



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 017/2024

Município de Saldanha Marinho, RS

Secretaria Municipal de Administração

Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 017/2024

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Orçamento sigiloso

Processo n° 045/2024

Edital de pregão eletrônico para registro de preços aquisição de gêneros alimentícios.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SALDANHA MARINHO, RS, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, para registro de preços aquisição de gêneros alimentícios. conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e do Decreto Municipal n° 052, de 31 de maio de 2017.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: www.bll.org.br, no dia **08 de agosto de 2024, às 09h00min**, podendo as propostas serem enviadas até às 08h59min, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília. O orçamento da Administração é sigiloso com fundamento no art. 24 da Lei n° 14.133/2021, e no art. 21 do Decreto Municipal n° 012, de 25 de janeiro de 2024, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

1. DO OBJETO:

Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para fornecimento dos gêneros alimentícios, detalhadas no Termo de Referência (Anexo I):

Observações:

Os produtos deverão ser entregues até às 09h00min do horário de expediente da Secretaria, nos seguintes termos:

Hortifrutigranjeiros – semanalmente, embalados separadamente e com ótima qualidade.

Derivados Lácteos e refrigerados, semanalmente;

Produtos de Panificação, entrega diária;

Os itens “carnes” deverão ser entregues resfriados e não congelados;

Os itens que refiram “sabores diversos” serão definidos no pedido;

O recheio/sabor do “item” cuja recheada será definido no pedido;

Alimentos Estoque – Seco (não-perecíveis), semanalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

Todos os produtos devem apresentar VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço eletrônico: www.bll.org.br.

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de se credenciar previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir 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 da senha, ainda que por terceiros.

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 deste Edital.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação¹.

3.2.2. Que 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.

3.2.3. Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte².

3.2.5. Que suas propostas econômicas compreendem 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 condutas vigentes na data de entrega das propostas³.

3.2.6. Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República⁴.

3.3. Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo 1 (um) dia útil.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta será de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo

¹ Art.67, VI.

² Art.4º, § 2º.

³ Art. 63, § 1º

⁴ Art. 68, VI.

marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

OBS.: Em se tratando de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá, excepcionalmente, nos termos dos artigos 41, 42 e 43 da Lei nº 14.133/2021, indicar marcas ou modelos e/ou exigir amostra ou prova de conceito, mediante existente procedimento de padronização.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora⁵ deverá enviar os seguintes documentos, em até 01 (um) dia útil, quando solicitado pelo pregoeiro.

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** cópia do 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;
- c)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
- d)** cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a)** comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- b)** prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

⁵ Art. 63 [...] II - será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento; III - serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

- c) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois)** últimos exercícios sociais, (poderá ser apresentada declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital).
- b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 30 (trinta) dias da data designada para a apresentação do documento;

5.3.1. É vedada a substituição do balanço por balancete ou balanço provisório.

5.3.2. Os licitantes que utilizam a escrituração contábil digital - ECD e que aguardam a autenticação do balanço patrimonial pela Junta Comercial poderão apresentar, em substituição ao registro, o protocolo de envio, no Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, do balanço à Receita Federal do Brasil.

5.3.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura⁶.

5.4. Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

5.4.1. A substituição referida no item 5.4. Somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

5.5. Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

6. VEDAÇÕES

6.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

- a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

⁶ Art.65, §1º.

b) 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 da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

d) 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;

e) agente público do órgão licitante, 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.⁷

6.2. O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, 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.

6.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato⁸.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

⁷ Art. 9º, § 1º.

⁸ Art. 48, parágrafo único.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** contiverem vícios insanáveis;
- b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

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

8.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

8.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 1(um) %, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

8.7.6. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

8.9. O valor da proposta será reajustado pelo(s) índice(s) IPCA-E com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%⁹.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência

⁹ Art. 56, § 4º.

de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem¹⁰:

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento (SE HOUVER);

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

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

b) empresas brasileiras;

c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

¹⁰ Conforme o disposto no Art. 60.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de propostas, o licitante melhor classificado enviará a documentação de habilitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas¹¹.

12.2. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação¹².

12.3. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.4. O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que declarado vencedor,

¹¹ Art. 64, I e II.

¹² Art. 64, § 1º.

prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou 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 edital. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 12.1 para o envio da documentação de habilitação.

12.6. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação¹³.

12.7. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público

12.8. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. DOS RECURSOS

13.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

13.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.

13.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com

¹³ Art. 64, §1º.

a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.¹⁴

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do **15.6.** deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

¹⁴ Art. 168.

b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

16.1. O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá após transcorrido 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 24 (vinte e quatro) meses.

16.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

17.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

17.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

17.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

18.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

18.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

18.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 10 (dez) dias.

18.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados

pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

18.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA¹⁵:

19.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

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

19.3. O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

20. DA CARONA:

20.1. Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do [art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021](#);
- c) - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

20.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

¹⁵ A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva a que se referem o item 19.1, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- a) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- b) Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

20.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 20.1. não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

21. DO RECEBIMENTO DOS MATERIAIS:

21.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de 5 dias, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

21.2. Os materiais deverão ser entregues junto a Secretaria que solicitou o pedido, conforme ordem de compra.

21.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

21.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

21.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

22. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

22.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na seguinte dotação orçamentária:

22.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

22.3. O pagamento será efetuado até o décimo dia útil ao mês subsequente à entrega total do(s) produto(s).

22.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA-E do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;

- b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar da ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

23.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 23.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

23.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 23.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

23.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 23.2 do presente Edital.

23.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

23.6. A aplicação das sanções previstas no item 23.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

23.7. Na aplicação da sanção prevista no item 23.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

23.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 23.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

23.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

23.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

23.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

23.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b)** pagamento da multa;
- c)** transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d)** cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e)** análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

23.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 23.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

24. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

24.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.bll.org.br .

24.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no sítio eletrônico: www.bll.org.br.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

25.1. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

25.2. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente edital, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

25.3. 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 motivada.

25.4. 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.

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

25.6. 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.

25.7. 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.

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

25.9. 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.

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

25.11. Fica eleito o Foro da Comarca de Santa Bárbara do Sul, RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Saldanha Marinho - RS, 25 de julho de 2024

Adão Julcemar Altmeyer
Prefeito Municipal

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Informações básicas

Órgão: Prefeitura Municipal

Nº do processo: 45/2024

Pregão Eletrônico: 17/2024

Categoria do ETP: Aquisição de gêneros alimentícios.

2. Definição do objeto

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios.

3. Fundamentação da contratação

Esse procedimento tem como fundamento a necessidade de assegurar a transparência, a economicidade e a eficiência na aquisição de produtos que atendam às demandas alimentares de programas sociais, escolas, unidades de saúde, entre outros setores da administração pública municipal.

4. Descrição da solução

Visa garantir que todas as secretarias da Prefeitura de Saldanha Marinho tenham acesso a gêneros alimentícios de qualidade, de forma econômica e transparente, contribuindo para a eficiência administrativa e o bem-estar da população atendida pelos serviços públicos municipais.

5. Requisitos da contratação

Empresas do setor relacionado ao objeto, sem histórico de sanções impeditivas poderão participar, estando regularizadas junto às Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, ao FGTS e à Justiça do Trabalho.

6. Modelo de execução do objeto

A aquisição deverá atender a demanda e necessidade do contratante, os produtos deverão ser entregues em tempo combinado, em perfeitas condições conforme descrito no objeto e a contratada deverá seguir os critérios e características mínimas descritas bem como outras exigências combinadas no contrato.

7. Modelo da gestão do contrato

Análises legais, verificações de antecedentes das partes envolvidas, acordos de confidencialidade, definição clara de responsabilidades e obrigações, além de quaisquer requisitos específicos para garantir uma execução bem-sucedida do contrato.

8. Critérios de medição e pagamento

O pagamento será efetuado após o décimo dia útil do mês subsequente ao envio da nota fiscal, mediante licitação. O valor a ser pago será de acordo com a demanda e aquisição dos objetos, conforme estabelecido em contrato. O pagamento será parcelado de acordo com as medições realizadas durante a prestação dos serviços

9. Critérios de seleção do fornecedor

Com base no disposto no art. 34, o critério de seleção de fornecedores será o de menor preço por item. Isso implica que, durante o processo de licitação, a escolha dos fornecedores será pautada no valor mais baixo oferecido para cada item específico, garantindo eficiência econômica na contratação de bens ou serviços.

10. Estimativas do valor da contratação

	Unid	Descrição	Quant	Valor médio R\$
1.	KG	ABACATE Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	30,00	6,44
2.	UN	ABACAXI Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	800,00	7,16
3.	KG	ABOBRINHA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	150,00	5,38
4.	KG	ABOBORA CABOTIAN Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	120,00	4,08
5.	UN	ACHOCOLATADO 400GR açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (a, b1, b2, niacina, b6, b12, ácido pantotênico e biotina), emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e antioxidante ácido ascórbico.	900,00	5,44
6.	UN	ACUCAR BAUNILHA 50G	15,00	4,66
7.	UN	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	1000,00	19,68
8.	PAC	AÇUCAR 2KG CRISTAL	10,00	8,59
9.	PAC	AÇUCAR MASCAVO PCT 500GR	400,00	9,2
10.	UN	ADOÇANTE 100ML Agua, edulcorante natural, glicosídeos de esteviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico.	50,00	5,08
11.	UN	AGUA MINERAL COM GAS 500 ML	30,00	1,58
12.	UN	AGUA MINERAL SEM GAS 500ML	600,00	1,47
13.	UN	ALFACE CRESPA Sem partes estragadas, apropriado para consumo.	1000,00	3,88
14.	KG	ALHO	100,00	30,29
15.	KG	AMEIXA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	100,00	12,2
16.	PAC	AMENDOIM CRU 500GR SEM CASCA	50,00	13,69
17.	PAC	AMIDO DE MILHO 500GR	150,00	10,85

18.	PAC	ARROZ INTEGRAL 1KG	50,00	7,21
19.	PAC	ARROZ TIPO 1 2 KG	20,00	14,07
20.	PAC	ARROZ TIPO 1 5KG	850,00	31,64
21.	UN	ATUM ENLATADO 170G	10,00	13,14
22.	PAC	AVEIA EM FLOCOS - PCT 400GR (FLOCOSFINOS)	80,00	7,32
23.	PAC	AVEIA EM FLOCOS - PCT 400GR (FLOCOSGROSSOS)	80,00	7,65
24.	UN	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	40,00	33,89
25.	KG	BANANA CATURRA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	800,00	4,20
26.	KG	BANANA PRATA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	3000,00	5,74
27.	KG	BANHA PORCO	50,00	13,95
28.	KG	BATATA DOCE	600,00	4,77
29.	KG	BATATA INGLESA	1000,00	8,3
30.	PAC	BATATA PALHA 500g	100,00	19,46
31.	UN	BEBIDA LACTEA DIVERSOS SABORES 1 LT	3000,00	4,13
32.	KG	BERGAMOTA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	150,00	5,37
33.	KG	BETERRABA	500,00	8,40
34.	UN	BICARBONATO DE SODIO 100G	30,00	6,06
35.	PAC	BISCOITO AGUA E SAL 400G	500,00	6,82
36.	PAC	BISCOITO DE NATAL (BOLACHA PINTADA)400GR	200,00	39,8
37.	PAC	BISCOITO TIPO MARIA 400 GR	1600,00	7,27
38.	PAC	BISCOITO ROSCA BRANCA 350GR	150,00	5,00
39.	PAC	BISCOITO SORTIDO 400GR	250,00	6,63
40.	PAC	BISCOITO TIPO MANTEIGA 400GR	300,00	4,25
41.	PAC	BISCOITO MIGNON 200GR	1500,00	7,04
42.	KG	BROCOLIS.	400,00	19,72
43.	UN	CAFE GRANULADO 200GR	1100,00	21,12
44.	UN	CAFE TORRADO E MOIDO 500GR	350,00	18,54
45.	UN	CANELA EM CASCA 20GR	100,00	3,96
46.	UN	CANELA EM PO 30GR	200,00	4,60
47.	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO de 1ª EM CUBOS Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, suidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exioida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).	1200,00	27,02
48.	KG	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE. TIPO BIFE (ALCATRA, COCHÃO DE DENTRO, COCHÃO	1000,00	34,88

		MOLE. PATINHO. LOMBO). FRESCA DE PRIMEIRA OUALIDADE. EMBALAGEM A VÁCUO. EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. FLEXIVEL E RESISTENTE. OUE GARANTA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EM PACOTES DE 1KG OU DE ACORDO A SOLICITACÃO. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICACÃO E INFORMACÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA N° DO REGISTRO NO SIF OU SIM. Produto suieito a verificacão no ato da entrega nodendo ser reieitado. Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).		
49.	KG	CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª MOIDA Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado manipulada em boas condições higiênicas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, suidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteracão, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem de 2kg com data de validade. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informacões: identificacão da empresa, peso, data de processamento e data de validade. identificacão do tipo de carne. Na embalagem deve conter as seguintes informacões: identificacão da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificacão do tipo de carne.	1600,00	26,82
50.	KG	CARNE SUINA RESFRIADA SEM OSSOS EM CURTOS, Embalagem individual em kg conforme medido. Resfriada aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de suidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme medido. Na embalagem deve conter as seguintes informacões: identificacão da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificacão do tipo de carne. Produto suieito a verificacão no ato da entrega nodendo ser reieitado. Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).	1000,00	21,54
51.	KG	FRANGO COXA E SOBRECAXA C/PELE CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, ATÓXICA, SEM DORSO, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO MÉDIO DE 1 KG, COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICACÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA OU SIM E IDENTIFICACÃO DO TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICACÃO E VALIDADE ACONDICIONADAS E TRANSPORTADAS CONFORME LEGISLACÃO.	1600,00	11,41
52.	KG	PEITO DE FRANGO sem pele, congelado. Embalagem de 1 kg, deve estar intacta, polietileno transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informacões: identificacão da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificacão do tipo de carne, carimbo de inspecão estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	450,00	20,92
53.	KG	PEITO DE FRANGO sem osso, cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem de 1 kg, deve estar intacta, polietileno transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informacões: identificacão da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificacão do tipo de carne, carimbo de inspecão estadual ou federal. Prazo de validade	2500,00	20,38

		mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.		
54.	KG	CEROI A BRANCA FM KG TAMANHO MEDIO A GRANDE, BOA QUALIDADE	700,00	7,68
55.	KG	CENOIRA TAMANHO MEDIO A GRANDE 1ª QUALIDADE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	550,00	8,57
56.	CX	CHA DE ABACAXI Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	400,00	5,31
57.	CX	CHA DE CAMOMILA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	300,00	6,59
58.	CX	CHA DE CIDREIRA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200,00	7,48
59.	CX	CHA DE ENDRO Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200,00	3,83
60.	CX	CHA DE ERVA DOCE Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200,00	5,05
61.	CX	CHA DE FRUTAS VERMELHAS Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	300,00	7,71
62.	CX	CHA DE MAÇA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	400,00	4,77
63.	CX	CHA DE PESSEGO Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200,00	4,06
64.	PAC	CHOCOLATE GRANULADO Embalagem de 500g Contendo no mínimo: Açúcar, cacau em nó, amido de milho, glicose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou hidrogenado, sal, emulsificante, lecitina de soja e aromatizante. Embalagem plástica transparente fechada contendo identificação do produto, quantidade, composição, informações do fabricante, e prazo de validade em local visível. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	400,00	14,59
65.	LT	Chocolate em pó - 50% CACAU - Cacau em pó solúvel, açúcar, aromatizante.	400,00	19,49

66.	PAC	COCO RAIADO GROSSO PURO SEM AÇÚCAR, PACOTE DE 100G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	120,00	5,23
67.	UN	COLORAU 1X40 G - CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL. MATÉRIA-PRIMA COLORAU ASPECTO FÍSICO PÓ TIPO INDUSTRIAL, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.	100,00	7,29
68.	UN	COUVE CHINESA FRESCA COM FOLHAS BRILHANTES LISAS E VIÇOSAS, FIRMES E SEM ÁREAS ESCURAS DE COLHEITA RECENTE COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, MAÇO DE APROXIMADAMENTE 400G	50,00	5,96
69.	UN	COUVE – FLOR 1ª QUALIDADE COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA PERFURAÇÕES E CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	200,00	9,23
70.	UN	CRAVO DA INDIA TB 32GR Obtido do Botão Floral do Especime Genuino: de Coloração Pardo Escuro. Sabor e Odor Próprios: Isento de Impurezas e Outros Materiais Estranhos: Embalagem Primária Saco Plástico Transparente. Atóxico: e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01 Rdc 259/02 Rdc 276/05 Rdc 14/14 e Alterações Posteriores: Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa	100,00	7,62
71.	UN	CREME DE LEITE 200 GR elaborado com gordura láctea contendo 15% a 20% de gordura embalagem tetra pack (caixinha) com 200g; validade mínima de 3 meses a contar da entrega; com registro no ministério da agricultura	450,00	6,48
72.	UN	CREME VEGETAL 500GR MARGARINA PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURAS INTERESTERIFICADAS COM ADIÇÃO DE SAL. CONTENDO 65% LÍPIDOS EM POTE DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE PESO LÍQUIDO DE 500G, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	200,00	8,11
73.	UN	CUCA RECHEADA 500GR Diversos sabores - provinda de estabelecimento inspecionado. O produto deverá estar devidamente embalado, e, individualmente.	20,00	14,83
74.	UN	DOCE DE FRUTAS sabores diversos. embalagem com 400g. Ingredientes: polpa de fruta. açúcar. água. amido. conservante e acidulante. Embalado em potes com lacre que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.	400,00	6,09
75.	UN	DOCE DE LEITE 400GR EM PASTA - Potes de 400g produto de 1ª qualidade feito de puro leite integral e açúcar e embalado em potes com lacre que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.	350,00	7,06
76.	POT	ENDRO 18GR	25,00	3,2
77.	KG	ERVA MATE S/ AÇÚCAR PCT 1KG COR DA ERVA MATE VERDE A EMBALAGEM COM DADOS DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	15,00	11,63
78.	PAC	ERVA MATE PARA TERERE SABOR TRADICIONAL. PACOTE 500 GRAMAS. COR DA ERVA MATE VERDE. A EMBALAGEM COM DADOS DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE	10,00	8,34

		FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.		
79.	UN	ERVILHA 300 GRAMAS congelada em pacote de 300 gr, s/ sódio, conservada através de congelamento rápido, congelada fresca Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante. origem do produto. ingredientes. informação nutricional. alergênicos, lote. peso. data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	200,00	5,51
80.	KG	Farinha de Mandioca MANDIOCA TIPO 1 SECA BRANCA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ISENTA DE SUJEIÇÕES EMBALAGEM DE 500GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	20,00	6,22
81.	KG	Farinha de milho Média – 1KG	350,00	4,79
82.	PAC	FARINHA DE TRIGO 1KG	50,00	4,19
83.	UN	FARINHA DE TRIGO 5KG	1000,00	16,33
84.	PAC	FARINHA LACTEA DE CEREAIS 400GR Farinha de trigo integral (33%), farinha de aveia integral (23%), leite em pó integral (20%), açúcar, _bra (polidextrose), vitaminas [vitamina C (ácido ascórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio (fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante.	15,00	18,23
85.	KG	FEIJAO DE VAGEM	10,00	6,98
86.	KG	FEIJAO PRETO 1kg Tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 5 meses.	1500,00	10,02
87.	UN	Feijão Branco 500Gr ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, NÃO VIOLADA, COM CAPACIDADE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	50,00	6,82
88.	PAC	Feijão vermelho TIPO 1: ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA. ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, NÃO VIOLADA, COM CAPACIDADE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 1KG.	50,00	14,30
89.	UN	FERMENTO BIOLÓGICO SECO 125G (Acondicionado em embalagem plástica. Validade mínima de 3 meses a contar data de entrega)	100,00	7,28
90.	UN	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G (Acondicionado em embalagem plástica. Validade mínima de 3 meses a contar data de entrega)	500,00	9,49
91.	KG	FILE DE PEIXE S/ ESPINHO Tipo tilápia, sem espinhas/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico, pacote de 1kg, transparente, atóxico, com rótulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; ETIQUETADA COM O TIPO DE	350,00	35,54

		CARNE, PESO, VALIDADE, E NUMERO DO REGISTRO (SIM, SIP ou SIF).		
92.	CX	GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES 30GR	120,00	2,32
93.	CX	GELATINA EM PÓ DIET 12GR	120,00	2,53
94.	PAC	GERGELIM DESCASCADO, PACOTE 200G, DE 1ª QUALIDADE livre de fermentações, manchas, e mofo, isento de sabores estranhos acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 200 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	10,00	12,18
95.	PAC	Granola 200g Flocos de milho ou arroz, castanhas, óleo vegetal e antioxidante. SEM ACUCAR	25,00	10,4
96.	KG	KIWI Fresco de cor verde escuro, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	180,00	22,01
97.	KG	LARANJA FRESCA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	200,00	5,43
98.	L	LEITE UHT INTEGRAL 1 LT DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 (TRÊS) MESES. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA., SIF/DIPOA.	5500,00	6,59
99.	PAC	LEITE EM PÓ INTEGRAL 3,8% de gordura saturada, embalagem devidamente fechada, contendo registro do Ministério da Agricultura, S.I.F. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade de embalagem fechada de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido pelo produto. Embalagem: SACHÊ 400G.	250,00	15,35
100.	UN	LEITE CONDENSADO 395GR Ingredientes: leite integral, acucar e lactose. Acondicionados em embalagem tetra brik Ásptic. deve conter inscricao no MAPA	300,00	6,83
101.	PAC	LENTILHA 500GR TIPO 1, CLASSE MÉDIA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS.	800,00	27,66
102.	KG	LINGUICINHA SUINA TRADICIONAL DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERA ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 01 KG. RÓTULO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELEVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. ENTREGA COM UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	120,00	15,52

103.	KG	linguiça de frango DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEICULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 01 KG. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELEVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. ENTREGA COM UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. TRANSPORTE: VEICULO EM CARROceria FECHADA E ISOTÉRMICO.	150,00	20,3
104.	LT	Iogurte Natural INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	25,00	8,15
105.	KG	MAÇA FUJI Nova, tamanho medio, sem batidas, rachaduras, podridao com casca. Deve estar integra e adequada para consumo. Devem ser acondicionadas em embalagens resistentes e limpas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	2500,00	10,59
106.	UN	MAIONESE 500GR Produto de 1ª qualidade, tipo tradicional, com consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com as normas técnicas de produção e rotulagem, estabelecidas pela legislação sanitária vigente.	100,00	7,22
107.	KG	MAMAO FORMOSA FRESCO, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. (MATURAÇÃO MÉDIA NA HORA DA ENTREGA)	1000,00	4,16
108.	KG	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA, TAMANHOS UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA, ATOXICA DE 1KG, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS CONFORME VIGILÂNCIA SANITARIA, ISENTA DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS.	650,00	8,95
109.	KG	MANGA (FRUTA) COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. As frutas devem estar acondicionadas em embalagens resistentes e transparentes, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal - Kg;	350,00	7,66
110.	KG	MANTEIGA tablete SEM SAL. EMBALAGEM DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	800,00	13,69
111.	UN	MELANCIA MATURAÇÃO MÉDIA, TAMANHO GRANDE	350,00	3,46
112.	UN	MELAO	230,00	5,34

		1ª qualidade, com coloração uniforme, selecionado com colna firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. PESANDO NO MÍNIMO 1 KG A UNIDADE.		
113.	UN	MERENGUE NATURAL 100GR	15,00	10,76
114.	PAC	MILHO PARA CANJICA 500 GR tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	40,00	12,03
115.	PAC	MILHO PARA PIPOCA 500GR tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	60,00	5,69
116.	LT	MILHO VERDE ENLATADO 300GR EMBALAGEM INTACTA, SEM AMASSOS OU FERRUGEM.	300,00	3,63
117.	KG	MORTADELA FRANGO FATIADA - ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO INSPECIONADA EMBALAGEM DE 1KG, ENTREGA SEMANAL DIRETO NA ESCOLA.	25,00	25,42
118.	UN	NATA 350GR FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃO E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO LIVRE DE SUZIDAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DISPOA.	600,00	11,82
119.	UN	OLEO DE SOJA 900ML Refinado: Tipo 1, 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Não devese apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento. Data de validade mínima de 6 meses a partir da entrega;	1850,00	6,03
120.	PAC	OREGANO 10GR DESIDRATADO Devese ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, são limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.	150,00	2,55
121.	DZ	OVOS DE GALINHA branco ou de cor, frescos, devem apresentar casca áspera, porosa, íntegra, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras, a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Não devem apresentar manchas ou deformações. Caixa com 12 unidades.	1200,00	8,11
122.	L	PALMITO EM CONSERVA EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO MÍNIMO DE 300 GR, DRENADO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	10,00	23,96
123.	KG	PÃO CACETINHO PÃO FRANCÊS tipo cacetinho – a base de farinha de trigo com no mínimo 50g unidade. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções de ANVISA/MS: Item Exclusivo Para Ações Educacionais. Prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	1200,00	12,86



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

124	KG	PAO DE CACHORRO OUENTE Peso aproximado 70 gramas - Ingredientes: Produto fermentado adicionado farinha de trigo, sal e água embalados em plástico atóxico.	50,00	27,31
125	UN	PAO DE CENTEIO PÃO INTEGRAL (PCT 350 G) Pão Integral, deve conter farinha de trigo com ferro e ácido fólico, água clorada, ovos in natura, farinha de trigo integral, sal marinho, açúcar mascavo, amido de milho, estabilizantes, estearoil -2 lactilactato de cálcio ou nolisorbato 80 e melhorador de farinha, ácido ascórbico, fermento biológico seco, pronionato de cálcio, contem glúten. Alérgicos: Contém derivados de trigo e leite, não conter centeio, cevada, aveia, ovos, castanha de caíú, castanha do bra. e nozes. Embalado em pacote plástico, transparente, limpo, não violado, resistente. Indústria Brasileira. Ter impresso em sua embalagem o lote, o prazo de validade para consumo que não poderá ser inferior a 06 (seis) meses.	80,00	8,54
126	UN	PAO DE FORMA FATIADO 400 G DE LEITE Validade mínima de 30 (trinta) dias. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.	1500,00	7,66
127	PAC	PAO DE MEL 250GR	250,00	9,11
128	VD	PEPINO EM CONSERVA VD 300GR	120,00	10,66
129	KG	PERA FRUTA Fruta de primeira in natura, firme sem manchas e estragos sem danos físicos, amassado, murcho ou amadurecido, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de suidades, parasitas, bolores e larvas. Apresentando todas características organolépticas.	160,00	16,2
130	LT	PESSEGO EM CONSERVA PESSEGO EM CALDA A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. PESO LÍQUIDO NO MÍNIMO 850G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	30,00	17,10
131	KG	PESSEGO tamanho médio de 1ª qualidade, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	15,00	16,17
132	KG	PIMENTÃO AMARELO de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	160,00	20,01
133	KG	PIMENTÃO VERDE de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	160,00	8,1
134	KG	PIMENTÃO VERMELHO de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	160,00	20,4
135	CX	PO PARA PUDIM DIVERSOS SABORES (SABOR COCO) 50G	80,00	2,19
136	CX	PO PARA PUDIM DIET 25GR	100,00	6,71
137	KG	POLPA DE MORANGO CONGELADA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: 1kg.	10,00	16,65
138	UN	POLPA CONGELADA DE FRUTA 100GR -SABOR UVA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	10,00	15,73



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

139	UN	POLPA CONGELADA DE FRUTA 100GR -SABOR ABACAXI Embalagem com identificacao do produto. marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministerio da Agricultura e/ou Ministerio da Saude.	10,00	23,92
140	PAC	POI.VII.HO AZEDO PCT 500 GR produto amiláceo extraídas da mandioca. fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rancosas. Sob a forma de nó devem produzir ligeira cremitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	200,00	7,83
141	PAC	POLVILHO DOCE PCT 500 GR fabricado a partir de materias-primas sas e limpas. Produto livre de materia terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informacoes: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informacoes nutricionais. Prazo de validade de no minimo 12 meses a partir da data de entrega. Pacote de polietileno atoxico, resistente, contendo peso liquido de 500g.	200,00	4,67
142	PAC	PRESUNTO FATIADO 200GR	1600,00	34,63
143	PAC	QUEIJO FATIADO 150GR de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo 150gr. Do produto, cada fatia deve conter peso de 15g. EMBALAGEM DE 150G.	2800,00	9,03
144	PAC	QUEIJO RALADO PARMESAO - PCT C/ 50G embalado em plástico apropriado, inviolável com validade mínima de 02 meses e 4 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 353/97 (mana), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e suas alterações posteriores: produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e Anvisa.	25,00	6,56
145	UN	REFRIGERANTE (VÁRIOS SABORES) 2L	300,00	6,76
146	UN	REQUEIJAO CREMOSO embalagem com 200g	120,00	8,16
147	UN	REPOLHO verde, cabeças fechadas, tamanho médio, sem cortes e manchas, consistência firme de boa qualidade, fresco, isento de enfermidade, material terroso, suidades, parasitas e larvas. Embalagem: saco de polietileno transparente e etiquetado, na etiqueta deve conter: Fabricante, data de fabricação, data de validade, peso liquido e informação nutricional, kg.	850,00	6,00
148	UN	RICOTA FRESCA Ricota cremosa, creme de ricota, embalagem em 200g, lacrada, contendo soro de leite, creme de leite fresco, cloreto de sódio, espessante e conservadores	10,00	37,87
149	PAC	BOMBOM (SACO 1KG)	120,00	59,63
150	PAC	SAGU 500 GR Classe normal tipo 1, saco de polietileno com peso liquido de 500g. A rotulagem deve conter as seguintes informacoes: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informacoes nutricionais. Prazo de validade: minimo de 6 meses a partir da data de entrega;	150,00	9,98
151	KG	SAL REFINADO/IODADO 1KG acondicionado em embalagem de 1 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente, contendo marca, número de registro do produto no órgão competente e com prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses	1500,00	1,41



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

152	KG	SALSICHA SEM CORANTE. NÃO CONGELADA. EMBALAGEM DE 1KG VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES;	150,00	11,07
153	LT	SARDINHA 125 GR EM CONSERVA - ao próprio suco com óleo comestível e sal. não contém gluten nem conservantes. Embalagem com peso de 125g líquido e 84g drenado. intacta sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo 60 dias e data de validade de 10 meses na hora da entrega.	10,00	5,13
154	UN	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL NATURAL 1LITRO Suco de uva tinto integral. sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo. acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.	800,00	16,67
155	UN	SUCO DE LARANJA INTEGRAL NATURAL 1LITRO	400,00	6,59
156	KG	TOMATE SALADA Vermelho, tamanho: de médio à grande. Com aproximadamente 60% de maturação, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	1300,00	8,96
157	CX	TORRADA INTEGRAL	15,00	4,72
158	UN	VINAGRE DE MACA embalagem com no mínimo 750 ml informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 04 meses, a partir da data de entrega. De 1ª qualidade.	400,00	4,71
159	KG	UVA RUBI	10,00	49,33
160	UN	BISCOITO INTEGRAL, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e niro, fosfato dissódico, melhorador de farinha, metabisulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. Embalagem com 400g. CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, GERGELIM E LEITE. Data de validade na embalagem.	50,00	8,73
161	UN	CHOCOLATE EM BARRA PARA DERRETER	10,00	33,36
162	UN	EXTRATO DE TOMATE 300g Ingredientes naturais, sem nenhum condimento ou corante	1200,00	1,90
163	UN	GELATINA INCOLOR	15,00	1,77
164	PAC	MACARRAO DE ARROZ TIPO PARA FEIJO SEM OVOS SEM MILHO SEM GLÚTEN COR, ODORE, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE VALIDADE, SENDO A VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 500 G	10,00	8,02
165	PAC	MACARRAO INTEGRAL "fino esnaquete integral". fino e longo, cor marrom escuro, sem ovos, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabores próprios, e demais substância permitidas, isenta de corantes artificiais, suidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica transparente e resistente contendo procedência e validade. pct com 500 g.	10,00	9,65
166	PAC	MASSA P/PASTEL 500GR	50,00	6,06
167	PAC	MASSA PARA PASTEL PEQUENA	10,00	14,71



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

168	PAC	MASSA DE LASANHA fresca com data de validade de 6 meses embalagem de 500g.	20,00	20,32
169	UN	VINAGRE DE ALCOOL Frasco de polietileno de 900 ml, com rotulo, data de validade minima de entrega de 6 meses	75,00	2,48
170	PAC	BISCOITO DE MILHO CASEIRO 400GR EMBRAGEM CONTENDO IDENTIFICACÃO DO PRODUTO. INGREDIENTES. INFORMACÖES NUTRICIONAIS. MARCA DO FABRICANTE. PRAZO DE VALIDADE. MÍNIMO DE 06 MESE. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 300G.	30,00	25,43
171	UN	DOCE DE FRUTAS 400GR - SABORES VARIADOS - ZERO ACÚCAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	10,00	8,59
172	UN	DOCE DE LEITE 400GR - ZERO ACÚCAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	10,00	9,39
173	PAC	PROTEINA DE SOJA 500 GR nada ser clara ou escura. obtida da farinha desengordurada de soja. com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas, pct de 500g.	10,00	6,46
174	KG	MACA GALA frescas, íntegras e firmes, aroma, aspecto, cor e sabor característicos	20,00	10,32
175	KG	MACA ARGENTINA FRITOS DE TAMANHO MÉDIO UNIFORME. AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME E COM BRILHO.	550,00	12,14
176	UN	MARGARINA 1KG	100,00	15,62
177	PAC	MACARRAO DE TRIGO C/ OVOS TIPOPARAFUSO 500GR	2400,00	4,79
178	PAC	MACARRAO DE TRIGO C/OVOS TIPO SPAGHETTI 500GR	2200,00	3,93
179	PAC	MACARRAO DE TRIGO COM OVOS 500 GR	100,00	6,53
180	KG	MORANGO MORANGO IN NATURA. FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA. BASTANTE FIRME. COM MATURACÃO APROPRIADA. INTEIRA. SEM FERIMENTOS. LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS E MIUNDA DE CÁLICE E PEDÚNCULO VERDE. EM EMBRAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 200G CADA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.	200,00	17,04
181	PAC	AZEITONA SEM CAROCO 100GR Cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem SACHÊ 100G de peso drenado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10,00	7,32
182	KG	BACON	10,00	40,59
183	KG	AÇUCAR DE CONFEITEIRO	10,00	5,9
184	UN	Mostarda Frasco 500 G. Mostarda. Amarela. Composta de Agua, Vinagre, Mostarda, Acucar, Sal. Condimentos: Conservador e Outros Incredientes Permitidos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 6 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 276/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	20,00	6,47



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

185	CX	PO PARA MARIA MOLE 50GR - SABORES VARIADOS	10,00	6,80
186	PAC	PAO DE TORTA FRIA	50,00	11,4
187	UN	TEMPERO VERDE	20,00	3,46
188	PAC	FARINHA DE ROSCA 500GR Obtida pela moagem de azes torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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.	40,00	10,55
189	PAC	FAROFA TEMPERADA 500GR	20,00	9,93
190	KG	CARNE DE GALINHA TULIPA RESFRIADO	50,00	29,32
191	KG	CARNE DE GALINHA COXINHA DA ASA Resfriada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, ossos e cornos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISSPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691 de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2º C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de embotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2.0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	20,00	36
192	UN	UVA PASSA 350GR UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SÍLINDAS, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	10,00	15,37
193	UN	FRUTAS CRISTALIZADAS 200GR	20,00	13,30
194	KG	GOTAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	10,00	58,72
195	UN	EMULSIFICANTE PARA SORVETE	5,00	13,56
196	PAC	BALAS SORTIDAS	20,00	10,13
197	UN	KETCHUP TRADICIONAL: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA, E AROMA NATURAL. EMBALAGEM DE 397G.	50,00	7,67
198	UN	MILHO VERDE CONGELADO EM GRAOS, 200G, CONSERVADO ATRAVES DE CONGELAMENTO RÁPIDO, CONGELADA FRESCA	20,00	9,13
199	UN	CURCUMA – AÇAFRAO 50GR	50,00	4,95
200	KG	CHUCHU	100,00	4,10
201	KG	CAQUI CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, suidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade.	20,00	5,6



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho

		Produto com código de rastreabilidade E-origem (CIDASC).		
202	UN	SAL AMONIACO 10G	200	2,81

11. Adequação orçamentária

Adequação orçamentaria em anexo.

12. Responsáveis

Secretaria da Administração e Fazenda

Amauri José Neuwald
Secretário da Administração e Fazenda