

## PREFEITURA DE IBIRUBÁ AVISO DE LICITAÇÃO

Torno público abertura do **Processo Licitatório nº 266/2024**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2024**, para o Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, com entrega parcelada conforme a necessidade. **Início das Propostas: 14:00h do dia 22/08/2024 até às 07:59h do dia 04/09/2024. Início da sessão Pública: às 08hs do dia 04/09/2024**, todos via portal [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), no horário de Brasília – DF. Os interessados deverão acessar os endereços eletrônicos: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) / [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br) / Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) - [www.gov.br/pncp/pt-br](http://www.gov.br/pncp/pt-br) e baixar de forma gratuita o edital e seus anexos.

Ibirubá - RS, 22 de agosto de 2024.

**VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER**  
Agente de contratação / Pregoeira

PREGÃO ELETRÔNICO Nº  
49/2024

**CONTRATANTE**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ/RS

Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, com entrega parcelada conforme a necessidade.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**  
**R\$ 2.976.603,00**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**  
Dia **04/09/2024** às **08h** (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**  
menor preço por lote

**MODO DE DISPUTA:**  
aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**  
**NÃO**

## Sumário

|  |    |
|--|----|
| 1. DO OBJETO.....  | 4  |
| 2. DO REGISTRO DE PREÇOS .....   | 4  |
| 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....   | 4  |
| 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....               | 5  |
| 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....  | 6  |
| 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES ..... | 7  |
| 7. DA FASE DE JULGAMENTO .....   | 10 |
| 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....  | 12 |
| 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....  | 13 |
| 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....  | 14 |
| 11. DOS RECURSOS.....  | 14 |
| 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....                                  | 15 |
| 13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....                    | 16 |
| 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....   | 16 |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ/RS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2024**  
(Processo Administrativo nº 266/2024)

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Ibirubá/RS, por meio do Setor de Licitações, sediado na Rua Tiradentes, nº 700, Centro, no município de Ibirubá/RS, CEP 98.200-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, com entrega parcelada conforme a necessidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Os atendimentos presenciais ou por telefone serão realizados dentro do horário de expediente da Prefeitura de Ibirubá.

1.3. É de responsabilidade da empresa interessada a consulta ao Diário Oficial Municipal, através dos sites [www.diariomunicipal.com.br/famurs](http://www.diariomunicipal.com.br/famurs) ou [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br) ou [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) para a verificação da publicação de eventuais alterações feitas no edital até a data da abertura da licitação.

**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados ao Sistema eletrônico, no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros. É de responsabilidade exclusiva dos fornecedores participantes o acompanhamento da sessão no sistema do BLL, em hipótese alguma os fornecedores serão avisados de forma individual sobre as atualizações e fases do processo.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

- 3.6 Não poderão disputar esta licitação:
- 3.6.1 Aqueles que não atendam às condições previstas neste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.6.2 O autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.6.3 A empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.6.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.6.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.6.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.6.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.6.11 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.8 O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 3.10 A vedação de que trata o item 0 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1 e 8.7.1 deste Edital.
- 4.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.



- 4.4. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.5. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.6. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.6.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.6.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.7. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.7.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.7.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.8. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.6 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: **(A proposta inicial deve ser anexada em campo próprio).**
- 5.1.1. valor unitário e total do item;
- 5.1.2. Marca;
- 5.1.3. Fabricante;
- 5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo conforme termo de referência.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de imposto inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,

equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).



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

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

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

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

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

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.20.2.2. empresas brasileiras;

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

6.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

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

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

6.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.21.5. É facultado ao pregoeiro definir o prazo para envio da proposta readequada.

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

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 0 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

**7.2. Sistema de Certidões da Controladoria-Geral da União: <https://certidoes.cgu.gov.br/>: Serviço automatizado para emitir ou validar certidões negativas referentes a punições vigentes contidas no sistema CGU-PAD (no caso de servidores e empregados públicos federais do Poder Executivo Federal) e nos Sistemas, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM (no caso de pessoas jurídicas e pessoas físicas).**

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

7.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.

7.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.8. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.8.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];

7.8.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.9.1. Contiver vícios insanáveis;

7.9.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.9.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.9.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.9.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.10.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.10.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.10.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.11. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.11.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;  
7.11.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.11.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.11.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.12. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.13. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.13.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.13.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.13.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.13.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.14.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

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

7.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

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

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

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021. Obs: devido aos parâmetros do sistema do BLL os documentos de habilitação poderão ser anexados na plataforma até a data e horário limite da presente licitação na aba documentos exigidos, facilitando e dando agilidade na análise da mesma. Também poderão ser anexados posterior a fase de lances na aba documentos complementares, sendo facultado ao agente de contratação definir o prazo para envio da habilitação.

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.4.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia através do sistema [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br). Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos de habilitação originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.6. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.7.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital até a data e horário limite da presente licitação.



8.7.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

**8.8. A verificação da habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.**

8.8.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

8.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para [\(Lei 14.133/21, art. 64\)](#)

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

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

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

8.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.7.1.

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

8.13. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.14. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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



## 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

**11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 (trinta) minutos.**

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br).

## 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 12.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 12.1.5. Fraudar a licitação,
- 12.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 12.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. Advertência;
- 12.2.2. Multa;
- 12.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

### **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1. Qualquer pessoa a parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

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

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

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

### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) e [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br). **Solicitação de cópias de qualquer documento referente a esse edital, devem ser realizadas através do protocolo eletrônico através do site: <https://ibiruba.aprova.com.br/home>.**

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

14.11.1. ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial.

14.11.2. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Ibirubá, 22 de agosto de 2024.

**VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER**  
Agente de contratação / Pregoeira



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### 1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, conforme especificações descritas neste Termo.

1.2. Os produtos objetos desta contratação são caracterizados como comuns, decorrente da necessidade permanente em adquirir gêneros alimentícios e material de copa e cozinha para atender as diversas e inúmeras atividades afins das Secretarias Municipais, conforme justificativas constante neste termo.

1.3. Conforme estabelece as normas da lei, informa-se que a contratação será pelo período de 12 (doze) meses, podendo a mesma ser prorrogada conforme faculta a Lei Federal 14.133/2021, e o quantitativo estimado para o presente processo licitatório serve apenas como orientação, não constituindo, sob hipótese alguma, garantia de faturamento futuro.

1.4. Este termo oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à contratação.

### 2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

#### 2.1. Justificativa da Contratação:

2.1.1. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO: tal contratação tem a finalidade de atender a oferta obrigatória e diária de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, durante sua permanência em sala de aula (período letivo), que englobam a efetivação do cardápio destinado ao atendimento da merenda escola, elaborado conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, considerando a Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021, para as escolas de ensino fundamental, EJA, APAE e escolas de educação infantil.

Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, com sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal e Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, além do repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos;

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias;

Os itens solicitados pela Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto visa atender os diversos eventos da pasta (lanches nas apresentações dos corais, orquestra e banda municipal, ações e coquetéis no museu, natal em comunidade, corridas, reuniões de equipe, dentro outros) que ocorrerão ao longo do ano e que necessitem de gêneros alimentícios.

2.1.2. SECRETARIA DA SAÚDE: a contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo, onde são ofertadas refeições aos pacientes que frequentam o serviço diariamente, para que possa permanecer no serviço durante o dia todo e frequentar todas as atividades ofertadas, como consultas médicas, psicológicas, oficinas terapêuticas, atividades de convivência entre os pacientes, atividades legitimadas pela Portaria nº 336/2002.



São servidas 03 (três) refeições diárias: café da manhã, almoço e lanche da tarde. Atualmente, aproximadamente 18 pacientes frequentam diariamente os diferentes serviços ofertados pelo CAPS como consultas médicas, psicológicas e oficinas terapêuticas. Alimentação saudável tem importante papel na saúde dos indivíduos e é mais que a oferta de nutrientes, atuando diretamente no bem-estar. Informamos que o quantitativo foi elaborado por nutricionista de acordo com as necessidades e estimativas de pacientes.

2.1.3. SECRETARIA DO TRABALHO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO: fornecer lanches durante as atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV (que atende mulheres, crianças, adolescentes, idosos e gestantes), e também do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF. Atividades que são realizadas durante todo o ano pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação.

2.1.4. SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E EMPREENDEIMENTOS: considerando a oferta de água mineral e/ou café aos servidores, terceirizados, munícipes e todos que frequentam a unidade administrativa da Secretaria de Indústria, Comércio e Empreendimentos do Município.

2.1.5. SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO: para atender a oferta de água mineral e/ou café aos servidores, terceirizados, munícipes e todos que frequentam as diversas unidades administrativas do Município, é indispensável para garantir infraestrutura adequada, melhores condições de trabalho e o bom funcionamento da Secretaria Municipal e demais órgãos que fazem parte da Administração Pública. Além das rotinas diárias de trabalho, essa aquisição servirá de suporte para a realização de diversos eventos promovidos pelas Secretarias: reuniões internas, encontros de capacitação, recepção de autoridades e demais cidadãos e eventos.

2.1.6. SECRETARIA DA FAZENDA: considerando a oferta de água mineral e/ou café aos servidores, terceirizados, munícipes e todos que frequentam a unidade administrativa da Secretaria da Fazenda do Município.

2.2. Em relação ao parcelamento ou não do objeto, neste caso o mesmo deverá ser em **09 lotes**, agrupados por similaridades, sendo legítimo o agrupamento em lotes de mesma característica, pois a licitação por itens isolados exigirá elevado número de procedimentos de contratação, controle de diversos pedidos e datas de entrega, fatos passíveis de ocasionar prejuízo aos destinatários dos produtos, neste caso, em específico os alunos das escolas públicas, onerando o trabalho da Administração Pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle e gestão contratual, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, não ferindo, dessa maneira, os princípios da economicidade e da competitividade.

2.3. Enquadramento da contratação:

2.3.1. A contratação fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a qual institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, a modalidade de licitação denominada pregão eletrônico, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências, e nas demais normas legais e regulamentares atinentes à matéria.

### 3. REQUISITOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Além das obrigações legais, regulamentares e as demais constantes no instrumento da Ata de Registro de Preços e demais documentos, obriga-se, a licitante adjudicatária a:

3.1. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente objeto.

3.2. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto

3.3. Fornecer os produtos de acordo com as seguintes especificações:

3.3.1 A entrega das mercadorias nas escolas deverá ser feita nos locais, dias, horário e quantidades de acordo com programação elaborada semanalmente pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Demais secretarias o fiscal de contrato definirá as quantias e dias para entrega. Os turnos, locais e dias de entrega informados deverão ser rigorosamente cumpridos. Qualquer necessidade de alteração deve ser tratada previamente com a nutricionista. Atrasos nas entregas estão sujeitos a multa.

3.3.2 O fornecedor tem até 03 (três) dias úteis para entrega dos gêneros perecíveis, após realizada a solicitação das mercadorias. Com exceção de eventual urgência de entrega de algum item, o mesmo então deverá ser entregue imediatamente após solicitado. O prazo de entrega dos gêneros não perecíveis é de até

7(sete) dias corridos, após o recebimento do pedido. **Sujeito a incidência de multa caso não for entregue no período.**

3.3.3 O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana nas escolas designadas, com exceção do mensal, que serão duas a três vezes no mês, conforme necessidade. Não serão aceitas entregas em um único local, devendo o fornecedor já prever estes custos na composição do preço.

3.3.4. As **entregas nas escolas dos gêneros perecíveis:** Semanais: obrigatoriamente nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h00 e 13h30 às 16:30h;

3.3.5 **As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis:** - Quinzenal ou mensal: nas quartas-feiras ou sextas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h00 e das 13h30 às 16h30.

3.3.6 Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada, obrigatoriamente, no dia subsequente.

3.4 Critérios de recebimento do objeto:

**3.4.1 Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.**

3.4.2 Todos os itens dos gêneros alimentícios no ato de recebimento devem estar de acordo com o seu descritivo (anexo), em especial a qualidade higiênico-sanitária, conforme Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Que apresenta o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, em relação as embalagens e rótulos conforme Portaria SVS/MS nº 54, de 12 de novembro de 2012 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Além de todos os gêneros alimentícios estarem em acordo com Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**3.4.3 Verificada a não conformidade (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.**

3.4.4 O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

3.5 **Produtos de Origem Animal e seus Derivados:**

3.5.1 Certificado, Declaração ou qualquer documento oficial, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor da Agricultura. O Documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular. Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), expedida pela Secretária Estadual de Agricultura e Abastecimento ou SIF (Sistema de inspeção federal).

**3.6 Bebidas (Suco, água, etc.):**

3.6.1 Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

3.7 **Demais Gêneros:**

3.7.1. Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens de acordo com a resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 – ANVISA.

3.8. Toda e qualquer execução fora do estabelecido no Edital será imediatamente notificado ao fornecedor, que ficará obrigado a fazer a reposição no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que ocorrerão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se também às sanções previstas pela Lei 14.133/2021.

**3.9 Amostragem de Produtos:**

3.9.1 Os pães de sanduíche, pão cachorro quente, cacau em pó 100%, massa seca para lasanha, iogurte natural, coco ralado sem açúcar, uva passa branca e ameixa seca sem caroço, biscoito de arroz e leite de amêndoas, geleia sem açúcar e biscoito diet, que forem licitados, o fornecedor deverá enviar amostra com

ficha técnica em até **48 horas depois da homologação**, para análise da nutricionista da Secretária de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Endereço: Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Rua Firmino de Paula nº 1023; CEP: 98200-00; Bairro: Centro

3.10 Junto com a proposta o licitante deverá apresentar a discriminação dos produtos, marca e quantidades que se propõem a registrar, obedecendo às especificações constantes no edital.

3.11 O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

3.12 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento da Ata de Registro de Preços e eventuais contratos.

3.13 Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento.

**3.13.1 O transporte para entregas dos produtos: GRUPO DE CARNES, EMBUTIDOS E DERIVADOS e do GRUPO LEITES E DERIVADOS (resfriados), deverão ser acondicionados em caixa térmica sempre higienizada ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura dos mesmos. O transporte para os demais produtos deverá ser em caixas limpas e de material atóxico, proibido madeira.**

3.14 Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.

3.15. Emitir uma Nota Fiscal de venda para cada Ordem de Fornecimento enviada, onde conste, no mínimo, o nome do produto, a marca do produto, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, produto a produto, de modo a viabilizar a conferência.

3.16. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

3.17 Ademais, que atenda a todas as especificações do edital.

#### 4. SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

O licitante deverá apresentar declaração formal, assinada pelo representante legal, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

#### 6. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A Ata de Registro de Preços deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas legais, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A formalização da contratação ocorrerá por meio de termo de contrato ou instrumento equivalente.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o CONTRATANTE poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidores nomeados por portaria.

6.7. O fiscal acompanhará a execução do contrato/ata, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no(a) mesmo(a), de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do contrato/ata todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução do contrato/ata, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal informará ao Secretário Municipal, 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.

6.7.4. O Secretário Municipal de cada pasta, acompanhará os registros realizados pelo fiscal de todas as ocorrências relacionadas à execução da ata de registro de preços/contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.7.5. O fiscal verificará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias e a formalização de apostilamentos e/ou termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.7.6. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao Secretário Municipal para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.7.7. O fiscal tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido por comissão formada para o devido fim, ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.8. A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato/ata.

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

## 7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA:

7.1. Emitir notas fiscais eletrônicas referentes aos produtos fornecidos, acompanhadas de Certidão de Débitos Relativos aos Créditos Tributários Federais, Estaduais e Municipais e à Dívida Ativa da União, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7.2. As notas fiscais deverão conter, além da descrição detalhada do objeto, a identificação do banco, agência e conta bancária para que seja realizado o pagamento pela CONTRATANTE, bem como o número da ata, do pregão, da nota empenho e da autorização de fornecimento.

7.3. Responsabilizar-se pelo pagamento de eventuais emolumentos previstos em lei, observadas todas as posturas referentes ao fornecimento, bem como as despesas decorrentes de leis trabalhistas, previdenciárias e fundiárias, decorrentes da execução do instrumento contratual.

7.4. Manter, durante todo o prazo de vigência da ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.5. Apresentar sempre que solicitada, durante a vigência da ata, documentação que comprove o cumprimento da legislação em vigor, quanto às obrigações assumidas em licitação.

## 8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias, após aprovação definitiva pelo Fiscal.

8.2. A fiscalização avaliará constantemente a execução do objeto para fins de medição dos resultados. Deverá haver o redimensionamento no pagamento mensal, sempre que a CONTRATADA:

8.2.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.2.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para o fornecimento dos produtos, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.3. Caso a CONTRATADA não mantenha o nível de qualidade dos produtos, o CONTRATANTE somente efetuará o pagamento final após saneadas as deficiências apresentadas.

8.4. Durante a execução contratual, o fiscal do contrato deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos produtos entregues, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

8.5. À CONTRATADA será permitido apresentar justificativa para a entrega de produtos com menor nível de conformidade, a qual poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

8.6. Do recebimento



8.6.1. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.6.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos produtos, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

8.6.3. Comunicar a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.6.4. Enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e Secretaria.

8.6.5. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

8.6.6. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução da ata.

#### 8.7. Do Faturamento

8.7.1. Após comunicação do fiscal e no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a CONTRATADA deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, em nome da Prefeitura Municipal de Ibirubá, acompanhada das respectivas comprovações de regularidade perante a Receita Federal (e INSS), Receita Estadual, Receita Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)).

8.7.2. A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

8.7.3. No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 2 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

8.7.4. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006.

8.7.5. Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

8.7.6. Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, configurado por prazo inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

#### 8.8. Das condições de pagamento

8.8.1. O pagamento à CONTRATADA será efetuado pela quantidade do produto efetivamente entregue, em moeda nacional, até o 10º dia útil do mês subsequente ao da efetiva entrega dos produtos, por meio de depósito em conta-corrente, mediante Ordem Bancária.

8.8.2. O pagamento poderá ser efetuado parcialmente na pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

8.8.3. Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

8.8.4. Para efeito de pagamento, considerar-se-á paga a fatura na data da emissão da Ordem Bancária.

8.8.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pelo CONTRATANTE conforme legislação pertinente.

8.8.6. No pagamento dos produtos descritos na Nota Fiscal, será verificada a pertinência da retenção do Imposto sobre a Renda (IR), Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (CONFINS) e Contribuição para o PIS/PASEP, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. Ademais, a retenção do Imposto Sobre Serviços (ISS) ocorrerá desde que esteja prevista em regulamento que se aplique ao caso.

#### 9. DO QUANTITATIVO:

9.1. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO: No que versa sobre os quantitativos constantes neste Termo de Referência, vale esclarecer que o mesmo advém das solicitações



planejadas e informadas pelas escolas e, principalmente através do cálculo por meio do *per capita* verso aluno verso refeição descrito no cardápio e por dia letivo, além dos hábitos de cada escola, conforme listas de quantitativo em anexo, obedecendo, ainda, à utilização de uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento de gêneros alimentícios e garantir o direito à alimentação dos estudantes.

9.2. SECRETARIA DA SAÚDE: O quantitativo se refere para atender a demanda de pacientes que participam diariamente das atividades do CAPS e buscam acolhimento no mesmo. São servidas 03 refeições, café da manhã, almoço e lanche da tarde. Atualmente, aproximadamente 18 pacientes frequentam diariamente nos diferentes serviços ofertados pelo CAPS como consultas médicas, psicológicas e oficinas terapêuticas. Alimentação saudável tem importante papel na saúde dos indivíduos e é mais que a oferta de nutrientes, atuando diretamente no bem-estar. Informamos que o quantitativo foi elaborado por nutricionista de acordo com as necessidades e estimativas de pacientes.

9.3. SECRETARIA DO TRABALHO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO: A compra justifica-se pela necessidade de atender a demanda dos grupos realizados por esta secretaria durante o ano.

9.4. SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, SECRETARIA DA FAZENDA, SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E EMPREENDIMENTOS: A previsão do quantitativo baseou-se na demanda dos últimos 12 (doze) meses, obedecendo ainda à utilização de uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento de materiais considerados essenciais para as atividades rotineiras.

#### 10. DA RELAÇÃO DOS PRODUTOS E ESTIMATIVA DE PREÇO:

Segundo o art. 23, § 1º, II da Lei 14.133/2021, realizou-se o levantamento de mercado por meio de cotações de preços junto as empresas do ramo, os quais atendam aos requisitos da contratação no âmbito da região que abrange. Ademais, também foram feitas consultas junto ao painel de consulta TCE-RS *LicitaCon Cidadão*. Declara-se que o preço praticado para a presente contratação é compatível com o mercado, sendo assim, considerado justo para esta Administração.

#### RELAÇÃO DE PRODUTOS:

| LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS |                         |       |  |                |                   |                         |                      |
|--------------------------|-------------------------|-------|--|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| Sub itens                | Descrição               | Unid. | Especificação  | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
| 1                        | Abacaxi em calda        | UND   | Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas   | 16,18          | 27,5              | 55                      | 889,90               |
| 2                        | AÇAFRÃO                 | UND   | AÇAFRÃO (CÚRCUMA): em pó. Embalagem de 100g  | 6,67           | 30                | 60                      | 400,20               |
| 3                        | Açúcar baunilha         | UND   | Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas   | 7,69           | 24                | 48                      | 369,12               |
| 4                        | Açúcar colorido         | UND   | Açúcar colorido para decoração 500 gramas  | 10,12          | 20                | 40                      | 404,80               |
| 5                        | Açúcar                  | UND   | Açúcar confeito 500 gramas   | 6,37           | 21,5              | 43                      | 273,91               |
| 6                        | AÇÚCAR MASCADO          | UND   | AÇÚCAR MASCADO, obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Pacote de 1kg.   | 18,79          | 50                | 100                     | 1879,00              |
| 7                        | Açúcar tipo cristal 2KG | UND   | Açúcar tipo cristal branco de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98 % de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 2 kg | 8,10           | 280               | 570                     | 4617,00              |

|    |                                     |            |  |              |       |      |          |
|----|-------------------------------------|------------|--|--------------|-------|------|----------|
| 8  | <b>Açúcar cristal<br/>5kg</b>       | <b>UND</b> | <p><b>Açúcar cristal 5kg</b> Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE.</p> | <b>22,09</b> | 595,5 | 1191 | 26309,19 |
| 9  | <b>Amendoim</b>                     | <b>UND</b> | <p>Amendoim cru com casca, grãos inteiros e maduros, sãos, tamanho e coloração uniforme, livre de matéria terrosa, livre de grãos mofados e úmidos, embalagem com 500g – pacotes</p>   | <b>11,99</b> | 80    | 160  | 1918,40  |
| 10 | <b>Amido de milho<br/>Emb. 1 kg</b> | <b>UND</b> | <p><b>Amido de milho Emb. 1 kg</b> Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE.</p>    | <b>15,79</b> | 306   | 612  | 9663,48  |

|    |                                      |     |  |       |     |      |          |
|----|--------------------------------------|-----|--|-------|-----|------|----------|
| 11 | Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg | UND | <p>Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. <b>Tipo 1.</b> Não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE</p> | 30,78 | 790 | 1580 | 48632,40 |
| 12 | Arroz tipo 2                         | UND | <p>Arroz tipo 2, embalagem 2 Kg, não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. - UNIDADE</p>   | 12,99 | 10  | 20   | 259,80   |

|    |                                       |     |  |              |       |      |          |
|----|---------------------------------------|-----|--|--------------|-------|------|----------|
| 13 | <b>Aveia em flocos média Emb.</b>     | UND | <b>Aveia em flocos média Emb.</b> Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. UNIDADE | <b>9,10</b>  | 109   | 218  | 1983,80  |
| 14 | <b>AZEITONA VERDE</b>                 | UND | AZEITONA VERDE, sem caroço, sem tempero, imersa em líquido; tamanho e coloração uniforme, embalagem de vidro peso líquido 340g e peso drenado de 160g.   | <b>10,36</b> | 20    | 40   | 414,40   |
| 15 | <b>Batata palha</b>                   | UND | Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 400 a 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.  | <b>11,16</b> | 280   | 560  | 6249,60  |
| 16 | <b>Biscoito doce - leite</b>          | UND | Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas  | <b>6,73</b>  | 150   | 300  | 2019,00  |
| 17 | <b>Biscoito salgado Cream Cracker</b> | UND | <b>Biscoito salgado Cream Cracker</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8   | <b>7,69</b>  | 657,5 | 1315 | 10112,35 |

|    |                                |     |  |              |       |      |          |
|----|--------------------------------|-----|--|--------------|-------|------|----------|
|    |                                |     | meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE, <b>pacote com mínimo de 370g.</b>  |              |       |      |          |
| 18 | <b>Biscoito rosquinha</b>      | UND | <b>Biscoito rosquinha</b> - Pct 400 gr biscoito doce, tradicional tipo mabel ou melhor qualidade com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém lactose. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento.   | <b>5,98</b>  | 225   | 450  | 2691,00  |
| 19 | <b>Bolacha doce tipo Maria</b> | UND | <b>Bolacha doce tipo Maria</b> Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE <b>Pacotes mínimo 345g</b> | <b>6,45</b>  | 645,5 | 1291 | 8326,95  |
| 20 | <b>Cacau em pó 100%</b>        | UND | <b>Cacau em pó 100%</b> Composição do cacau em pó 100%: somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.  | <b>16,29</b> | 524   | 1048 | 17071,92 |



|    |                                      |            |  |              |     |      |          |
|----|--------------------------------------|------------|--|--------------|-----|------|----------|
| 21 | <b>Café solúvel<br/>200g (vidro)</b> | <b>UND</b> | Café solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE/vidro  | <b>18,74</b> | 741 | 1482 | 27772,68 |
| 22 | <b>Café torrado e moído</b>          | <b>UND</b> | CAFÉ, em pó homogêneo, torrado e moído do tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Marcas de referência: Do Ponto, Pilão, Três corações, Café Pelé Superior, Melita, Export, Café do Sítio ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. | <b>20,95</b> | 60  | 120  | 2514,00  |
| 23 | <b>CANJICA AMARELA</b>               | <b>UND</b> | CANJICA AMARELA, acondicionada em embalagem plástica contendo mínimo 500g do produto. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500 gramas. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.  | <b>5,55</b>  | 40  | 80   | 444,00   |
| 24 | <b>Canela em pó<br/>Emb.30g</b>      | <b>UND</b> | Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega  | <b>5,73</b>  | 143 | 286  | 1638,78  |

|    |   |            |   |              |     |     |         |
|----|---|------------|---|--------------|-----|-----|---------|
|    |   |            | não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE.  |              |     |     |         |
| 25 | <b>CEREAL A BASE DE MILHO</b>           | <b>UND</b> | CEREAL A BASE DE MILHO: a base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Embalagem com no mínimo 400g, Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.  | <b>19,15</b> | 100 | 200 | 3830,00 |
| 26 | <b>Chá</b>                              | <b>UND</b> | Chá pacotes de 20 gramas sortido (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado)  | <b>6,25</b>  | 150 | 300 | 1875,00 |
| 27 | <b>Chocolate em pó solúvel</b>          | <b>UND</b> | Chocolate em pó solúvel, instantâneo, pó fino e de fácil preparo, livre de umidade, coloração adequada, não deve estar embolorado, isento de matéria terrosa, embalagem 500 gramas, contendo 32% de cacau   | <b>7,15</b>  | 80  | 160 | 1144,00 |
| 28 | <b>Coco ralado SEM AÇÚCAR</b>           | <b>UND</b> | COCO RALADO, <b>sem açúcar</b> , em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente   | <b>5,79</b>  | 250 | 500 | 2895,00 |
| 29 | <b>Coco em flocos desidratado</b>       | <b>UND</b> | Coco em flocos desidratado, embalagem 100 gramas  | <b>8,68</b>  | 80  | 160 | 1388,80 |
| 30 | <b>Coco em flocos úmido e adoçado</b>   | <b>UND</b> | Coco em flocos úmido e adoçado, embalagem 100 gramas  | <b>5,59</b>  | 80  | 160 | 894,40  |
| 31 | <b>Cravo da índia</b>                   | <b>UND</b> | Cravo da índia em embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.  | <b>6,75</b>  | 25  | 50  | 337,50  |
| 32 | <b>Creme de Leite-zero lactose 200g</b> | <b>UND</b> | <b>Creme de Leite- zero lactose 200g</b><br>Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. <b>ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE | <b>5,52</b>  | 28  | 56  | 309,12  |

|    |                           |     |  |       |     |      |          |
|----|---------------------------|-----|--|-------|-----|------|----------|
| 33 | Creme de Leite-<br>200g   | UND | Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente .Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE  | 3,95  | 913 | 1826 | 7212,70  |
| 34 | Doce de leite             | UND | Doce de leite. Embalagem em pote plástico de 400 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação   | 10,11 | 75  | 150  | 1516,50  |
| 35 | Erva mate                 | UND | Erva mate, moída suave, embalagem 1 kg   | 13,98 | 20  | 40   | 559,20   |
| 36 | Ervilha                   | UND | Ervilha, embalagem 200 gramas.   | 4,77  | 50  | 100  | 477,00   |
| 37 | Extrato de<br>tomate 340G | UND | Extrato de tomate, embalagem 340 gramas  | 4,49  | 85  | 170  | 763,30   |
| 38 | Extrato de<br>tomate - kg | KG  | Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. <b>Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do</b> | 15,65 | 570 | 1140 | 17841,00 |

|    |   |     |   |      |      |      |         |
|----|---|-----|---|------|------|------|---------|
|    |   |     | <b>produto.</b> Marcas sugeridas: Elefanti, Predileta e Fugini. kG  |      |      |      |         |
| 39 | <b>Farinha de Mandioca</b>                          | UND | Farinha de Mandioca, Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  | 7,86 | 15   | 30   | 235,80  |
| 40 | <b>Farinha de milho moagem média 1kg</b>            | UND | <b>Farinha de milho moagem média 1kg</b><br>Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto. UNIDADE. | 5,07 | 506  | 1012 | 5130,84 |
| 41 | <b>Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg</b> | UND | Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega  | 6,59 | 78,5 | 157  | 1034,63 |



|    |   |     |   |              |     |      |          |
|----|---|-----|---|--------------|-----|------|----------|
| 42 | <b>Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg</b> | UND | <b>Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg</b><br>Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. <b>TIPO 1.</b> Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. Marcas sugeridas: Maria Inês, Cotricampo e Orquídea. UNIDADE de 5 KGS | <b>20,79</b> | 735 | 1470 | 30561,30 |
| 43 | <b>Farofa pronta de mandioca</b>  | UND | Farofa pronta de mandioca sem pimenta. Embalagem aluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.  | <b>6,74</b>  | 35  | 70   | 471,80   |
| 44 | <b>Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g</b>                            | UND | <b>Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g</b> Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE  | <b>10,67</b> | 248 | 496  | 5292,32  |
| 45 | <b>Fermento Químico em pó Emb. 250 gr</b>                                 | UND | <b>Fermento Químico em pó Emb. 250 gr</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros   | <b>11,52</b> | 288 | 576  | 6635,52  |

|    |  |            |  |             |     |      |         |
|----|--|------------|--|-------------|-----|------|---------|
|    |  |            | fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE  |             |     |      |         |
| 46 | <b>GELATINA DE SABORES VARIADOS</b>    | <b>UND</b> | GELATINA DE SABORES VARIADOS: com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Embalagem 35 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses   | <b>1,90</b> | 100 | 200  | 380,00  |
| 47 | <b>Leite condensado</b>                | <b>UND</b> | Leite condensado: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.   | <b>6,50</b> | 175 | 350  | 2275,00 |
| 48 | <b>Leite de coco embalagem de 200g</b> | <b>UND</b> | <b>Leite de coco embalagem de 200g</b><br>Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém mínimo de 200ml do produto. - UNIDADE | <b>4,95</b> | 515 | 1030 | 5098,50 |

|    |  |     |  |      |      |      |          |
|----|--|-----|--|------|------|------|----------|
| 49 | <b>Lentilha Emb. 400 gr</b>              | UND | <p><b>Lentilha Emb. 400 gr</b> Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. UNIDADE</p> | 8,50 | 1268 | 2536 | 21556,00 |
| 50 | <b>Maionese</b>                          | UND | <p>Maionese: contendo Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Embalagem de no mínimo 450 gramas</p>  | 9,96 | 150  | 300  | 2988,00  |
| 51 | <b>Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g</b> | UND | <p>Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - UNIDADE</p>  | 5,76 | 459  | 918  | 5287,68  |

|    |   |            |   |              |       |      |         |
|----|---|------------|---|--------------|-------|------|---------|
| 52 | <b>Macarrão parafuso com ovos 500g</b>  | <b>UND</b> | Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.  | <b>4,58</b>  | 804   | 1608 | 7364,64 |
| 53 | <b>Macarrão espaguete com ovos 500g</b> | <b>UND</b> | Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “espaguete”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE | <b>4,56</b>  | 984   | 1968 | 8974,08 |
| 54 | <b>MASSA SECA PARA LASANHA 500g</b>     | <b>UND</b> | MASSA SECA PARA LASANHA, produto composto de sêmola de trigo, podendo conter corantes naturais urucum e cúrcuma. Produto pré-cozido, podendo ir direto ao forno. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega.  | <b>11,79</b> | 112   | 224  | 2640,96 |
| 55 | <b>Massa de pastel</b>                  | <b>UND</b> | Massa de pastel, rolo 2kg   | <b>12,49</b> | 90    | 180  | 2248,20 |
| 56 | <b>Milho em conserva</b>                | <b>UND</b> | Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 170g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE 170g   | <b>4,12</b>  | 721,5 | 1443 | 5945,16 |
| 57 | <b>Orégano</b>                          | <b>UND</b> | Orégano, embalagem com 15 gramas.   | <b>6,47</b>  | 41,5  | 83   | 537,01  |
| 58 | <b>Ovo de codorna conserva</b>          | <b>UND</b> | Ovo de codorna conserva, vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.   | <b>18,85</b> | 50    | 100  | 1885,00 |
| 59 | <b>PALMITO EM CONSERVA</b>              | <b>UND</b> | PALMITO EM CONSERVA: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico.   | <b>19,61</b> | 50    | 100  | 1961,00 |



|    |                                       |            |  |              |        |      |         |
|----|---------------------------------------|------------|--|--------------|--------|------|---------|
|    |                                       |            | Embalagem em vidro com tampa em metal.   |              |        |      |         |
| 60 | <b>PAPRICA DEFUMADA</b>               | <b>UND</b> | PAPRICA DEFUMADA: Páprica, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja. Embalagem com 100g.  | <b>6,90</b>  | 30     | 60   | 414,00  |
| 61 | <b>PAPRICA DOCE</b>                   | <b>UND</b> | PAPRICA DOCE- Embalagem de 100g.   | <b>7,90</b>  | 30     | 60   | 474,00  |
| 62 | <b>Pepino em conserva vidro</b>       | <b>UND</b> | Pepino em conserva vidro de 520 gramas   | <b>9,29</b>  | 50     | 100  | 929,00  |
| 63 | <b>Pêssego em calda</b>               | <b>UND</b> | Pêssego em calda recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g  | <b>13,80</b> | 25     | 50   | 690,00  |
| 64 | <b>PIMENTA BRANCA</b>                 | <b>UND</b> | PIMENTA BRANCA: em pó. Embalagem de 100g   | <b>10,86</b> | 30,5   | 61   | 662,46  |
| 65 | <b>PIMENTA PRETA</b>                  | <b>UND</b> | PIMENTA PRETA: em pó. Embalagem de 100g  | <b>9,11</b>  | 30,5   | 61   | 555,71  |
| 66 | <b>Pipoca</b>                         | <b>UND</b> | <b>Pipoca</b> Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto | <b>4,56</b>  | 1033,5 | 2067 | 9425,52 |
| 67 | <b>Polvilho azedo</b>                 | <b>UND</b> | Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.   | <b>7,31</b>  | 461    | 922  | 6739,82 |
| 68 | <b>Polvilho doce</b>                  | <b>UND</b> | Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.  | <b>5,98</b>  | 471    | 942  | 5633,16 |
| 69 | <b>Refrigerante 2L</b>                | <b>UND</b> | Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros   | <b>6,99</b>  | 350    | 700  | 4893,00 |
| 70 | <b>Refrigerante Pet Pequeno 200ml</b> | <b>UND</b> | Refrigerante Pet Pequeno 200ml, cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses   | <b>1,61</b>  | 2200   | 4400 | 7084,00 |

|    |                                    |             |   |              |       |      |          |
|----|------------------------------------|-------------|---|--------------|-------|------|----------|
| 71 | <b>Sal moído e iodado Emb.1 Kg</b> | <b>UND</b>  | <b>Sal moído e iodado Emb.1 Kg</b><br>Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE   | <b>2,64</b>  | 594   | 1188 | 3136,32  |
| 72 | <b>Sagu</b>                        | <b>UND</b>  | SAGU NATURAL-Tapioca pérola ou sagú- “Pearl” (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fécula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada   | <b>7,90</b>  | 959,5 | 1919 | 15160,10 |
| 73 | <b>Salamoniaco</b>                 | <b>UND</b>  | Salamoniaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas  | <b>3,16</b>  | 30    | 60   | 189,60   |
| 74 | <b>Schimier/Geleia 400g</b>        | <b>UND</b>  | Schimier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas  | <b>7,28</b>  | 180   | 360  | 2620,80  |
| 75 | <b>Suco de Uva Integral 1,5 l</b>  | <b>1,5L</b> | <b>Suco de Uva Integral 1,5 l Natural.</b><br>Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de | <b>19,08</b> | 611   | 1222 | 23315,76 |

|    |                            |     |  |      |      |      |         |
|----|----------------------------|-----|--|------|------|------|---------|
|    |                            |     | identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.  |      |      |      |         |
| 76 | Suco em pó                 | UND | Suco em pó: embalagem de polietileno, pct contendo 25g, vários sabores, Composição: Açúcar, maltodextrina, vitamina C, vitamina D, antiemectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício, aromatizante, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio.  | 1,40 | 1750 | 3500 | 4900,00 |
| 77 | TEMPERO CHIMICHURRI        | UND | TEMPERO CHIMICHURRI: Ingredientes: cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, cominho, manjeriço desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 100g   | 8,11 | 40   | 80   | 648,80  |
| 78 | Vinagre de maçã Emb 750 ml | UND | <b>Vinagre de maçã Emb 750 ml</b> Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e | 4,05 | 394  | 788  | 3191,40 |

|    |   |            |   |              |      |      |          |
|----|---|------------|---|--------------|------|------|----------|
|    |   |            | não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto.<br>UNIDADE   |              |      |      |          |
| 79 | <b>Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml</b> | <b>UND</b> | <b>Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml</b><br>Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900 ml do produto.<br>UNIDADE | <b>6,93</b>  | 1280 | 2560 | 17740,80 |
| 80 | <b>Uva passa preta</b>                      | <b>UND</b> | Uva-passa desidratada, preta, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g.  | <b>42,70</b> | 55   | 110  | 4697,00  |
| 81 | <b>Uva passa branca</b>                     | <b>UND</b> | Uva-passa desidratada, BRANCA, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g.   | <b>6,32</b>  | 113  | 226  | 1428,32  |



|    |                          |     |   |      |      |      |          |
|----|--------------------------|-----|---|------|------|------|----------|
| 82 | Ameixa seca              | UND | Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g  | 7,24 | 15   | 30   | 217,20   |
| 83 | Água mineral com gás     | UND | Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. | 1,59 | 1000 | 2130 | 3386,70  |
| 84 | Água mineral sem gás 500 | UND | Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. | 2,13 | 2400 | 5370 | 11438,10 |

| 85                     | <b>ÁGUA MINERAL copo 200ml</b>         | UND      | Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em copos de 200 ml, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.      | 0,95           | 2000              | 4100                    | 3895,00              |
|------------------------|--|----------|--|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 86                     | <b>Água mineral sem gás 1,5l</b>       | UND      | Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 1,5litros, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. | 3,58           | 64                | 128                     | 458,24               |
| 87                     | <b>Água Mineral bombona 20 lts</b>     | Und 20 l | Água Mineral bombona 20 lts  | 17,96          | 200               | 428                     | 7686,88              |
| <b>RS</b>              |  |          |  |                |                   |                         | 478.014,33           |
| <b>LOTE 02 - DOCES</b> |  |          |  |                |                   |                         |                      |
| Sub itens              | Descrição                              | Unid.    | Especificação  | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
| 1                      | <b>Bombom pacote de 1KG</b>            | UND      | Bombom pacote de 1kg- com recheio cremoso e cobertura de chocolate preto ou branco tipo sonho de valsa ou ouro branco - pacote 1kg, contendo aproximadamente 50 bombons. Prazo de validade: mínimo 6 meses   | 47,77          | 165               | 330                     | 15764,10             |
| 2                      | <b>Caixa de bombom sortida de 250g</b> | UND      | Caixa de bombom sortida de 250g- bombom de chocolate sortidos, caixa com 250g. Qualidade similar a garoto ou melhor. Prazo de validade: mínimo 6 meses   | 12,04          | 310               | 620                     | 7464,80              |

|           |  |            |  |              |     |     |                 |
|-----------|--|------------|--|--------------|-----|-----|-----------------|
| 3         | <b>Pirulito de frutas sortidas</b>     | <b>UND</b> | Pirulito de frutas sortidas. Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses | <b>12,75</b> | 40  | 80  | 1020,00         |
| 4         | <b>Balas Mastigáveis 2KG</b>           | <b>UND</b> | Balas Mastigáveis pct. com 02 kg, sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses                      | <b>43,53</b> | 140 | 280 | 12188,40        |
| 5         | <b>Granulado sabor chocolate preto</b> | <b>UND</b> | Granulado sabor chocolate preto, de 1kg  | <b>13,35</b> | 35  | 70  | 934,50          |
| <b>RS</b> |  |            |  |              |     |     | <b>37371,80</b> |

**LOTE 03 FRUTAS**

| Sub itens | Descrição             | Unid.      | Especificação   | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
|-----------|-----------------------|------------|---|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1         | <b>Abacaxi pérola</b> | <b>UND</b> | Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom).<br>UNIDADE | 9,58           | 1473              | 2946                    | 28222,68             |

|   |              |    |  |      |      |      |          |
|---|--------------|----|--|------|------|------|----------|
| 2 | Abacate      | KG | <p>Cor: casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p> | 7,97 | 175  | 350  | 2789,50  |
| 3 | Banana Prata | KG | <p>Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em</p>  | 8,33 | 4940 | 9880 | 82300,40 |



|   |                       |           |   |      |      |      |          |
|---|-----------------------|-----------|---|------|------|------|----------|
|   |                       |           | <p>qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG</p>  |      |      |      |          |
| 4 | <b>Banana Caturra</b> | <b>KG</b> | <p>Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar íntactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p> | 4,82 | 2880 | 5760 | 27763,20 |

|   |              |    |  |       |     |     |          |
|---|--------------|----|--|-------|-----|-----|----------|
| 5 | Kiwi         | KG | <p>Cor: casca marrom coberta de uma espécie de “micro pelos”. Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG</p> | 29,77 | 274 | 548 | 16313,96 |
| 6 | Laranja Suco | KG | <p>Laranja Suco- fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de terã, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte. KG</p>  | 5,86  | 62  | 125 | 732,50   |
| 7 | Limão Taiti  | KG | <p>Limão Taiti- fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração clara e esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com</p>   | 7,01  | 20  | 40  | 280,40   |

|          |                 |           |   |       |     |      |          |
|----------|-----------------|-----------|---|-------|-----|------|----------|
|          |                 |           | exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG   |       |     |      |          |
| <b>8</b> | <b>Manga</b>    | <b>KG</b> | Cor: pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG | 11,41 | 983 | 1966 | 22432,06 |
| <b>9</b> | <b>Maracujá</b> | <b>KG</b> | Maracujá- fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. KG   | 28,16 | 25  | 50   | 1408,00  |

|    |                |    |   |       |      |      |          |
|----|----------------|----|---|-------|------|------|----------|
| 10 | Maçã Nacional  | KG | <p>Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p> | 10,03 | 4545 | 9090 | 91172,70 |
| 11 | Maçã Argentina | KG | <p>Cor: vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de</p>   | 15,14 | 840  | 1680 | 25435,20 |



|           |                      |           |   |      |     |      |         |
|-----------|----------------------|-----------|---|------|-----|------|---------|
|           |                      |           | defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG   |      |     |      |         |
| <b>12</b> | <b>Melão amarelo</b> | <b>KG</b> | Cor: casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG | 7,74 | 570 | 1140 | 8823,60 |
| <b>13</b> | <b>Melancia</b>      | <b>KG</b> | De tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e  | 3,83 | 65  | 130  | 497,90  |

|    |               |    |   |       |      |      |          |
|----|---------------|----|---|-------|------|------|----------|
|    |               |    | fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.  |       |      |      |          |
| 14 | Mamão formosa | KG | Cor: laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG | 9,75  | 1414 | 2828 | 27573,00 |
| 15 | Morango       | KG | Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG   | 28,93 | 170  | 340  | 9836,20  |

| 16                                    | Pera nacional | KG    | <p>Cor: casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p> | 12,75          | 215               | 430                     | 5482,50              |
|---------------------------------------|---------------|-------|---|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>R\$</b>                            |               |       |   |                |                   |                         | <b>351063,80</b>     |
| <b>LOTE 04 - HORTALIÇAS E LEGUMES</b> |               |       |   |                |                   |                         |                      |
| Sub itens                             | Descrição     | Unid. | Especificação   | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
| 1                                     | Alface crespa | UND   | <p>Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens</p>  | 4,57           | 140               | 280                     | 1279,60              |

|   |                              |           |   |       |      |      |          |
|---|------------------------------|-----------|---|-------|------|------|----------|
|   |                              |           | limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE APROX. 250G cada  |       |      |      |          |
| 2 | <b>Alho nacional</b>         | <b>KG</b> | Bulbo inteiro, nacional, 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 plástica contendo identificação de peso. KG  | 35,41 | 23   | 47   | 1664,27  |
| 3 | <b>Batata inglesa branca</b> | <b>KG</b> | Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG | 7,84  | 3321 | 6642 | 52073,28 |
| 4 | <b>Batata doce - Roxa</b>    | <b>KG</b> | Batata doce - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. KG  | 5,02  | 95   | 190  | 953,80   |



|   |                  |           |  |      |     |     |         |
|---|------------------|-----------|--|------|-----|-----|---------|
| 5 | <b>Beterraba</b> | <b>KG</b> | <p>Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p> | 4,90 | 58  | 116 | 568,40  |
| 6 | <b>Cenoura</b>   | <b>KG</b> | <p>Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso</p>                        | 8,23 | 217 | 435 | 3580,05 |

|   |                   |            |  |      |     |     |         |
|---|-------------------|------------|--|------|-----|-----|---------|
|   |                   |            | transportada em caixas de PVC vazadas. KG  |      |     |     |         |
| 7 | <b>Cebola</b>     | <b>KG</b>  | Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG | 8,78 | 232 | 465 | 4082,70 |
| 8 | <b>Chuchu</b>     | <b>KG</b>  | Chuchu verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG  | 5,19 | 130 | 260 | 1349,40 |
| 9 | <b>Couve-Flor</b> | <b>UND</b> | Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e   | 8,87 | 107 | 215 | 1907,05 |

|    |                            |            |  |       |     |     |         |
|----|----------------------------|------------|--|-------|-----|-----|---------|
|    |                            |            | fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE  |       |     |     |         |
| 10 | <b>Mandioca descascada</b> | <b>KG</b>  | Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.  | 9,11  | 137 | 275 | 2505,25 |
| 11 | <b>Repolho roxo</b>        | <b>UND</b> | Repolho roxo Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescete (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, | 11,14 | 90  | 181 | 2016,34 |

|           |                        |            |   |       |     |      |          |
|-----------|------------------------|------------|---|-------|-----|------|----------|
|           |                        |            | murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE  |       |     |      |          |
| <b>12</b> | <b>Repolho</b>         | <b>UND</b> | Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE | 5,60  | 170 | 340  | 1904,00  |
| <b>13</b> | <b>Ovos de galinha</b> | <b>DZ</b>  | Ovo de galinha: embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF.  | 9,60  | 545 | 1090 | 10464,00 |
| <b>14</b> | <b>Pimentão verde</b>  | <b>KG</b>  | Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.   | 10,14 | 186 | 372  | 3772,08  |



|           |               |    |   |       |      |      |                  |
|-----------|---------------|----|---|-------|------|------|------------------|
|           |               |    | Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG   |       |      |      |                  |
| 15        | Tempero verde | KG | Composto por salsa e cebolinha de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, sem outras espécies vegetais misturadas, em maços. KG   | 48,58 | 233  | 466  | 22638,28         |
| 16        | Tomate        | KG | Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG | 8,16  | 2250 | 4500 | 36720,00         |
| <b>RS</b> |               |    |   |       |      |      | <b>147478,50</b> |

**LOTE 05 - LEITE E DERIVADOS**

| Sub itens | Descrição                       | Unid.      | Especificação  | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
|-----------|---------------------------------|------------|--|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1         | <b>Bebida láctea fermentada</b> | <b>UND</b> | Bebida láctea fermentada- sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200 ml. Refrigerado. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. UNIDADE   | 5,21           | 250               | 500                     | 2605,00              |
| 2         | <b>Iogurte natural integral</b> | <b>UND</b> | Iogurte natural integral, produto obtido através de <b>leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo</b> , sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). <b>Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor.</b> Unidade 170g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. | 4,32           | 810               | 1620                    | 6998,40              |

|   |                                  |     |   |       |       |        |           |
|---|----------------------------------|-----|---|-------|-------|--------|-----------|
| 3 | Leite semidesnatado zero lactose | UND | Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. <b>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</b> Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose. UNIDADE.   | 5,88  | 164   | 329    | 1934,52   |
| 4 | Leite integral longa vida UHT    | UND | Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. <b>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</b> Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE | 5,50  | 10382 | 20765  | 114207,50 |
| 5 | LEITE EM PÓ INTEGRAL             | KG  | LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, contendo leite de vaca sem adição de açúcar ou maltodextrina. Apresentação acondicionado em embalagem empolietileno etalizado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou CISPOA. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. KG   | 44,91 | 152   | 305,60 | 13724,50  |

|    |   |     |   |       |      |      |          |
|----|---|-----|---|-------|------|------|----------|
| 6  | <b>LEITE UHT SEMI-DESNATADO</b>             | UND | LEITE UHT SEMI-DESNATADO, acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes e condições designadas por médico ou nutricionista. UNIDADE</b> | 5,64  | 76   | 152  | 857,28   |
| 7  | <b>LEITE UHT DESNATADO</b>                  | UND | LEITE UHT DESNATADO, acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes.</b>   | 5,64  | 36   | 72   | 406,08   |
| 8  | <b>Manteiga pura com sal embalagem 200g</b> | UND | Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.   | 12,71 | 1373 | 2746 | 34901,66 |
| 9  | <b>Margarina com sal</b>                    | UND | Margarina com sal: contendo gordura vegetal, baixo em gorduras saturadas, com no mínimo 70% de lipídios, pote com 500g, constando data de validade e fabricação, número e lote do produto, procedência e número de registro no SIF/DIPOA  | 9,46  | 10   | 20   | 189,20   |
| 10 | <b>Nata</b>                                 | UND | NATA, creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.  | 11,95 | 175  | 351  | 4194,45  |



|            |                                 |            |  |       |      |      |                  |
|------------|---------------------------------|------------|--|-------|------|------|------------------|
| 11         | <b>Queijo fatiado mussarela</b> | <b>KG</b>  | Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. – KG. | 52,90 | 1227 | 2454 | 129816,60        |
| 12         | <b>Requeijão</b>                | <b>UND</b> | Requeijão cremoso: resfriado, contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 200g  | 8,59  | 70   | 140  | 1202,60          |
| <b>R\$</b> |                                 |            |  |       |      |      | <b>311037,79</b> |

**LOTE 06 PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS**

| Sub itens | Descrição                                  | Unid.      | Especificação   | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
|-----------|--|------------|---|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1         | <b>Pão cachorro quente industrializado</b> | <b>KG</b>  | Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG | 20,39          | 1248              | 2496                    | 50893,44             |
| 2         | <b>Pão fatiado zero lactose</b>            | <b>UND</b> | Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. <b>Não contém lactose</b> O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio.  | 10,46          | 71                | 142                     | 1485,32              |

|            |  |            |  |      |      |      |                  |
|------------|--|------------|--|------|------|------|------------------|
|            |  |            | <p>Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade 500g Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose.</p>  |      |      |      |                  |
| 3          | <b>Pão fatiado de leite -emb de 500g</b> | <b>UND</b> | <p>Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade</p> | 8,96 | 2117 | 4234 | 37.936,64        |
| <b>R\$</b> |  |            |  |      |      |      | <b>90.315,40</b> |

**LOTE 07 - PANIFICADOS CASEIROS**

| Sub itens | Descrição                     | Unid.     | Especificação   | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
|-----------|-------------------------------|-----------|---|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1         | <b>Cuca Recheada<br/>KG</b>   | <b>KG</b> | Cuca: Cuca com recheio e farofa doce – sabores de doce de leite, requeijão, framboesa e chocolate, macia sem presença de matérias estranhas, de sujidades, parasitas, larvas e bolores, devidamente embaladas, com presença de rotulagem indicando data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter no mínimo 800g do produto.  | 29,23          | 612               | 1224                    | 35777,52             |
| 2         | <b>Pão Cacetinho<br/>KG</b>   | <b>KG</b> | Pão Cacetinho -“Tipo Francês” – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser do dia, quando solicitado. Pesando aproximadamente 50 gramas cada.   | 14,08          | 2000              | 4000                    | 56320,00             |
| 3         | <b>Pão de cachorro quente</b> | <b>KG</b> | Pão com aproximadamente 50G por unidade. Pão a base de farinha de trigo, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares, data de PRODUÇÃO: NÃO SUPERIOR Á 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); KG | 17,64          | 250               | 500                     | 8820,00              |

|   |                              |           |   |       |     |     |         |
|---|------------------------------|-----------|---|-------|-----|-----|---------|
| 4 | <b>Pão Caseiro Fatiado</b>   | <b>KG</b> | Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.             | 16,34 | 175 | 350 | 5719,00 |
| 5 | <b>Pão Caseiro Integral-</b> | <b>KG</b> | Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização | 19,48 | 100 | 200 | 3896,00 |
| 6 | <b>Pão de milho</b>          | <b>KG</b> | Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.                            | 14,99 | 100 | 200 | 2998,00 |



| 7                                 | <b>Massa para Mini-Pizza</b> | <b>KG</b> | Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. | 20,54          | 200               | 400                     | 8216,00              |
|-----------------------------------|------------------------------|-----------|--|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>RS</b>                         |                              |           |  |                |                   |                         | <b>121746,52</b>     |
| <b>LOTE 08 CARNES E DERIVADOS</b> |                              |           |  |                |                   |                         |                      |
| Sub itens                         | Descrição                    | Unid.     | Especificação  | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
| 1                                 | <b>Bacon defumado</b>        | <b>KG</b> | Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF/DIPOA.   | 37,37          | 140               | 280                     | 10463,60             |
| 2                                 | <b>Banha de porco</b>        | <b>KG</b> | Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade, procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.  | 19,75          | 150               | 300                     | 5925,00              |

|   |  |           |   |       |     |     |          |
|---|--|-----------|---|-------|-----|-----|----------|
| 3 | <b>Carne bovina com osso</b>                             | <b>KG</b> | <p>Tipo alcatra ou acém. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.</p> | 31,22 | 325 | 650 | 20293,00 |
| 4 | <b>Carne bovina de 2ª sem osso - tipo coxão de fora.</b> | <b>KG</b> | <p>Carne bovina de 2ª sem osso- tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada</p>  | 37,85 | 225 | 450 | 17032,50 |

|   |                           |           |   |       |      |       |           |
|---|---------------------------|-----------|---|-------|------|-------|-----------|
|   |                           |           | embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.   |       |      |       |           |
| 5 | <b>Carne bovina moída</b> | <b>KG</b> | De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo | 26,79 | 8510 | 17020 | 455965,80 |

|   |  |           |  |       |      |      |          |
|---|--|-----------|--|-------|------|------|----------|
|   |  |           | principal. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG  |       |      |      |          |
| 6 | <b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO COXÃO MOLE</b>       | <b>KG</b> | CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO COXÃO MOLE, produto resfriado, cubos de aproximadamente 40 gramas, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG       | 34,83 | 500  | 1000 | 34830,00 |
| 7 | <b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA</b> | <b>KG</b> | CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado, cubos de aproximadamente 60 gramas, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG | 27,36 | 810  | 1620 | 44323,20 |
| 8 | <b>Carne bovina paleta Em Cubos IQF</b>                      | <b>KG</b> | CARNE BOVINA CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, <b>produto congelado no método IGF (Individually Quick Frozen)</b> , com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data  | 40,09 | 1108 | 2216 | 88839,44 |

|    |  |           |   |       |      |      |           |
|----|--|-----------|---|-------|------|------|-----------|
|    |  |           | de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.   |       |      |      |           |
| 9  | <b>Carne bovina de segunda, iscas, tipo paleta</b> | <b>KG</b> | CARNE BOVINA DE SEGUNDA, <b>ISCAS</b> , TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG  | 50,64 | 380  | 760  | 38486,40  |
| 10 | <b>Carne bovina - Patinho</b>                      | <b>KG</b> | Carne bovina, tipo patinho. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG | 47,90 | 1710 | 3420 | 163818,00 |



|    |                                    |           |   |       |      |      |          |
|----|------------------------------------|-----------|---|-------|------|------|----------|
| 11 | <b>Coxa e sobrecoxa</b>            | <b>KG</b> | Coxa e sobre coxa de frango inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.   | 13,34 | 370  | 740  | 9871,60  |
| 12 | <b>Linguinha Mista</b>             | <b>KG</b> | Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG | 22,44 | 1428 | 2856 | 64088,64 |
| 13 | <b>Linguixa defumada calabresa</b> | <b>KG</b> | Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério   | 27,58 | 38   | 76   | 2096,08  |

|    |                                     |    |  |       |      |      |           |
|----|-------------------------------------|----|--|-------|------|------|-----------|
|    |                                     |    | da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG  |       |      |      |           |
| 14 | Linguiça toscana                    | KG | Linguiça toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. kg   | 22,59 | 950  | 1900 | 42921,00  |
| 15 | Mortadela                           | KG | Mortadela cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.   | 8,63  | 200  | 400  | 3452,00   |
| 16 | Peito de frango sem osso e sem pele | KG | Congelado. Sem osso e sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando. Obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de | 21,55 | 3130 | 6260 | 134903,00 |

|    |   |    |   |       |      |      |          |
|----|---|----|---|-------|------|------|----------|
|    |   |    | <p>estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.</p> <p>- KG</p>  |       |      |      |          |
| 17 | <p><b>Presunto sem capa de gordura embalagem de 01 kg</b></p> | KG | <p>Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p> | 30,84 | 1240 | 2480 | 76483,20 |

|    |                                     |           |  |       |      |      |          |
|----|-------------------------------------|-----------|--|-------|------|------|----------|
| 18 | <b>Pernil suíno com osso e pele</b> | <b>KG</b> | <p>Congelada. Carne suína tipo pernil, com osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. <b>KG</b></p> | 18,14 | 1800 | 3600 | 65304,00 |
| 19 | <b>Sobrecoxa de frango</b>          | <b>KG</b> | <p>Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,</p>   | 10,59 | 2680 | 5360 | 56762,40 |

|    |   |           |   |       |      |      |          |
|----|---|-----------|---|-------|------|------|----------|
|    |   |           | <p>parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>  |       |      |      |          |
| 20 | <b>Filé de frango sem osso e sem pele congelado</b> | <b>KG</b> | <p>Filé de frango sem osso e sem pele, congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg por embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Pacotes de mínimo 800g.</p>        | 21,49 | 1570 | 3140 | 67478,60 |
| 21 | <b>Salsicha</b>                                     | <b>KG</b> | <p>Salsicha tipo “hot dog”- produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com índices de fermentação pútrida. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando</p> | 10,74 | 230  | 460  | 4940,40  |



|  |                           |       | obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG   |                |                   |                         |                      |
|--|---------------------------|-------|---|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 22   | Salame colonial           | KG    | Salame Colonial- Salame tipo italiano, peça inteira, de carne suína, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. KG   | 36,81          | 215               | 430                     | 15828,30             |
| <b>R\$</b>   |                           |       |   |                |                   |                         | <b>1424106,16</b>    |
| <b>LOTE 09 - Lote alimentos especiais - diabetes, APLV, intolerância a lactose, hipercolesterolemia, intolerância ao glúten, dentre outras</b> |                           |       |   |                |                   |                         |                      |
| Sub itens  | Descrição                 | Unid. | Especificação   | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
| 1  | MARGARINA VEGETAL SEM SAL | UND   | MARGARINA VEGETAL SEM SAL, produto composto 100% óleos vegetais interesterificados. Isenta de proteína do leite. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Produto feito à base de óleos vegetais, acondicionado em embalagem plástico contendo no máximo 250g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto destinado a atender alunos com alergia à proteína do leite de vaca | 8,87           | 7                 | 14                      | 124,18               |
| 2  | BISCOITO DE ARROZ         | UND   | BISCOITO DE ARROZ, produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 90g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</b>   | 9,83           | 22                | 44                      | 432,52               |

|   |  |            |  |       |    |    |        |
|---|--|------------|--|-------|----|----|--------|
| 3 | <b>BEBIDA À<br/>BASE DE SOJA</b>       | <b>UND</b> | Bebida à base de soja, sem adição de sabores, embalagem tetrapak contendo 1 litro. Feito com soja não transgênica, baixo em açúcares e fonte de proteínas Produto diluído e pronto para beber. Produto indicado para uso de pessoas alérgicas ao leite de vaca. Deve ser naturalmente isento de lactose, glúten e colesterol. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.<br><b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</b> | 8,79  | 12 | 24 | 210,96 |
| 4 | <b>ARROZ<br/>INTEGRAL</b>              | <b>UND</b> | ARROZ INTEGRAL, longo fino, tipo 1, produto sem sujidades, mofo e bolores. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</b>   | 8,51  | 12 | 24 | 204,24 |
| 5 | <b>MASSA SEM<br/>GLÚTEN E<br/>OVOS</b> | <b>UND</b> | MASSA SEM GLÚTEN E OVOS, cortes diversos, produto fabricado a partir de farinhas sem glúten. Não deverá conter glúten em sua composição. Isento de ovos, inclusive traços. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</b>     | 11,05 | 15 | 30 | 331,50 |

|   |  |            |  |       |    |    |         |
|---|--|------------|--|-------|----|----|---------|
| 6 | <b>MASSA TIPO PARAFUSO INTEGRAL</b>          | <b>UND</b> | <p>MASSA TIPO PARAFUSO INTEGRAL, produto composto por apenas farinha de trigo integral. Isento de outros ingredientes. Isento de corantes naturais ou artificiais. Não deverá conter leite e/ou ovos em sua composição. Acondicionado em embalagem de 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</b></p>   | 7,10  | 15 | 30 | 213,00  |
| 7 | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE</b> | <b>UND</b> | <p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE, produto composto de leite pasteurizado e cultura microbiana. Isento de corantes e açúcares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 170 gramas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</b></p>   | 3,84  | 15 | 30 | 115,20  |
| 8 | <b>QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE</b>            | <b>KG</b>  | <p>QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deverá pesar em torno de 20g. Embalagem primária plástica transparente contendo no máximo 200g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante o produto será devolvido para troca. <b>Produto destinado a atender</b></p> | 70,68 | 15 | 30 | 2120,40 |

|            |  |     |   |       |    |    |                |
|------------|--|-----|---|-------|----|----|----------------|
|            |  |     | <b>alunos com necessidades alimentares especiais</b>  |       |    |    |                |
| 9          | <b>GELEIA DE FRUTA SEM AÇÚCAR (diet)</b> | UND | Geleia de fruta sem açúcar (diet), sabores variados: morango, uva, pêssego ou maçã. Embalagem de no máximo 230g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</b> | 16,92 | 5  | 10 | 169,20         |
| 10         | <b>Biscoito/bolacha/cookies (diet)</b>   | UND | Produto zero açúcar. Sabores variados: chocolate, maçã, morango, banana, tradicional. Porção de 30 g: aproximadamente 125 calorias, 18g de carboidratos, 2,5 g de proteína; 5,2 g de gordura, com 0 gordura trans. Pacotes com mínimo 80g. <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</b>  | 11,06 | 10 | 20 | 221,20         |
| 11         | <b>LEITE DE AMÊNDOA</b>                  | UND | Água, pasta de amêndoas, cálcio (fosfato tricálcio), sal, estabilizante goma gelana e goma guar, aromas naturais e lecitina de girassol. Livre de lactose, colesterol, glúten e soja. 100% plant based. Livre de aromas artificiais e açúcares. <b>ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS.</b> Litro <b>Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</b>  | 15,38 | 15 | 30 | 461,40         |
| <b>R\$</b> |  |     |   |       |    |    | <b>4603,80</b> |

**LOTE 10 - COPA E COZINHA**

| Sub itens | Descrição                                 | Unid. | Especificação  | Valor estimado | Quantidade mínima | Quantidade máxima total | VALOR TOTAL estimado |
|-----------|---|-------|--|----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1         | <b>Colher de plástico descartável</b>     | PCT   | Colher de plástico descartável pacotes com 50 unidades   | 7,67           | 45                | 90                      | 690,30               |
| 2         | <b>Copo descartável- Copo descartável</b> | PCT   | Copo descartável- Copo descartável biodegradável em polipropileno (PP), atóxico, 300 ml, branco ou transparente, para líquidos frios ou quentes, corpo frisado, bordas arredondadas não cortantes, sem telescopamento, com gravação indelével no corpo do copo da marca do fabricante e peso mínimo de 1,8 | 9,94           | 75                | 150                     | 1491,00              |

|            |  |            |  |       |     |     |                 |
|------------|--|------------|--|-------|-----|-----|-----------------|
|            |  |            | g. O produto deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 14865:2012. Acondicionamento em sacos plásticos, lacrados, contendo 100 unidades cada um.   |       |     |     |                 |
| 3          | <b>Garfo de plástico descartável,</b>                | <b>PCT</b> | Garfo de plástico descartável, pacotes com 50 unidades   | 5,58  | 45  | 90  | 502,20          |
| 4          | <b>Guardanapos</b>                                   | <b>PCT</b> | Guardanapos, branco, pacote com 50 unidades (20x23 cm)   | 2,46  | 100 | 200 | 492,00          |
| 5          | <b>Prato descartável (diâmetro 25cm)</b>             | <b>PCT</b> | Prato descartável (diâmetro 25cm) - raso para refeição, Dimensões: Diâmetro 25 cm x Altura 2,7 cm, Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno).Embalagem com 50 unidades                  | 7,78  | 55  | 110 | 855,80          |
| 6          | <b>Prato descartável(Diâmetro 15cm),</b>             | <b>PCT</b> | Prato descartável(Diâmetro 15cm), Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .   | 1,99  | 205 | 410 | 815,90          |
| 7          | <b>Prato descartável(Diâmetro 21cm)</b>              | <b>PCT</b> | Prato descartável(Diâmetro 21cm), Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .   | 4,80  | 205 | 410 | 1968,00         |
| 8          | <b>Palito dental</b>                                 | <b>UND</b> | Palito dental, caixa com 100 unidades  | 3,39  | 30  | 60  | 203,40          |
| 9          | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg) | <b>PCT</b> | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg)   | 9,04  | 25  | 50  | 452,00          |
| 10         | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg) | <b>PCT</b> | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg)   | 11,01 | 25  | 50  | 550,50          |
| 11         | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg) | <b>PCT</b> | Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg)   | 16,67 | 25  | 50  | 833,50          |
| 12         | <b>Embalagem de papel para cachorro- quente</b>      | <b>PCT</b> | Embalagem de papel para cachorro- quente com 50 unidades. Medindo 14,5 cm x 12,5 cm do mínimo de 5 cm de profundida  | 5,72  | 165 | 330 | 1887,60         |
| 13         | <b>Isqueiro portátil</b>                             | <b>UND</b> | Isqueiro portátil - isqueiro com chama pré ajustada, acendimento aproximado de 3.000 vezes selo holográfico do INMETRO, garantindo qualidade e segurança, em conformidade com o padrão ISO 9994. tipo isqueiro de bolso. | 4,09  | 15  | 30  | 122,70          |
| <b>R\$</b> |  |            |  |       |     |     | <b>10864,90</b> |



## 11 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

### 11.1. Habilitação Jurídica:

- 11.1.1. Requerimento de empresário, no caso de empresa individual;
- 11.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 11.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 11.1.4. 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.

### 11.2. Regularidade Fiscal:

- 11.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 11.2.2. Certidão Unificada Negativa ou Certidão Unificada Positiva com efeito negativo de Tributos Federais e Previdenciários, conforme Portaria 358 de 5 de setembro de 2014;
- 11.2.3. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 11.2.4. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, do Município domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;
- 11.2.5. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- 11.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;
- 11.2.7. Alvará de Licença Municipal ou Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, com atividade compatível com o objeto da aquisição/contratação;
- 11.2.8. Alvará Sanitário Municipal ou Estadual.

### 11.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- 11.3.1. Certidão Negativa de falência ou concordatas, passadas pelos distribuidores judiciais da sede da empresa, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa jurídica ou emitida pela internet, válida.

### 11.4 – DECLARAÇÕES: (podendo unificar todas as necessárias em declaração conjunta):

- a) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- b) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- c) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- e) O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- f) O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar ainda que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar

nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

g) O licitante deverá apresentar declaração formal, assinada pelo representante legal, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

h) Declaração de Inexistência de fatos supervenientes impeditivos de habilitação, conforme Lei Federal 14.133/2021, assinada pelo representante legal do Licitante.

i) A licitante deverá apresentar declaração, em papel timbrado, de que os produtos oferecidos estão dentro dos padrões de qualidade exigidos pelos órgãos oficiais de fiscalização e que indenizará o Município de Ibirubá-RS por quaisquer danos causados.

j) Declaração formal de que atende ao prazo de entrega estipulado no termo de referência.

11.5 - Declaração com indicação de local / endereço comercial de empresa no Município de Ibirubá, com anuência da empresa indicada, para aquisição imediata de itens com situações de produtos que foram entregue fora da especificação do edital ou de produtos não entregue no prazo especificado pelo cronograma. Inclusive para fornecedores do município. Justifica-se a exigência para evitar situações já ocorridas em que houve demora na substituição de produtos entregue com alguma irregularidade, atraso de entrega sem justificativa e gerou transtorno para as escolas creches e demais setores e não será mais admitido por se tratar de atendimento à crianças / famílias / servidores. As despesas quando necessário o uso desse procedimento serão custeadas pelo contratado. Em havendo desistência do fornecedor indicado, o licitante deverá indicar no prazo máximo de 5 dias consecutivos, outro fornecedor, após a comunicação do município da impossibilidade de aquisição dos itens, sob pena de rescisão contratual, por descumprimento das cláusulas do edital.

## 12 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110, 2131, 2015, 2042, 2026, 2038

Rubrica: 33903900000000

## 13 - RESPONSABILIDADE POR DANOS

A CONTRATADA assume integral responsabilidade civil e penal sobre eventuais danos a terceiros ocasionados por conduta considerada inadequada ou indevida na prestação dos serviços contratados, arcando com eventuais valores de indenização ou condenações judiciais derivadas dessas condutas.

Ibirubá/RS, 22 de agosto de 2024.

Elaborado por:

Secretaria da Administração e Planejamento e Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

**ANEXO II  
PROPOSTA FINANCEIRA**

|   |                            |             |
|---|----------------------------|-------------|
| <b>Fornecedor:</b>                        |                            |             |
| <b>Endereço:</b>                          |                            |             |
| <b>Cidade:</b>                            | <b>Estado:</b>             | <b>CEP:</b> |
| <b>CNPJ:</b>                              | <b>Inscrição Estadual:</b> |             |
| <b>Banco:</b>                             | <b>Agência:</b>            |             |
| <b>C.C.:</b>                              |                            |             |
| <b>Contato telefônico:</b>                | <b>Email:</b>              |             |
| <b>Identificação representante legal:</b> |                            |             |
| <b>RG:</b>                                | <b>CPF:</b>                |             |

Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, com entrega parcelada conforme a necessidade.

| LOTE<br>Sub Itens | Descrição | Unid. | Quant.<br>Mín. | Quant.<br>Máx. | Valor<br>Unit. | Valor<br>Total |
|-------------------|-----------|-------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                   |           |       |                |                |                |                |

**Obs: Preencher a proposta de acordo com os lotes cotados pelo licitante, conforme especificações do termo de referência.**

Validade da proposta: (mínimo 60 dias): \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação do Proponente Legal

Carimbo do CNPJ

|  |
|--|
|  |
|--|



2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo à esta Ata.

### **3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Poderá ser admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, seguindo a legislação e regulamento.

### **4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados da data do documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, até o limite de 24 (vinte e quatro) meses.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de notas de empenho de despesas, autorizações de compras ou outros instrumentos hábeis, conforme prevê o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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



4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

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

6.1.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.1.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

6.1.9. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.1.10. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

## **7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 4.773, de 2023.

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

7.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

## **8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 28, § 2º, do Decreto nº 4.773, de 2023; ou

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

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 27, § 3º e 28, § 4º, ambos do Decreto nº 4.773, de 2023.

## **9. DAS PENALIDADES**

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

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **10. – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110, 2131, 2015, 2042, 2026, 2038

Rubrica: 33903900000000

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

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

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

