apresentação do estatuto ou contrato social em vigor e última alteração, se houver, deverá constar além da denominação social, a identificação do ramo de atividade da empresa, que deverá ser compatível com o objeto lícito.
- 5.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 5.1.5. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado, da sede da empresa, para ME ou EPP.

5.2. Qualificação técnica (art. 62, inciso II):

- 5.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
 - 5.2.1.1. **Atestado de Capacidade Técnica** emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto; local e data;
 - 5.2.1.1.1. Fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pelo órgão público, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
 - 5.2.1.2. **Alvará da Vigilância Sanitária;**
 - 5.2.1.3. **Alvará de Localização e Funcionamento Municipal.**

5.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III):

- 5.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.3.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

5.3.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

5.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (incluído pela Lei nº 12.440, de 2011). OBS: A obtenção da certidão, eletrônica e gratuita, encontra-se disponível no site www.tst.jus.br e em todos os demais portais da Justiça do Trabalho disponíveis na internet (Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho).

5.4. Qualificação econômico-financeira (art. 62, inciso IV):

5.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, compreendendo os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na junta comercial; que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios; podendo ser atualizado, por índices oficiais, quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

5.4.2. A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 01 (um), resultantes das aplicações das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:



I. Índice de Liquidez Geral (LG) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP} \geq 1,0$$

II. Índice de Liquidez Corrente (LC) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

$$LC = \frac{AC}{PC} \geq 1,0$$

III. Índice de Solvência Geral (SG) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

$$SG = \frac{AT}{PC + ELP} \geq 1,0$$

IV. Índice de Endividamento Geral (EG) menor ou igual a 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

$$EG = \frac{PC + ELP}{AT} \leq 1,0$$

Legenda:

AC = Ativo Circulante; PC = Passivo Circulante; RLP = Realizável a Longo Prazo; ELP = Exigível a Longo Prazo; AT = Ativo Total.

5.4.3. No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício. As empresas com menos de 01 (um) ano de existência, que ainda não tenham Balanço de encerramento do exercício, deverão apresentar Demonstrações Contábeis, consolidando seus direitos, obrigações e patrimônio líquido, relativos ao período de sua existência, e o balanço de abertura registrado na Junta Comercial;

5.4.4. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, conforme inciso II, do artigo 69, da Lei 14.133/2021;

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Os serviços contratados contemplam o fornecimento de itens de hortifrutigranjeiro;

6.2. Nos fornecimentos deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, transporte, materiais, equipamentos e ferramentas necessários à perfeita execução;

6.3. Durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, a Administração solicitará o fornecimento dos itens registrados, na quantidade que for preciso, de acordo com a necessidade e conveniência, mediante emissão da Autorização de Fornecimento e a respectiva Nota de Empenho;

6.4. Em razão da natureza perecível dos produtos hortifrutigranjeiros e da necessidade de assegurar a qualidade, o frescor e a reposição ágil dos itens, a contratada deverá **possuir**

Centro de Distribuição localizado em um raio máximo de 30 km do centro do Município de Itajaí.

6.4.1. A exigência de Centro de Distribuição localizado em um raio máximo de 30 km do centro de Itajaí justifica-se pela necessidade de garantir eficiência logística nos atendimentos tempestivos às demandas da Contratante, reduzindo o tempo de transporte, possibilitando a rápida reposição de produtos não conformes, assegurando a continuidade do fornecimento durante toda a execução contratual.

6.4.2. O Centro de Distribuição deverá possuir estrutura apta para armazenamento dos itens de hortifrutigranjeiro, de modo a garantir sua integridade e qualidade até o momento da entrega;

6.4.3. Através da equipe técnica responsável pela análise das amostras, a Contratante poderá realizar visitas semanais para inspeção técnica e validação dos produtos que estão sendo entregues.

6.4.3.1. Caso seja constatado produto com algum tipo de irregularidade e que não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a imediata correção, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar.

6.5. Deve-se observar o **cumprimento de todos os prazos, condições, datas e horários estabelecidos**;

6.6. A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas da lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

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

6.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.9. A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput);

- 6.10. O fiscal de execução acompanhará a execução da ata de registro de preços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração;
- 6.10.1. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução da ata de registro de preços, determinando prazo para a correção, com conhecimento do fiscal de gestão da ARP;
- 6.11. O fiscal de execução informará ao fiscal de gestão da ata de registro de preços, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas aprazadas, o fiscal de execução comunicará o fato imediatamente ao fiscal de gestão da ata de registro de preços;
- 6.13. O fiscal de gestão verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento tempestivo, as garantias, e a formalização de eventuais reequilíbrios e/ou solicitações de alterações, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;
- 6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal de execução atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao fiscal de gestão da ata de registro de preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 6.15. O fiscal de gestão da ata de registro de preços coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de compra, do registro de ocorrências, das alterações etc.;
- 6.16. O fiscal de gestão da ata de registro de preços acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa;
- 6.17. O fiscal de gestão da ata de registro de preços acompanhará os registros realizados pelo fiscal de execução da ata de registro de preços, de todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior, àquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.18. O fiscal de gestão da ata de registro de preços tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

6.19. O fiscal de execução comunicará ao fiscal de gestão da ata de registro de preços, em tempo hábil, o término do primeiro ano de vigência da ata de registro de preços sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva prorrogação, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o artigo 84 da Lei federal nº 14133/2021;

6.20. **Sustentabilidade**

6.20.1. A prestação do serviço deve possuir critérios e práticas de sustentabilidade, a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;

6.20.2. A Contratada deverá observar as normas de sustentabilidade aplicáveis, primando pela aquisição desses materiais com menor impacto sobre os recursos naturais, uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais, maior vida útil e menor custo de manutenção do bem, no que for cabível;

6.20.3. Observar as disposições contidas no Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos do Município de Itajaí/SC;

6.20.4. Observar as disposições contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no que for cabível.

6.21. **Prazos, Locais e Condições de Fornecimento**

6.21.1. Os itens deverão ser disponibilizados pela contratada de **forma parcelada**, conforme demanda da contratante, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a emissão de empenho e/ou Autorização de Fornecimento;

6.21.1.1. A Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento conterá todas as informações necessárias ao fornecimento;

6.21.1.2. A Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento serão enviados via e-mail (digitalizada) ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento em até 01 (um) dia;

6.21.1.3. A não confirmação do recebimento ou a constatação da situação irregular da empresa adjudicatária quanto às contribuições previdenciárias (INSS), aos tributos

e contribuições federais (SRF) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CEF) por ocasião do empenho da despesa, implicará nas sanções previstas no edital;

6.21.2. Os fornecimentos devem possuir critérios e práticas de sustentabilidade em relação aos materiais e produtos a serem empregados, bem como a previsão da adequada execução a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;

6.21.3. **Fica vedado** ao fornecedor estabelecer **quantidade mínima** a cada pedido;

6.21.4. Os locais das entregas serão especificados pela unidade requisitante, **sempre dentro dos limites do Município de Itajaí/SC**;

6.21.4.1. Por ser um Registro de Preços que atenderá todas as unidades sob responsabilidade da Prefeitura de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, não é possível fixar um único endereço;

6.21.4.2. Para a Secretaria Municipal de Educação, as entregas deverão ser realizadas todas as terças e sextas-feiras, em todas as unidades escolares (endereço conforme o ANEXO I), nos horários de 08:00 às 11:45 (manhã) e de 13:00 às 17:00 (tarde).

6.21.5. As entregas serão executadas pela contratada, **não se admitindo** recusa da parte desta em decorrência de **sobrecarga na sua capacidade**;

6.21.6. A Contratada responsabilizar-se-á pela qualidade dos itens fornecidos, especialmente para efeito de correções imediata, no caso de não atendimento ao solicitado;

6.21.6.1. Deve-se **observar o cumprimento de todos os prazos**, condições exigidas, datas e horários estabelecidos;

6.21.6.2. Os produtos devem ser transportados de maneira que garantam a integridade e qualidade dos materiais até o momento da entrega;

6.21.6.2.1. O produto “1336 - Ovo Tipo 2 Vermelho” deverá ser entregue em embalagem plástica rígida, higienizável, íntegra e adequada ao transporte e armazenamento, de forma a garantir a proteção do produto e minimizar o risco de contaminação durante as etapas de recebimento e estocagem no Centro de Distribuição e nas unidades que receberão.

- 6.21.6.2.1.1. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação vigente e todas as informações devem ser apresentadas de forma clara que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem;
- 6.21.6.2.1.2. Não será permitido o armazenamento/acondicionado do produto em caixas de papelão, em atendimento às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. A exigência fundamenta-se:
- 6.21.6.2.1.2.1. Na Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a estabelecer especificações técnicas necessárias ao atendimento do interesse público e à garantia da qualidade do objeto contratado;
- 6.21.6.2.1.2.2. Na Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, especialmente nos itens referentes ao recebimento, armazenamento e proteção das matérias-primas contra contaminação;
- 6.21.6.2.1.2.3. Na Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 de setembro de 2024, que dispõe sobre os requisitos de identidade e qualidade, acondicionamento e transporte de ovos e derivados;
- 6.21.6.2.1.2.4. Nos princípios das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, considerando que embalagens plásticas rígidas e higienizáveis favorecem a manutenção das condições higiênico-sanitárias e reduzem o risco de contaminação cruzada durante o armazenamento.
- 6.21.6.2.2. Não serão aceitos itens cujas embalagens apresentem sinais de violação, danificação, aderência ao produto, umidade ou inadequação em relação ao conteúdo, e não estiverem devidamente identificados. Todos os itens deverão, também, estar **dentro do prazo de validade**;
- 6.21.6.2.3. Após a entrega, a Contratante solicitará a troca dos produtos que estiverem em desacordo com as exigências deste certame. A troca deverá ser feita em até 24 (vinte e quatro) horas;

- 6.21.6.3. O veículo usado no transporte dos produtos deverá ser bem higienizado, isento de qualquer resíduo que exponha os itens à contaminação física, química ou biológica, garantir as condições adequadas de transporte, incluindo temperatura quando aplicável;
- 6.21.6.3.1. No interior do veículo deverá ter uma balança de precisão para a devida conferência do peso do produto entregue. Se solicitado pela Contratante, a Contratada deverá realizar a pesagem dos itens solicitados pelo Fiscal para conferência da entrega.
- 6.21.6.4. Após a entrega, os produtos que não atinjam a qualidade de acordo com as especificações, serão prontamente devolvidos e os pagamentos suspensos até a regularização;
- 6.21.6.5. Caso ocorra a necessidade de substituição do produto, decorrentes de má qualidade, defeito ou divergência das especificações contidas neste Termo de Referência, desde que a Contratante não tenha dado causa ao defeito, os custos serão de responsabilidade da Contratada, sem qualquer tipo de ônus para a Administração Pública;
- 6.21.6.5.1. A **substituição** dos produtos deverá ser efetuada em até **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da notificação formal da Contratante.
- 6.21.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições;
- 6.21.8. É facultado ao Município de Itajaí, quando o convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório;
- 6.21.9. Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, ou ainda por qualquer motivo não cumprir o estabelecido na Ata

de Registro de Preços, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim, sucessivamente.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Da Contratada:

- 7.1.1. Ser do ramo do objeto da licitação;
- 7.1.2. Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência da Ata, limitada ao quantitativo de cada item;
- 7.1.3. Possuir **frota suficiente** para atender as demandas no prazo estipulado neste certame;
- 7.1.4. Possuir um **Centro de Distribuição** com estrutura apta para armazenamento dos itens de hortifrutigranjeiro, de modo a garantir sua integridade e qualidade até o momento da entrega, em um **raio de 30km do centro do município de Itajaí-SC**.
- 7.1.5. Possuir equipamentos, ferramentas, material e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária para o fornecimento, arcando, inclusive, com os custos de mobilização, transporte, carga e descarga;
- 7.1.6. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado;
- 7.1.7. Manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto na lei 14.133/2021;
- 7.1.8. Seguir as legislações (nacionais, estadual (SC) e municipal (Itajaí)) vigentes relacionadas aos objetos licitados;
- 7.1.9. Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
 - 7.1.9.1. Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias.
- 7.1.10. Entregar os produtos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;

- 7.1.11. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- 7.1.12. Informar o número de telefone fixo, celular, whats app, correio eletrônico, dados bancários para recebimento dos pagamentos, bem como, o endereço da sede da empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;
- 7.1.12.1. Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a Contratante por todo o período de contratação (comunicando, imediatamente, a Contratante em caso de alteração);
- 7.1.13. Entregar os produtos em perfeitas condições, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações), sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 7.1.13.1. O entregador deverá estar uniformizado (uniforme limpo) e devidamente identificado;
- 7.1.13.2. O veículo de transporte deverá estar limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes e em perfeitas condições de higiene;
- 7.1.13.3. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 7.1.13.4. Os produtos devem estar em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 7.1.13.5. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas.
- 7.1.13.6. Caso o produto apresente algum tipo de irregularidade e não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição, em até 24 (vinte e quatro) horas, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar;

- 7.1.13.6.1. Em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, seguros e tributos, se ocorrerem;
- 7.1.13.7. Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do transporte, inclusive seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento.
- 7.1.14. Cuidar da preservação do meio ambiente de forma a atender os critérios e práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;
- 7.1.15. A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;
- 7.1.16. A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração e/ou a terceiros, decorrentes deste fornecimento quando estes tenham sido advindos dos seus funcionários por imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelos servidores designados pela Contratante;
- 7.1.17. Comunicar à contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;
- 7.1.18. A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.
- 7.2. Obrigações da Contratante:**
- 7.2.1. Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- 7.2.2. Emitir a ordem de compra em favor da contratada com todas as informações necessárias;
- 7.2.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;

- 7.2.3.1. Para efeito de pagamento, serão considerados os serviços efetivamente prestados pela contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- 7.2.4. Acompanhar, controlar e avaliar o fornecimento, através de servidor designado para esta atribuição;
 - 7.2.4.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
 - 7.2.4.2. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações da ata de registro de preços;
 - 7.2.4.3. Observar para que durante a vigência da contratação sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.2.5. Prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do serviço;
 - 7.2.5.1. Comunicar à contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos serviços prestados;
- 7.2.6. Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado para a função;
- 7.2.7. Realizar o pagamento em até 30 [trinta] dias após a apresentação da nota fiscal revestida de aceite pelo(a) ordenador(a) de despesas da Secretarias requisitante;
- 7.2.8. Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do serviço, e aplicar as sanções administrativas com penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- 7.2.9. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício”, por meio de publicação oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços se apresentarem mais vantajosos para a administração e existirem demandas para atendimento do órgão usuário.

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

- () Contrato administrativo.
- (x) Ata de registro de preços.**
- () Autorização de Fornecimento.

8.2. Gestão e Fiscalização:

- 8.2.1. As fiscalizações serão realizadas pelos fiscais designados pelas Secretarias, Fundos e Fundações participante, de acordo com seus Atos de Designação Fiscal.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 9.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, junto à nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo/a responsável pelo acompanhamento e fiscalização da ata de registro de preço, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência e na proposta;
- 9.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 9.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e consequente aceitação mediante termo de aceite, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração;
- 9.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;
- 9.5. No caso de controvérsia sobre o fornecimento, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando à empresa para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- 9.5.1. O prazo para a solução de inconsistências no fornecimento do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela

Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

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

9.7. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá a liquidação;

9.7.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.7.1.1. Prazo de validade;

9.7.1.2. Data da emissão;

9.7.1.3. Dados do contrato e do órgão contratante;

9.7.1.4. Período respectivo de execução do contrato;

9.7.1.5. Valor a pagar;

9.7.1.6. Valor de retenções tributárias cabíveis.

9.7.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante;

9.8. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente e responsável pela Secretaria gestora, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicadas pela Contratada em sua proposta comercial;

9.8.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

9.8.2. Para o pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação vigente aplicável;

9.8.3. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. RECEBIMENTO

- 10.1. Os materiais serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo/a responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- 10.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos a contar da notificação da Contratante, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 10.3. Os serviços serão prestados de **forma parcelada**;
- 10.4. O fiscal de execução do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

11. REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

- 11.1. O valor da Ata de Registro de preços poderá ser reajustado anualmente, na data de aniversário e mediante requerimento da CONTRATADA, pela variação do índice IPCA do IBGE ou outro índice mais vantajoso para o Município;
- 11.2. A apresentação da proposta e orçamento referente ao reajuste deve obedecer ao que dispõe a Instrução Normativa 58/2022/CGM/SEGOV e Instrução Normativa 68/2023/CGM/SEGOV (INs disponíveis no site do município de Itajaí)

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 12.1. Conforme regulamentado na Lei 14.133/2021;
- 12.2. Na aplicação das penalidades previstas neste instrumento, o Município de Itajaí considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos e os antecedentes da licitante

ou Contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da licitante ou Contratada;

12.3. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas na legislação vigente, garantidos o direito ao contraditório e a ampla defesa;

12.4. Nenhum pagamento será realizado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação, para o período de 12 (doze) meses, é de no máximo R\$ 5.553.905,75 (cinco milhões e quinhentos e cinquenta e três mil e novecentos e cinco reais e setenta e cinco centavos);

13.2. Os preços referenciais foram obtidos através de consultas em sites oficiais (Banco de Preços, PNCP, sites especializados assim como a última ata vigente do município de Itajaí, acrescido de ajuste IPCA).

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas correrão por conta de cada Secretaria, Fundo e Fundação participante, conforme as dotações informadas nas seguintes Solicitações de Compras:

- 443/2026 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
- 1189/2026 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL E CIDADANIA
- 225/2026 - FUNDAÇÃO CULTURAL DE ITAJAÍ
- 91/2026 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
- 39/2026 - FMEL
- 1238/2026 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - GABINETE DA SECRETÁRIA
- 41/2026 - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE DE ITAJAÍ

- 14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

15. CONTROLES E GOVERNANÇA

- 15.1. A contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme exigido pelos órgãos de controle.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. Casos omissos serão resolvidos conforme a legislação vigente.

ANEXO I
UNIDADES ESCOLARES

	Unidade	Logradouro	Numero	Bairro
0	Almoxarifado	R. Eduardo Teixeira	115	Ressacada
1	Banda Filarmônica de Itajaí	R. Estefano José Vanolli	941	São Vicente
2	Biblioteca Pública Municipal e Escolar Norberto Cândido Silveira Júnior	R. José Eugênio Müller	1100	São João
3	CE de Cordeiros	R. D Reinaldo Schmithausen	1966	Cordeiros
4	CE Pedro Rizzi	R. Agílio Cunha	812	Cidade Nova
5	CE Profº Cacildo Romagnani	R. Emanuel José Rebello	60	Cidade Nova
6	CEDIN Ângela Dalçóquio de Souza	R. Nelson Augusto Silva Schiefler	175	Imaruí
7	CEDIN Dilzelena Márcia Teixeira	R. Alfredo Kleis	116	São Vicente
8	CEDIN Emílio Gazaniga Junior	R. Das Hortênsias	184	Cidade Nova
9	CEDIN Jacy Dias Ramos	R. Laudelina Dionísio	420	Cordeiros
10	CEDIN Lucy Canziani	R. Pedro Joaquim Vieira	337	São Judas
11	CEDIN Napoleão de Souza	R. Singapura	250	São Vicente
12	CEDIN Verde Vale	R. Osvaldo Bertemes	10	Fazenda
13	CEI Adélia Russi Silva	R. Santa Luzia	150	Dom Bosco
14	CEI Amélia Muller dos Reis	R. Silvestro Moser	461	Cordeiros
15	CEI Ana da Silva Fontes	R. Santo Agostinho	917	Cordeiros
16	CEI Angela Dias Ramos Neves	R. Antônio Cirilo Dutra	35	São Vicente
17	CEI Anninha Linhares de Miranda	R. Antônio Peirão	26	São Vicente
18	CEI Antonieta Moreira dos Santos	R. Manoel Gaya	67	Imarui
19	CEI Antônio João Vicente	R. Chapecó	885	São Vicente
20	CEI Antônio Merlo	R. Edmundo Leopoldo Merízio	1100	Limoeiro
21	CEI Antônio Nicoletti	R. Rodolpho Girardi	-	Brilhante II
22	CEI Augusto Bento de Oliveira	Av. Ver Germano Luiz Vieira	-	Itaipava
23	CEI Cândida Vargas	R. Cônsul Carlos Renaux	367	Cabeçudas
24	CEI Cecília Santiago Dias	R. Clarindo Sebastião da Cunha	1330	Espinheiros
25	CEI Cesar Martinho Ferreira	Rua Sebastião João dos Santos	271	Fazenda
26	CEI Darlan Dotto Wiersinski	R. Paulo Kleis Junior	178	São Vicente
27	CEI Dayana Maria de Souza	R. João Galvão Fernandes	-	Cidade Nova
28	CEI Dra. Zilda Arns Neumann	R. Emanuel José Rebello	60	Cidade Nova
29	CEI Elizabeth Malburg	R. David Adão Schmitt	-	Barra do Rio
30	CEI Euclides Ciriaco Meirinho	R. Das Azaléias	283	Cidade Nova
31	CEI Gabriel Dallago	R. Marcos Albino	1698	Baia
32	CEI Graziela Vieira	R: José Dallago	255	KM 12
33	CEI Henrique Marques	R. Domingos Rampelotti	1599	São Roque
34	CEI Hercílio Bento	R. São Francisco do Sul	701	São Vicente
35	CEI João Sandri	R. Raul Machado	1027	Cidade Nova

36	CEI João Victorino	Av. Nilo Bittencourt	1390	São Vicente
37	CEI João Vieira Ramos	R. César Augusto Dalçoquio	5295	Salseiros
38	CEI Katuscia da Graça Vicente	Rua Vergílio Cadore	11000	Campeche
39	CEI Laércio Mauro Malburg	R. Curt Hering	225	Barra do Rio
40	CEI Lausimar Laus	R. Pernambuco	71	Cordeiros
41	CEI Léa Leal de Souza	R. Curt Hering	387	Barra do Rio
42	CEI Leonídia dos Santos Vicente	R. São Joaquim	212	São Vicente
43	CEI Luiz Orsi Júnior	R. Fermino Vieira Cordeiro	3812	Espinheiros
44	CEI Luiz Silvério Vieira	R. Padre Guilherme Kleine	159	Arraial dos Cunhas
45	CEI Márcio Roberto da Rosa	R. Albino Gugelmin	519	São João
46	CEI Maria da Glória Stringari	R. Francisca Casas Ramos	78	Espinheiros
47	CEI Maria Regina Coppi Vicente	R. Emanuel José Rebello	60	Cidade Nova
48	CEI Mariana Graciola	R. Bráulio Werner	153	Praia Brava de Itajaí
49	CEI Mário Pedro Ferreira	R. Suécia	500	Praia Brava de Itajaí
50	CEI Neusa Reis Cesário Pereira	R. Hamilton Pimentel	200	Cordeiros
51	CEI Nilton de Andrade	Av. Itaipava	2350	Itaipava
52	CEI Norma Neves Tabalipa	R. José Quirino	576	São João
53	CEI Nossa Sra. das Graças	R. Pedro José João	221	Ressacada
54	CEI Nossa Sra. de Lourdes	R. Amaro Jacques	217	Fazenda
55	CEI Odílio Garcia	R. Odílio Garcia	740	Cordeiros
56	CEI Omar Luís Macagnan	R. Sidnei Shulze	812	Cidade Nova
57	CEI Padre Jacob	R. Antônio Carlos Pereira Leão	500	São Vicente
58	CEI Padre João Pivatto	R. São Cristóvão	600	Cordeiros
59	CEI Prefeito Eduardo Dadinho Canziani	R. Ema Fornari Conti	885	Cidade Nova
60	CEI Profª Alzira Winter	R. Doutel de Andrade	410	Rio do Meio
61	CEI Profª Carine de Souza Balduino	R. Padre Paulo Condla	464	São Vicente
62	CEI Profª Cássia Maria Schnaider Soares	R. Eurípedes Amorim Leal	600	Cordeiros
63	CEI Profª Diva Vieira Abrantes	R. Augusto Cugnier	456	Espinheiros
64	CEI Profª Ermelinda Potter Custódio	R. José Domingo Mafra	99	Cidade Nova
65	CEI Profª Gisele Kawikioni	R. Abílio Corrêa de Mello	689	Cordeiros
66	CEI Profª Márcia Maria Augusto Nunes	R. Marcos Antônio Muller	67	Espinheiros
67	CEI Profª Maria do Carmo Espíndola	R. Ver José Carlos Mendonça	-	Carvalho
68	CEI Profª Mauricélia André do Nascimento	Av. Ministro Luiz Gallotti	1695	Cidade Nova
69	CEI Profª Onadir da Silva Tedéo	R. Arnaldo Corrêa de Mello	387	Cidade Nova
70	CEI Profª Rosana Aparecida de Souza	R. Felipe Reiser	650	São João
71	CEI Profª Rosemary Klock	R. Aníbal César	185	São Judas
72	CEI Profª Manoel Ferreira de Miranda	R. Orlandina Amália Pires	245	Murta
73	CEI Regiane Mara da Luz da Silva	R. Antero Chaves	375	Dom Bosco
74	CEI Rosete Palmeira Silva	R. Abraão Bernardino Rocha	229	Fazenda

75	CEI Rosinha de Souza	R. Profº Cosme Buzarello	241	Cordeiros
76	CEI Sagrada Família	R. Pedro Luiz da Silva	20	Fazendinha
77	CEI Tancredo Neves	R. Rui Vieira	423	São Vicente
78	CEI Valdemir de Souza	R. Selso Duarte Moreira	1520	Cordeiros
79	CEI Ver Elói Camilo da Costa	R. Alice do Santos Bitencourt	-	São Vicente
80	CEI Ver Heluiz A. M. Gonzaga	Av. José Eugênio Müller	130	São João
81	CEI Ver Luiz Gonzaga Agostinho	R. Alberto Werner	50	Vila Operária
82	CEI Ver Otávio Cesário Pereira	R. José Luiz Marcelino	1162	Murta
83	CEMESPI (Centro Municipal de Educação Alternativa de Itajaí)	R. José Pereira Liberato	1398	São João
84	EB Aníbal César	R. Antônio Cirilo Dutra	-	São Vicente
85	EB Antônio Ramos	Av. Independência	55	Cordeiros
86	EB Ariribá	R. Suécia	570	Praia Brava de Itajaí
87	EB Arnaldo Brandão	R. Leodegário Pedro da Silva	633	Barra do Rio
88	EB Avelino Werner	R. Santo Antônio	320	São Judas
89	EB Cívico Militar Melvin Jones	R. Sebastião Romeu Soares	640	Cordeiros
90	EB de Campo Maria do Carmo Vieira	R. Mansueto Felizardo Vieira	557	Baia
91	EB Elias Adaime	R. das Hortências	278	Cidade Nova
92	EB Francisco Celso Mafra	Av. Itaipava	4107	Itaipava
93	EB Gaspar da Costa Moraes	Rod. Osvaldo Reis	54	Fazendinha
94	EB João Duarte	R. Ernesto Kobarg	372	São João
95	EB João Paulo II	R. Vereador Nestor dos Santo	-	Cordeiros
96	EB José Medeiros Vieira	R. Saul Shead dos Santos	556	São Vicente
97	EB José Potter	R. Fermino Vieira Cordeiro	129	Espinheiros
98	EB Mansueto Três	R. Porto União	155	São Vicente
99	EB Mar Olímpio Falconieri da Cunha	R. Antônio Carlos Pereira Leão Filho	456	São Vicente
100	EB Padre José de Anchieta	R. João Thomaz Pinto	1567	Canhanduba
101	EB Padre Pedro Baron	R. Luiz José Medeiros	259	Cordeiros
102	EB Pedro Paulo Rebello	R. Eudoro Silveira	750	São Vicente
103	EB Prefeito Alberto Werner	R. Olga Gern Pereira	170	Carvalho
104	EB Profª Edy Vieira W. Rothbarth	BR 101	KM 115	Salseiros
105	EB Profª Inês Cristofolini de Freitas	R. Doutel de Andrade	395	Rio do Meio
106	EB Profª Judith Duarte de Oliveira	Av. Itaipava	2125	Itaipava
107	EB Profª Maria Dutra Gomes	R. Jacob Ardigó	117	Dom Bosco
108	EB Profª Maria José Hülse Peixoto	R. Lidia Puel Peixer	555	Murta
109	EB Profª Maria Rosa Heleno Schulte	R. Fermino Vieira Cordeiro	2165	Espinheiros
110	EB Profª Thereza Bezerra de Athayde	Av. Atílio Dalsóquio	50	Espinheiros
111	EB Profº Martinho Gervasi	R. João Marcelino Rodrigues	4309	Brilhante II
112	EB Yolanda Laurindo Ardigó	R. Bráulio Werner	164	Praia Brava de Itajaí
113	EI Clarindo Sebastião da Cunha	R. Clarindo Sebastião da Cunha	1385	Espinheiros

114	El Duque de Caxias	R. Vergílio Cadore	-	Campeche
115	El Maria Perpétua Pereira	R. Benta Custódio Vieira	418	Paciência
116	EM Rosa Negreiros Cabral	R. Bruno Vicente da Luz	5626	Espinheiros
117	GE Carlos de Paula Seára	R. Pedro José João	237	Ressacada
118	GE Elisa Gessele Orsi	R. Afonso Orsi	165	Fazendinha
119	GE Guilhermina Büchele Müller	R. Abraão Bernardino Rocha	150	Fazenda
120	GE Jorge Domingos Gonzaga	R. Domingos Rampelotti	1517	São Roque
121	GE Profª Maria Nilza Ferreira Evaristo	Rod. Jorge Lacerda Km 04	3700	Espinheiros
122	Secretaria de Educação	Av. Ver Abraão João Francisco	3855	Carvalho