



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR
Processo Administrativo nº 0177/2023 - PR

Torna-se público, para o conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.826.462/0001-27, representado neste ato pelo Prefeito Municipal o Sr. **ALCIDIR FELCHILCHER**, realizará licitação na modalidade **Pregão**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo **Menor preço**, com julgamento **LOTE**, visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizado na sede deste Município – Rua XV de Novembro nº 26, Centro, Arroio Trinta, SC. **O protocolo de recebimento dos documentos de credenciamento e dos envelopes de proposta e documentação será feito até às 09:00 do dia 03/01/2024** ou do primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nesta data, com **a abertura da sessão às 09:30 do mesmo dia**. A Licitação será regida nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de março de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e consoante às exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a **Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para serem fornecidos na merenda escolar, em atendimento às necessidades da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Nunes Possato, para o exercício de 2024 com julgamento por lotes, conforme exigências estabelecidas pelo Edital e seus anexos..**

1.2. Especificação do item no ANEXO I – Termo de Referência, pág. 15, deste edital

2. DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS DESTA CONTRATAÇÃO.

2.1. O valor estimado para este processo é de R\$ 480.854,60 (quatrocentos e oitenta mil e oitocentos e cinquenta e quatro reais e sessenta centavos).

2.2. As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Profª Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, conforme orientações da Nutricionista Sra. Eduarda Amazonas.

2.3. As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista Sra. Eduarda Amazonas.

2.3.1. Deve ser emitida uma nota fiscal por autorização de fornecimento, constando na nota, o número da autorização de fornecimento que lhe deu origem.

2.3.2. Quando da emissão da nota fiscal, a empresa vencedora deverá citar no corpo da nota (complemento) os dados da conta bancária onde deverão ser depositados os valores para o pagamento.

2.4. A empresa vencedora assumirá inteira responsabilidade com a entrega do material, objeto deste Edital, nos prazos requisitados pelo Município no valor do lance final registrado em Ata, entregues, sob orientação de pessoa responsável, designada pelo Município de Arroio Trinta.

2.5. Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora;

2.6. Todos os proponentes deverão anexar às propostas, sob pena de desclassificação a marca, o nome comercial (modelo) (se for o caso), dos produtos cotados, a fim de garantir sua correta identificação na ocasião da entrega.

2.7. A proposta de preços e seus anexos deverão ser digitados e preferencialmente de maneira digital através do programa PCO mantendo-se em ambos os casos a sequência dos itens.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Despesa	Valor indicado
89 - 1 . 2004 . 12 . 306 . 10 . 2.9 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 487.055,80
Total indicado:	R\$ 487.055,80

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste certame empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto da presente licitação.

4.2. Não será permitida a contratação de terceiros para a referida prestação de serviços.

4.3. Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação:

4.3.1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

4.3.2. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

4.3.3. Empresas que tenham como sócio: servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

4.3.4. Empresas que estejam sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública;

4.3.5. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas instituídas e mantidas, sob pena de incidir no crime previsto no § 2º do art. 337-M da Lei Nº 14.133/2021.

4.3.6. Empresas que tenham sido suspensas de participar e impedidas de contratar com o Município de Arroio Trinta.

4.3.7. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil, com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

4.3.8. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

4.3.9. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

4.3.10. Empresas que tenham como proprietário(s), sócio(s), controlador(es) ou diretor(es) Vereadores ou Secretários Municipais, ou que tenham como proprietário(s) ou sócio(s) que sejam cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, do Prefeito e Vice-Prefeito, conforme arts. 43, 93 e 120 da Lei Orgânica do Município de Arroio Trinta.

4.4. Às pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não é recomendado participar da licitação para o(s) mesmo(s) item(s) ou lote(s), sob pena de incidir no crime previsto na alínea V do art. 337-L da Lei 14.133/2021.

4.5. A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

5. DA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

5.1. As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual que quiserem participar deste certame usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

5.2. A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

5.2.1. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. A Certidão deve estar **atualizada**.

5.2.2. Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, conforme o modelo do Anexo III, do presente Edital.

5.3. A condição de microempreendedor individual, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

5.3.1. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoeempreendedor.gov.br).

5.4. Os documentos para fins de comprovação da condição de microempresa e empresa de pequeno porte deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES**, no ato de **CRENCIAMENTO** das empresas participantes.

5.5. A empresa que **não comprovar** a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. Quando a interessada for representada por pessoa que **estatutariamente tenha poder para tal**, esta deverá apresentar cópia do **ato constitutivo ou do contrato social**, (acompanhado de todas as alterações ou consolidado) no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

6.2. Cópia da cédula de identidade e CPF;

6.3. Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (**ANEXO IV**).

6.4. Caso seja representada por procurador, este deverá apresentar Procuração (podendo utilizar o **ANEXO II** como modelo) ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante em cartório, **DEVENDO APRESENTAR, TAMBÉM, A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DO ITEM 6.1 e 6.2**, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

6.4.1. A procuração mencionada no item anterior poderá ser Assinada Eletronicamente. Neste caso, o certificado digital será do padrão ICP-Brasil, sendo que sua conformidade será verificada no site (<https://verificador.iti.gov.br>), razão pela qual o outorgado deverá fornecer a Procuração em formato digital (recomenda-se o formato .pdf) no momento de protocolo dos envelopes.

6.4.2. Os demais documentos que exigem Assinatura do Administrador da Licitante poderão ser assinados eletronicamente, no padrão simples. Nesta situação sempre que surgirem dúvidas em relação a autenticidade, o licitante ficará obrigado a fornecer o documento em formato digital, em prazo razoável fixo pelo Pregoeiro.

6.5. Os documentos de credenciamento deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES** de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

6.6. Os documentos poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação

pelo Pregoeiro e ou Equipe de Apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

6.7. Havendo remessa via postal dos envelopes ou defeito no credenciamento pela ausência de algum dos documentos, a licitante não poderá participar da fase dos lances, permanecendo com sua proposta fixa, bem como não poderá se manifestar acerca da interposição de recurso quando declarado o vencedor.

6.8. A proponente que enviar os envelopes via postal **sem a remessa** da Declaração referida no **item 6.3** deste Edital, ficará automaticamente **excluída do certame** pela ausência de documento especial.

7. DA PROPOSTA

7.1 - A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)
ENVELOPE N.º 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

7.2 - A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

7.2.1. Ser apresentada por via digital (**arquivo “COT”**) em um Pen Drive ou CD, para ser transportada para o sistema de compras do Município. **Uma via impressa deste arquivo deverá integrar o envelope da proposta de preços.**

7.2.2. Ter prazo de validade da proposta de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contendo especificação detalhada do produto cotado, segundo às exigências mínimas apresentadas neste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas.

7.2.3. A via impressa da proposta de preços e seus anexos deverá ser assinada e carimbada com carimbo CNPJ da Empresa ou outro carimbo de identificação, mantendo-se a sequência dos itens;

7.2.4. Conter o Nome do Proponente (razão social), o nº do CNPJ, endereço completo, telefone e fax para Contato e, se existente, endereço eletrônico (e-mail) e nome de pessoas para contato, Inscrição Estadual e Inscrição Municipal se houver;

7.2.5. Suas folhas devem estar assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;

7.2.6. Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes, seguros, etc;

7.2.7. Conter prazo de entrega dos produtos

7.2.8. Conter discriminados em moeda corrente nacional o preço unitário, **limitados a 02 (duas) casas decimais** para os centavos;

7.2.9. **Discriminar a marca e modelo (se for o caso) dos produtos cotados, para possibilitar a conferência no momento da entrega, sob pena de desclassificação da proposta.**

7.3. Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (conforme modelo no **ANEXO VI**).

7.4. Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (conforme modelo no **ANEXO VI**).

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)
ENVELOPE N.º 02 - “DOCUMENTAÇÃO”**

8.2. Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

8.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

8.2.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;

8.2.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

8.2.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

8.2.5. Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);

8.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (www.tst.jus.br);

8.2.7. Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, atualizada;

8.2.8. Declaração de idoneidade;

8.2.9. Declaração que tomou conhecimento de todas as condições deste Edital;

8.2.10. Declaração da licitante de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa.

8.2.11. Declaração da licitante de cumprimento do disposto no Art. 54, inc. I, alínea "a" e inciso II, alínea “b”, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa. (Anexo XI)

8.3. Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro/equipe de apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

8.4. Caso as microempresas ou empresas de pequeno porte apresentem na fase de habilitação alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sendo que, em caso de não regularização da documentação dentro do prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação (Lei Complementar nº 123/06, art. 43, §§ 1º e 2º), sendo considerada inabilitada para este Processo Licitatório.

9. DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. No dia, hora e local designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no Capítulo 3.

9.2. Verificadas as credenciais e declarada aberta a sessão, o Pregoeiro solicitará e receberá os envelopes devidamente lacrados, a proposta e os documentos exigidos para habilitação.

9.3. Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

9.4. Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

9.5. No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

9.6. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

9.7. A oferta dos lances deverá ser efetuada, Lote no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

9.8. Dos lances ofertados não caberá retratação.

9.9. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

9.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

9.11. Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado, ou as propostas manifestamente inexequíveis.

9.11.1. Considera-se inexequíveis as propostas que não atenderem ao disposto no artigo 48, inciso II, § 1º, da Lei nº 8.666/93 e alterações, presumindo-se incompatíveis com os preços praticados no mercado as propostas que ficarem aquém de 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, ou

b) valor orçado pela Administração.

9.11.2. Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem presumidamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.

9.11.3. Serão considerados preços manifestamente inexequíveis, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade, através de planilha de composição de custos, ou documentação que comprovem que os custos são coerentes com os de mercado ou situação excepcional que garanta a viabilidade da proposta.

9.11.4. Caso o licitante não apresente a documentação no prazo supramencionado a proposta será desclassificada.

9.11.5. Ressalte-se que, em licitações do tipo menor preço por lote ou menor preço global, a abusividade/inexequibilidade será verificada item a item da Proposta de Preços, desclassificando-se as propostas que apresentem itens abusivos ou inexequíveis, na formação do preço do lote ou global.

9.11.6. Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta

9.12. O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou o menor preço Lote , para que seja obtido preço ainda melhor.

9.13. Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a proposta de menor preço, para confirmação das suas condições habilitatórias.

9.14. No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo menor preço, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

9.15. Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes.

9.15.1. Será declarado vencedor o licitante que ocupar o primeiro lugar.

9.16. O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

9.17. Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

9.18. Todos os documentos E as propostas deverão ser rubricados pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das licitantes que estiverem presentes.

10. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

10.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados, desde que atendidas as exigências deste edital.

10.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

11 - DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

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

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

11.4. O (s) recurso (s), porventura interposto (s), não terá (ão) efeito suspensivo e será (ão) dirigido (s) ao Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo (s) ao Prefeito Municipal, devidamente informados (s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, modelo (se for o caso), procedência e prazo de garantia ou validade, além de fazer referência à autorização de fornecimento que lhe deu origem;

12.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir, por sua conta, no total ou em parte, todo o material que estiver em desacordo com as especificações do Termo de Referência, no qual for constatada falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, ainda que, em decorrência de transporte ou acondicionamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

12.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.1.6. Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados;

12.1.7. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto deste Edital;

12.1.8. Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis;

12.1.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital;

12.1.10. Emitir e apresentar as notas fiscais, discriminando os valores unitários e totais;

12.2. São obrigações da contratante:

12.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

12.2.2. Verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no edital e seus anexos.

12.2.3. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

12.2.4. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pelo fornecedor, nos termos do Edital, do Termo de Referência e da Proposta.

12.2.5. Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto.

12.2.6. Permitir ao pessoal do fornecedor acesso ao local da entrega, observadas as normas de segurança.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666 de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 a Contratada que:

13.1.1. Não assinar o contrato quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

13.1.2. Apresentar documentação falsa;

13.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

13.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.5. Não manter a proposta;

13.1.6. Cometer fraude fiscal;

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo.

13.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

13.3. De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n.º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

13.4. Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens empenhados.

c) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da entrega de quaisquer dos itens solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.

d) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao deixar de prestar garantia técnica à qualquer dos itens relativos à licitação, dentro do prazo exigido pelo edital da licitação.

e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.5. Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

13.6. Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.7. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

14. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1 – As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Profª Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, conforme orientações da Nutricionista Sra. Eduarda Amazonas.

14.2 – As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista Sra. Eduarda Amazonas.

14.2.1. A entrega dos itens será fracionada, conforme cronograma pré-estabelecido.

14.2.2. As entregas sempre se realizarão de segunda a sexta feira, das 8:30 às 11:45 e das 13:30 às 17:30, mediante agendamento prévio com o Fiscal do contrato.

14.3. Fica designado para a fiscalização da execução contratual a Sra. Eduarda Amazonas, Nutricionista, telefone (49) 3535 6019.

14.3.1. O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

14.3.2. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

14.3.3. O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

- a) Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
- b) Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.
- c) Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
- d) Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

14.4. Sempre que possível, o termo de contrato será substituído por documento equivalente, nos termos do art. 62 §4º da Lei 8.666/93, sendo a relação contratual, neste caso, regida pelos termos do edital, do termo de referência e da proposta.

15. DO PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será efetuado por transferência bancária, em até 15 (quinze) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

15.1.1. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

15.1.2. No pagamento o Município poderá efetuar a retenção de tributos (IR, INSS e ISS) decorrentes de responsabilidade solidária, conforme a legislação tributária aplicável em cada caso. **Neste sentido, pedimos atenção a IN 1.234/12 da RFB sobre o IRRF.** Bem como, informamos que o Município não possui convênio para retenção de PIS, COFINS e CSSL (art. 33 da lei 10.833/03).

15.2 - O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

15.3 - **Nenhum** pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

15.4 - Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 02 (dois) dias úteis da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

16.2. Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

16.3. Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

17.2 - O resultado desta licitação estará à disposição dos interessados, na sala do Setor de Compras e Licitações, logo após sua homologação.

17.3 - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93.

17.4 - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

17.5 – O Prefeito, poderá **revogar a licitação** em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

17.6 - O Pregoeiro E a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 07h:30m às 11h:30m e das 13h:00m às 17h:00m, através dos telefones (49) 35356000 ou pessoalmente (Rua XV de novembro, 26, Centro, Arroio Trinta, SC).

ANEXO I – Termo de Referência.

- ANEXO II**– Procuração (modelo);
- ANEXO III** – Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte (Modelo);
- ANEXO IV** – Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;
- ANEXO V** – Identificação da Empresa;
- ANEXO VI** – Dados Bancários e Dados do Representante Legal;
- ANEXO VII** – Formulário de Proposta de preços
- ANEXO VIII** – Modelo de declaração de inidoneidade e conhecimento do edital.
- ANEXO IX** - Modelo de declaração de menores.
- ANEXO X** – Minuta do Contrato.
- ANEXO XI** – Declaração de não ocupação de cargo político.

Arroio Trinta – SC, 18 de dezembro de 2023.

ALCIDIR FELCHILCHER
Prefeito Municipal

ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Este certame licitatório tem como objeto a **Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para serem fornecidos na merenda escolar, em atendimento às necessidades da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Nunes Possato, para o exercício de 2024 com julgamento por lotes, conforme exigências estabelecidas pelo Edital e seus anexos..**

2. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTES.

2.1. O Município de Arroio Trinta resolveu adotar a adjudicação em lotes no seu Pregão para aquisição de merenda escolar, conforme prática já utilizada para aquisição de merenda escolar desde o exercício de 2019. Esta adoção é motivada pela experiência prática adquirida, em que costumeiramente tínhamos grande competitividade em alguns itens, mas em compensação outros itens ficavam desertos, por falta de interesse dos fornecedores.

Com a obrigatoriedade do fornecimento, por parte da Administração Pública, de alimentação para crianças celíacas e intolerantes à lactose, foi necessário que o Município incluísse nos itens da merenda escolar, itens isentos de glúten e lactose para a alimentação das crianças. No entanto, a demanda destes itens, apesar de existente, é bastante pequena, o que provoca a aquisição de baixas quantidades dos produtos.

Desta forma, diante da inexistência de economia de escala, os fornecedores acabavam desinteressando-se em apresentar proposta para estes itens, tornando a licitação deserta, o que causa transtornos à Administração Pública, que não pode deixar de fornecer tais itens, mesmo diante da licitação deserta.

Assim, agrupamos estes itens junto com outros da mesma natureza, a fim de estimular os fornecedores a oferecerem propostas para os mesmos, já que, sendo a adjudicação por lotes, para que possam cotar os itens de grande interesse, são obrigados a cotar os itens para os quais a quantidade é pequena.

Em pregões anteriores, também era comum a situação de termos fornecedores que ganhavam apenas alguns itens, ocasionando contratos muito pequenos, cujos custos com a logística causava prejuízos aos fornecedores.

Ressaltamos que os itens foram agrupados de acordo com suas semelhanças, o que não causa prejuízo à competitividade à medida em que há vários fornecedores no mercado capazes de cotar todos os itens de cada respectivo lote.

A aglutinação de itens com características semelhantes já é reconhecida como lícita pela jurisprudência do TCU, pois em situações como esta a aglutinação não interfere na competitividade do certame, aliás, pelo contrário, é um estímulo à participação de fornecedores pois garante-se ao fornecedor um maior valor mínimo de contrato a ser assinado.

Tal entendimento foi consignado no Acórdão 5.260/2011 1ª Câmara/ Acórdão 861/2013-Plenário, TC 006.719/2013-9, relatora Ministra Ana Arraes, 10/04/2013 “É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam a mesma natureza e guardem relação entre si.

Além do exposto acima, a adjudicação em lotes agiliza a sessão de pregão presencial na fase de lances, diminui o número de contratos assinados, facilitando a sua gestão e fiscalização e agiliza os processos de recebimento e conferência, melhorando a gestão administrativa.

Desta forma, justificada está a opção da adjudicação dos itens em lotes.

3. DESCRIÇÃO COMPLETA E VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL:

3.1. Nos termos do disposto no art. 40, X, da Lei 8666/93, com base na pesquisa de mercado realizada durante a fase interna do processo licitatório, fixa-se os valores máximos admissíveis para cada item deste certame, conforme quadro discriminado abaixo. A licitante fica ciente de que a **proposta de preços com o valor superior ao limite estabelecido será desclassificada.**

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
Lote 1 - PANIFICADOS						
1	1	<p>31211 - Pão Francês Mini. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. <u>Peso unitário 25 g.</u></p>	KG	165	15,20	2.508,00
1	2	<p>31212 - Pão Francês. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos.</p>	KG	308	13,90	4.281,20

		<p>Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos.</p> <p>O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido.</p> <p><u>Peso unitário 50 g.</u></p>				
1	3	<p>31213 - Pão Hot Dog.</p> <p>Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura.</p> <p>Deve apresentar sabor, odor e cor característicos.</p> <p>Isento de gordura trans. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos.</p> <p>O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.</p> <p>Separado em quantidade conforme cronograma fornecido.</p> <p><u>Peso unitário 70 g.</u></p>	KG	440	18,90	8.316,00
1	4	<p>40319 - Mini Pão de Hot Dog</p> <p>Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura.</p> <p>Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Isento de gordura trans.</p> <p>Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos.</p> <p>O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.</p> <p>Separado em quantidade conforme cronograma fornecido.</p> <p>Peso unitário 35g.</p>	KG	220	18,50	4.070,00
1	5	<p>40318 - Pão de Forma Fatiado Original/Tradicional.</p> <p>Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Embalagem de 400g.</p>	PCT	220	16,20	3.564,00
1	6	<p>38780 - Pão de forma fatiado sem</p>	PCT	21	20,20	424,20

		glúten e sem leite Original/Tradicional. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de 400g.				
1	7	38174 - Pão Sovado Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Acondicionados em embalagem plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido, Peso unitário 50g.	KG	120	12,50	1.500,00
1	Valor total do lote					24.663,40
Lote 2 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
2	8	31288 - Abacate. Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Não serão aceitas frutas com maturação demasiada.	KG	140	7,30	1.022,00
2	9	31289 - Abacaxi Pérola. Fruto in natura, de tamanho médio pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada, de primeira, firme e íntegro. Deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	580	8,80	5.104,00
2	10	38781 - VAGEM "In Natura" Preferencialmente orgânica. De primeira qualidade, fresca sem manchas, não poderá estar murchas ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e	KG	242	13,10	3.170,20

		utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.				
2	11	32435 - Alface crespa ou americana. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG	60	12,50	750,00
2	12	31772 - Repolho Branco. "In natura" Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	KG	440	4,30	1.892,00
2	13	31705 - Alho Nacional. Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	48	33,80	1.622,40
2	14	39094 - Repolho Roxo Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	KG	440	5,60	2.464,00
2	15	39760 - PIMENTÃO COLORIDO (AMARELO E VERMELHO). De primeira qualidade, fresco, sem	KG	110	19,20	2.112,00

		manchas, não poderá estar murcho ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.				
2	16	39761 - UVA COMUM (Fruta da época). De 1º qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	KG	140	10,00	1.400,00
2	17	39090 - Uva de Mesa A uva deve ser fresca, limpa de boa qualidade, sem sujidade ou grãos amassados; O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	50	24,00	1.200,00
2	18	31291 - Banana Caturra In natura. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. <u>Produto muito maduro ou deteriorado não serão aceitos.</u>	KG	3.000	4,10	12.300,00
2	19	31293 - Banana Maçã. In natura. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. <u>Produto muito maduro ou deteriorado não serão aceitos.</u>	KG	320	5,00	1.600,00
2	20	31294 - Batata Inglesa Características: lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos.	KG	850	6,50	5.525,00
2	21	31295 - Cebola Características Técnicas: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	910	6,20	5.642,00
2	22	31296 - Couve Flor.	KG	200	20,00	4.000,00

		<p>Características: boa qualidade, fresco, de primeira.</p> <p>Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade.</p> <p>Acondicionados em sacos plásticos.</p>				
2	23	<p>29569 - Batata salsa.</p> <p>Lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas.</p> <p>Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio.</p>	KG	100	14,30	1.430,00
2	24	<p>31297 - Kiwi.</p> <p>Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.</p>	KG	150	27,80	4.170,00
2	25	<p>31298 - Laranja Pêra.</p> <p>Madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.</p>	KG	1.010	4,90	4.949,00
2	26	<p>31299 - Maçã Fuji Nacional.</p> <p>Fruto in natura, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade.</p> <p>Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	KG	2.750	9,80	26.950,00
2	27	<p>31300 - Manga.</p> <p>Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas</p>	KG	280	7,00	1.960,00

		características. <u>Obs.: para consumo na semana da entrega.</u>				
2	28	31301 - Mamão Formosa. Fruto in natura, de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.320	9,50	12.540,00
2	29	35773 - Mamão papaia Fruto in natura, de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	220	11,00	2.420,00
2	30	31302 - Melão Fruto in natura, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	1.320	7,40	9.768,00
2	31	31303 - Ovos de Galinha. Características: vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras e sujidades. Casca	DZ	680	9,20	6.256,00

		de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.				
2	32	31304 - Pêra Williams. Fruto in natura, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG	100	10,80	1.080,00
2	33	31305 - Tomate Longa Vida. Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	890	7,70	6.853,00
2	Valor total do lote					128.179,60
Lote 03 – CEREAIS (Produtos Básicos)						
3	34	31214 - Açúcar Cristal Especial Características técnicas: de primeira qualidade, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, sólido com cristais bem definidos, cor branca. Embalagem: intacta, acondicionada em <u>pacotes de 5 kg</u> , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máx. 30 dias.	Un	91	20,10	1.829,10
3	35	31215 - Açúcar de Baunilha Características: cor e aroma próprios.	Un	24	3,40	81,60

		Embalagem de 100g , rotulada conforme órgão fiscalizador.				
3	36	31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	60	7,90	474,00
3	37	31217 - Açúcar Refinado Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg , em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Un	91	21,70	1.974,70
3	38	31218 - Amendoim Branco. Grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, tipo I. Acondicionado em pacote plástico de 500 gramas , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	KG	20	7,50	150,00
3	39	31219 - Amido de Milho. Produto amiláceo, extraído do milho. Não poderá apresentar Umidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	60	9,40	564,00
3	40	31220 - Arroz Integral. Características técnicas: subgrupo parboilizado integral, classe: longo fino, tipo 1. O produto não deverá apresentar grãos	KG	230	6,40	1.472,00

		<p>disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico.</p> <p>Embalagem: deve estar acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>				
3	41	<p>31221 - Arroz Parboilizado Tipo I. Características técnicas: grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Com rendimentos após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem de 5 kg de polietileno transparente resistente e intacto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>	Un	180	21,70	3.906,00
3	42	<p>31222 - Aveia em Flocos Finos. Rica em fibras e proteínas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem de, aproximadamente, 250g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p>	Un	115	5,90	678,50
3	43	<p>31223 - Biscoito Cream Cracker com Gergelim. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). A embalagem deve conter aproximadamente 400 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	Un	115	10,80	1.242,00

3	44	<p>31224 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena, sem lactose. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Sem lactose. <u>Embalagem de 400 g</u>, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.</p>	Un	55	12,40	682,00
3	45	<p>31225 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Maria Integral, Com Açúcar Mascavo e Sem Lactose. Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Prazo de validade: 12 meses; Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>	Un	110	16,50	1.815,00
3	46	<p>31226 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Chocolate. Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. <u>Embalagem com minimamente 300g</u>, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.</p>	Un	440	6,30	2.772,00
3	47	<p>31227 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Leite. Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Sem lactose. <u>Embalagem com minimamente 300g</u> devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.</p>	Un	440	6,30	2.772,00
3	48	<p>31228 - Biscoito Maria Sem Glúten. Biscoito sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada e aromatizantes artificiais. <u>Embalagem de 125 g.</u></p>	Un	55	18,90	1.039,50
3	49	<p>31229 - Biscoito Salgado, Tipo Água e Sal. Textura crocante, deverá estar em</p>	Un	110	10,30	1.133,00

		perfeito estado de conservação, inteiros. Embalagem de aproximadamente 700g a 800 g, de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.				
3	50	31230 - Biscoito Sem Glúten Crakers. Biscoito salgado sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 210 g	Un	55	16,50	907,50
3	51	31231 - Bolacha de Mel, Sem Cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo entre 900gr á 1 kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30 dias	KG	110	16,00	1.760,00
3	52	31232 - Canjica de Milho Branca Características: tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem primária: em sacos de polietileno transparente, contendo 500 g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Un	60	6,00	360,00
3	53	31233 - Canjiquinha de Milho (Quirera). Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de	Un	280	5,70	1.596,00

		polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500 g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: 30 dias. Prazo de validade: mínimo 4 meses.				
3	54	31236 - Ervilha Verde Congelada Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a - 18°C. Embalagem de polietileno contendo minimamente 300g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	60	8,10	486,00
3	55	31237 - Farelo de Aveia. O produto não deve apresentar sujidades, Unidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo minimamente 150g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Un	104	6,90	717,60
3	56	31238 - Farinha de Arroz. Farinha de arroz sem glúten, para pães e bolos, cor branca. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 Kg , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	KG	22	9,70	213,40
3	57	31239 - Farinha de Mandioca Torrada. De primeira qualidade, fina, sem glúten. Embalagem de 1 kg , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	36	8,50	306,00
3	58	31240 - Farinha de Milho Amarela. Deve ser bem fina. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	840	5,10	4.284,00

		<p>Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: 30 dias Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.</p>				
3	59	<p>31241 - Farinha Sem Glúten. Ideal para o preparo de bolos, pães, cremes e empanados sem glúten. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem ovos. Próprio para celíacos e pessoas sensíveis ao glúten. <u>Embalagem de 500 g.</u></p>	Un	22	15,00	330,00
3	60	<p>31242 - Farinha de Trigo Especial Tradicional. Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em <u>pacotes de 5 Kg,</u> devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.</p>	Un	102	19,80	2.019,60
3	61	<p>31243 - Farinha de Trigo Integral. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (Unidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel, bem vedada, <u>contendo 1 kg.</u> Prazo de Validade: mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	30	6,80	204,00
3	62	<p>31244 - Fécula de Batata. Para o preparo de pratos doces e</p>	Un	12	12,10	145,20

		salgados, não deve conter glúten. Embalagem deve estar intacta, conter 200 g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.				
3	63	31245 - Fermento Biológico Seco Instantâneo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo de 125g . Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	10	9,40	94,00
3	64	31246 - Fermento Químico em Pó. Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 250 g . Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	66	9,20	607,20
3	65	31247 - Granola Tradicional. Composta de cereais como: aveia, trigo, centeio, cevada, amaranto, quinoa ou um mix destes ingredientes; grãos como: castanhas (do Pará, nozes, amêndoa, avelã, etc), semente de linhaça, girassol, gergelim, ou um mix destes ingredientes; frutas secas ou liofilizadas ou desidratadas; açúcar e gordura, o açúcar pode ser na forma de: mel, melado de cana, açúcar (cristal ou mascavo ou demerara) e a gordura normalmente é na forma de óleo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	20	26,10	522,00
3	66	31248 - Lentilha. Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado	Un	158	11,50	1.817,00

		<p>de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Deve possuir registro no Ministério da Agricultura.</p> <p>Cor, odor e sabor próprios.</p> <p>Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene.</p> <p>Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, conteúdo 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Prazo de fabricação: máx. 30 dias.</p>				
3	67	<p>31249 - Macarrão Com Ovos Tipo Cabelinho de Anjo.</p> <p>Características técnicas: macarrão tipo cabelinho de anjo, com ovos.</p> <p>Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de 500g.</p> <p>Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	Un	230	6,30	1.449,00
3	68	<p>31250 - Macarrão Com Ovos Tipo Caracol.</p> <p>Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	115	9,50	1.092,50
3	69	<p>31251 - Macarrão de Arroz, Com Ovos, Isento de Glúten.</p>	Un	48	6,10	292,80

		<p>Macarrão de arroz com ovos, corte parafuso 500g. Sem glúten – sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>				
3	70	<p>31252 - Macarrão Com Ovos Tipo Parafuso. Características técnicas: macarrão tipo parafuso, massa de sêmola com ovos fortificada com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	230	5,60	1.288,00
3	71	<p>37184 - Macarrão penne com vegetais tricolor. Com sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma ovos pasteurizados, embalagem íntegra de 500g validade mínimo 6 meses.</p>	Un	115	7,50	862,50
3	72	<p>31257 - Mistura Para Bolo Sem Lactose e Sem Glúten. Vários sabores, deve ser elaborado com ingredientes que não contenham lactose, proteína do leite e nem glúten, ideal para o consumo por celíacos, intolerantes à lactose e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios. Pacote com minimamente 500g.</p>	Un	22	13,00	286,00
3	73	<p>31258 - Óleo de Soja Refinado. Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e</p>	Un	470	7,50	3.525,00

		intenso, volume insatisfatório. Embalagem: de 900 ml , não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
3	74	31259 - Polvilho Doce. Produto amiláceo extraído da mandioca (manihot utilíssima), acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 500 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Un	30	6,40	192,00
3	75	31260 - Polvilho Azedo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g , devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador.	Un	100	7,30	730,00
3	76	31261 - Sagu. Grupo tapioca, tipo 1, classe pérola, tipo I. Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características sensoriais (organolépticas): cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	170	8,30	1.411,00
3	77	38172 - Milho de Pipoca Características: grupo duro, classe amarelo, tipo1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto. livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	KG	60	5,50	330,00
3	78	38783 - Macarrão Tipo Letrinhas	Un	115	5,70	655,50

		<p>com Ovos Vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalados em pacotes com 500g aproximadamente. Validade mínima de 06 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.</p>				
3	79	<p>38784 - Tapioca Hidratada Goma hidratada para tapioca, sem glúten Pacote de polietileno atóxico, resistente contendo peso líquido de 500g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador.</p>	Un	60	11,60	696,00
3	80	<p>39766 - BISCOITO ROSQUINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (SEQUILHOS). Biscoito doce a base de polvilho doce ou amido de milho, Não deverá conter glúten e lactose em sua composição. O produto dever ser de primeira qualidade, crocante, e ter sabor adequado. Embalagem de 350 g. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.</p>	Un	55	12,80	704,00
3	81	<p>39773 - MACARRÃO CARAMUJINHO/CONCHINHA. Massa com ovos tipo caramujinho. De primeira qualidade, com cozimento e rendimento adequado. Embalagem de 500 g, plástica, transparente, atóxica, resistente e bem vedada. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.</p>	KG	115	5,80	667,00
3	82	<p>39776 - MACARRÃO GRAVATINHA. Macarrão com ovos, tipo gravatinha.</p>	KG	115	5,80	667,00

		De primeira qualidade, com cozimento e rendimento adequado. Embalagem de 500 g , plástica, transparente, atóxica, resistente e bem vedada. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.				
3	83	38782 - Biscoito de amendoim com Chocolate sem Glúten O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Sem glúten, sem gordura trans. Embalagem de 300g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	55	18,50	1.017,50
3	84	37183 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem com <u>minimamente 370 g</u> , de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.	Un	120	9,70	1.164,00
3	85	38169 - Cereal Matinal de Milho sem açúcar Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e adoçantes adicionados. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG	110	19,90	2.189,00
3	149	31254 - Milho Verde Congelado. Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural.	Un	150	12,00	1.800,00

		Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 350 g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
3	Valor total do lote					59.973,70
Lote 04 – BEBIDAS, SOBREMESAS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS						
4	87	38786 - Açafão da Terra (Cúrcuma em pó) 100% puro, fresco. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente. <u>Embalagem com 100g.</u>	Un	36	11,00	396,00
4	88	38787 - Bebida Vegetal de Aveia (Leite de Aveia) sem açúcar. 100% vegetal, enriquecido com cálcio, sem soja, sem glúten. Embalagem de 1 litro em tetra park, íntegra não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente.	Un	85	15,92	1.353,20
4	89	38790 - Tâmaras Desidratadas sem Caroço. Produto 100% natural, sem adição de açúcar. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador	KG	11	58,40	642,40
4	90	38175 - Uva Passa Branca Sem sementes, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem de 500g.</u>	Un	16	31,70	507,20
4	91	38791 - Tempero Chimichurri sem Pimenta. Condimento á base de ervas e especiarias desidratadas (alho, cebola, salsa, páprica, orégano, cebolinha, pimentão vermelho) Sem glúten, sem glutamato monossódico, 100% natural. <u>Embalagem com 100g,</u> devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	34	11,20	380,80
4	92	39779 - Uva passa escuras. Sem semente, livre de fungos, sem açúcar, sem glúten. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente.	Un	16	18,00	288,00

		Embalagem de 500 g.				
4	93	31263 - Bebida à Base de Soja (Leite de Soja). Sabor original, líquido, UHT, embalagem de 1 litro. Com cor e odor característico, sem açúcar, isento de materiais estranhos, embalagem íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente.	Un	85	11,10	943,50
4	94	31265 - Café Solúvel Granulado. Intensidade do sabor: forte. Embalagem de vidro contendo 200g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	110	20,00	2.200,00
4	95	31266 - Canela em Pó. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica, pote com 30 g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	Un	22	5,90	129,80
4	96	31267 - Canela em Rama. Produto íntegro, com características adequadas para o consumo. Embalagem contendo 100g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	22	17,30	380,60
4	97	31268 - Chá Mate de Saquinho. Acondicionados em caixas de 40 g , contendo 25 saquinhos cada, devidamente rotuladas conforme órgão fiscalizador. Sabores: laranja, limão e doce de leite.	Un	40	5,20	208,00
4	98	31269 - Coco Ralado Sem Adição de Açúcar. Em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico contendo 100g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,	Un	12	5,90	70,80

		peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
4	99	31270 - Colorau. Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g.	Un	120	3,20	384,00
4	100	31271 - Cravo da Índia. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Un	12	18,60	223,20
4	101	31272 - Extrato de Tomate Concentrado. 100 % natural. Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Embalagem: deve estar intacta, em perfeito estado	Un	220	14,20	3.124,00

		com embalagens de no mínimo 850gr. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
4	102	31275 - Margarina Vegetal Sem Sal e Sem Gordura Trans. Produto de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com 60 a 80% de lipídios, livre de gordura trans. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	55	9,10	500,50
4	103	31276 - Orégano. Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Embalagem com 10g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	22	4,00	88,00
4	104	31279 - Sal Refinado Iodado. Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	200	2,50	500,00
4	105	31280 - Suco Natural Concentrado Sabor Abacaxi. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor abacaxi, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente.	Un	300	11,50	3.450,00

		A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
4	106	31281 - Suco Natural Concentrado Sabor Manga. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor manga, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	300	11,50	3.450,00
4	107	31283 - Suco Natural Concentrado Sabor Pêssego. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor pêssego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	300	11,50	3.450,00
4	108	31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg , refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	210	21,40	4.494,00
4	109	31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	64	3,70	236,80
4	110	31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml . A embalagem deve estar intacta, bem	Un	10	6,30	63,00

		vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.				
4	111	31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	33	13,00	429,00
4	112	38171 - Leite em Pó Integral Instantâneo 400g Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, unidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g , com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de fabricação.	Un	46	16,80	772,80
4	113	31282 - Suco Natural Concentrado Sabor Maracujá. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor maracujá, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	90	12,50	1.125,00
4	114	38170 - Leite de Coco em Pó Leite de coco desidratado, sem glúten sem aditivos artificiais.	KG	48	101,00	4.848,00
4	115	38789 - Noz Moscada em Pó. Produto 100% natural, sem corantes, sem aromatizantes e sem conservantes	Un	12	6,60	79,20

		artificiais. Embalagem de 25g , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.				
4	116	38788 - Leite de coco Tradicional Embalagem de vidro de 200ml . Sem glúten A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	24	5,50	132,00
4	117	38785 - Cacau em pó Solúvel, 100% Puro. Sem adição de açúcares Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente.	KG	48	55,60	2.668,80
4	Valor total do lote					37.518,60
Lote 05 – LATICÍNIOS E DERIVADOS						
5	118	31318 - Bebida Láctea Fermentada. Elaborada a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml . Nos sabores: morango, coco, pêssego, salada de frutas ou abacaxi. Refrigerado a no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e estar devidamente rotulada.	Un	310	5,90	1.829,00
5	119	31319 - Creme de Leite. Embalagem UHT contendo 200g . Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante. Homogeneizado. Isento de glúten. Com 17 a 25% de gordura. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Un	88	4,20	369,60
5	120	31320 - Doce de Leite em Pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em	Un	60	20,20	1.212,00

		<p>perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico.</p> <p>Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Peso líquido de 900g.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p>				
5	121	<p>35778 - Doce de leite sem lactose.</p> <p>Doce de leite para dietas com restrição de lactose.</p> <p>Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado. Embalagem contendo 395 g.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p>	Un	12	12,80	153,60
5	122	<p>31322 - Iogurte Com Polpa de Fruta.</p> <p>Sabores: coco, morango ou salada de frutas. Sem glúten.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias.</p> <p>Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.</p> <p>Embalagem em pacote de 900 g.</p>	Un	670	9,20	6.164,00
5	123	<p>31323 - Iogurte Natural Integral.</p> <p>Ingredientes: leite integral pasteurizado, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Sem glúten.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias.</p> <p>Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.</p> <p>Embalagem 160 g.</p>	Un	96	3,40	326,40
5	124	<p>31324 - Iogurte 0% Lactose.</p>	Un	175	13,50	2.362,50

		Embalagem tipo garrafinha contendo 830 g do produto. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.				
5	125	31326 - Leite Integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. <u>Contendo 1 L.</u> Embalagem: Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As caixas não podem estar amassadas e as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 120 dias.	Litros	2.180	4,90	10.682,00
5	126	39784 - LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL. Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Embalagem contendo <u>1 Litro.</u> Embalagem em perfeito estado: acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.	L	276	6,40	1.766,40

		Data de validade de 3 meses após data de entrega.				
5	127	<p>31328 - Manteiga Sem Sal. De primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.</p>	KG	57	59,30	3.380,10
5	128	<p>31329 - Nata. Pasteurizada, rica em gordura retirada do leite. Consistência cremosa, sabor suave. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. <u>Emb. de 300 g.</u></p>	Un	50	11,90	595,00
5	129	<p>31330 - Queijo Mussarela Fatiado. De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	KG	114	51,10	5.825,40

		Embalagem interfolhada de até 1 kg.				
5	130	<p>40321 - Requeijão sem Lactose O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, sabor e odor característico.</p> <p>Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Peso líquido mínimo de 400g. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	12	21,00	252,00
5	131	<p>40320 - Requeijão Light O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, sabor e odor característico.</p> <p>Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Peso líquido de minimamente 400g. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	23	20,00	460,00
5	132	<p>39786 - MANTEIGA SEM LACTOSE. Produto isento de lactose, embalado em potres de 200 g, de vera conter registro. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações</p>	Un	23	13,80	317,40

		nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.				
5	133	39782 - CREME DE LEITE SEM LACTOSE. Produto acondicionado em caixa de 200 g , adicionado de enzima lactase na sua composição. Não deve ser produzido a partir de soro do leite e nem conter gordura vegetal na composição. A embalagem deve estar integra. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.	Un	22	6,60	145,20
5	134	38792 - Queijo mussarela fatiado sem Lactose Para dietas com restrição de lactose, cortado em fatias finas, embaladas em plástico resistente atóxico e transparente, resfriado na temperatura adequada a legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso e marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nenhum tipo de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração sem manchas escuras ou verdes, não devem estar pegajosos, não deve apresentar sabor alterado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem interfolhada de 150g .	Un	46	13,30	611,80
5	Valor total do lote					36.452,40
Lote 06 – CARNES e Alimentos de Origem Animal						
6	86	39788 - Carne Bovina Moída Magra, de 1ª qualidade. (Congelada)	KG	880	40,00	35.200,00

	<p>A carne deve ser de boa qualidade</p> <p>Características técnicas: Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, parasitas ou sujidades e com odor agradável.</p> <p>Livre de qualquer substancia que possa se contaminante que possa alterá -la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA N°664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 QUE DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA.</p> <p>A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda.</p> <p>É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima.</p> <p>A matéria -prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento.</p> <p>As carnes utilizadas como matéria - prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída.</p> <p>Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes</p>				
--	---	--	--	--	--

		<p>oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos.</p> <p>A carne deve estar congelada a -12 a -18°C. Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.</p> <p>O transporte deve ser refrigerado.</p>				
6	135	<p>31331 - Banha de Porco.</p> <p>Produto refinado de gordura animal. Pacote com 1 kg.</p>	KG	24	15,30	367,20
6	136	<p>35779 - Carne Bovina, Bife Bovino Coxão Mole.</p> <p>Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, fresca, resfriado de 0 a 7°C, respeitando as recomendações do fabricante, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem intacta à vácuo. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg.</p> <p>A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de validade: máximo de 60 dias. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>	KG	700	41,00	28.700,00

6	137	<p>31333 - Carne Bovina em Cubos, Patinho Picado (Congelado). Características: a carne deve ser patinho, sem gordura ou nervo ou cartilagem, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, congelado a - 12°C a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem à vácuo intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. O transporte deve ser refrigerado.</p>	KG	700	40,30	28.210,00
6	138	<p>31335 - Carne de Frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso. Características técnicas: congelado a - 12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado.</p>	KG	470	12,10	5.687,00
6	139	<p>31336 - Carne de Frango, Coxinhas</p>	KG	470	19,50	9.165,00

		<p>das Asas Sem Tempero (Congelada). Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12°C a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado.</p>				
6	140	<p>35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm <u>peso de 150g a 250g cada.</u> A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado.</p>	KG	220	20,90	4.598,00
6	141	<p>35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem</p>	KG	220	23,90	5.258,00

		<p>couro e pouca gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado.</p>				
6	142	<p>35784 - Carne suína, iscas em cubos. Características técnicas: cortada em cubos, deve ser firme e sem manchas esverdeadas, cor e odor característicos, sem pele, com pouca gordura, saborosa e macia. Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado.</p>	KG	460	25,90	11.914,00
6	143	<p>31341 - Filé de Tilápia. Características: filé de tilápia in natura, congelado a -18°C ou menos e <i>sem espinhos.</i> Embalagem em polietileno de 1 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de 1 ano. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>	KG	440	53,20	23.408,00
6	144	<p>31342 - Linguiça Toscana. Características: preparada com carne</p>	KG	220	30,30	6.666,00

		<p>suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Contendo prazo de fabricação e validade.</p> <p>A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>				
6	145	<p>31343 - Presunto Cozido. Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de 500g contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>	KG	88	28,80	2.534,40
6	146	<p>31750 - Salsicha Tipo Hot-dog. À base de carnes íntegras de aves, suíno e bovino, sal e água, conservado em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, respeitando as recomendações do fabricante. Pacote de 1kg</p>	PCT	25	20,10	502,50
6	147	<p>40322 - Carne de Frango, Peito Sem Osso e sem pele. (Congelado). A carne deve estar congelada a -12°C a 18°C, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as</p>	KG	1.000	20,60	20.600,00

		seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado.				
6	148	39789 - Músculo Bovino sem osso. (Congelado) Características: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar -se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas ou sujidades, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg . Prazo de validade: mínimo de 3 meses. O transporte deve ser refrigerado.	KG	580	30,10	17.458,00
6	Valor total do lote					200.268,10
TOTAL GERAL						487.055,80

Arroio Trinta – SC, 18 de dezembro de 2023.

ALCIDIR FELCHILCHER
Prefeito Municipal

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

PROCURAÇÃO (MODELO)

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

RAZÃO SOCIAL....., CNPJ....., ENDEREÇO COMPLETO....., por meio de NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL....., RG....., CPF..... E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA....., constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. NOME COMPLETO....., RG..., CPF..., outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação MODALIDADE....., NÚMERO/ANO....., outorgando ainda poderes específicos para efetuar o credenciamento, efetuar lances, interpor recursos, assinar contratos e praticar todos os demais atos necessários e inerentes ao presente procedimento licitatório.

CIDADE/ESTADO, DATA_____

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
PELA EMPRESA

***OBS: COM ASSINATURA DO OUTORGANTE
RECONHECIDA EM CARTÓRIO***

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (MODELO)

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e Data: _____

Assinatura do Responsável Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ:

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO**

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

_____ (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) _____ CNPJ nº _____,
sediada em _____ (ENDEREÇO COMERCIAL) _____, declara, sob as penas da
Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no
presente processo licitatório.

Local e Data _____

Assinatura do Representante Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ da empresa:

ANEXO V

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: _____
Nome de Fantasia: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Município: _____
Estado: _____ CEP: _____
Fone/Fax: _____
CNPJ: _____
Inscrição Estadual: _____
Inscrição Municipal: _____
E-mail: _____

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

Prazo de validade da proposta: _____

Prazo de Entrega: _____

Local de Entrega: _____

3. DECLARAÇÃO:

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusas todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais, trabalhistas e outros.

Local/Data _____

Assinatura do Responsável
Legal pela Empresa

Carimbo do CNPJ:

ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR
(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)

1. DADOS BANCÁRIOS

Nome do Banco: _____

Cidade: _____

Agência: _____ N.º da Conta Corrente: _____

Titular da Conta Corrente: _____

2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo: _____

Cargo ou Função: _____

Identidade N.º : _____

CPF/MF N.º : _____

Endereço: _____

Telefone para Contato: _____

E-mail para Contato: _____

Cidade/Estado, Data: _____

Assinatura do Representante Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ da Empresa:

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR
FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(Usar o formulário impresso gerado pelo programa Pública Auto-Cotação)

(Anexar o formulário dentro do envelope da proposta de preços)

(Utilizar o manual do sistema disponível no site do Município, junto ao edital, ou esclarecer dúvidas através do Tel. (49 3535 6029)

Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para serem fornecidos na merenda escolar, em atendimento às necessidades da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Nunes Possato, para o exercício de 2024 com julgamento por lotes, conforme exigências estabelecidas pelo Edital e seus anexos..

Item	Descrição	Un. Med.	Qtd.	Vlr. Min. Total
1	Un
			Total Geral

Cidade (SC), _____ DATA: _____

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

ANEXO VIII

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

(Apresentar dentro do envelope de habilitação)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E CONHECIMENTO DO EDITAL

Ao Município de Arroio Trinta, SC.

DECLARAÇÃO

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, o que se segue:

- a) Que até a presente data não há qualquer fato impeditivo à sua habilitação;
- b) Que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) Que conhece e aceita integralmente os termos do edital de Pregão acima identificado.

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

ANEXO IX

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES.

(Apresentar dentro do envelope de habilitação)

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

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

ANEXO X

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR MINUTA DO CONTRATO (MODELO) (Será confeccionado pelo Jurídico da Prefeitura)

CONTRATO Nº/ 2023, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00..../ 2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº/ 2023, AQUISIÇÃO DE, DO MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA.

Contrato de compra e venda que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA - SC**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. 82.826.462/000-27, com sede na Rua XV de novembro, 26, em Arroio Trinta - SC, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr,, portador do CPF sob nº, RG nº, residente e domiciliado na Rua,, em, estado..... e de outro lado à empresa, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº., Inscrição Estadual nº, com sede na Rua, nº no município de – Estado de, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo **Sr/Sra.....**,, inscrito no CPF sob Nº e Carteira de Identidade nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de – Estado de, que de acordo com o Processo Licitatório Nº 00../ 2023, Pregão Presencial Nº/ 2023, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei Complementar 123/06, Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, e demais normas legais celebram o presente Contrato, da seguinte forma:

CLÁUSULA PRIMEIRA –

1.1.CONSTITUI OBJETO DESTES CONTRATO A Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para serem fornecidos na merenda escolar, em atendimento às necessidades da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Nunes Possato, para o exercício de 2024 com julgamento por lotes, conforme exigências estabelecidas pelo Edital e seus anexos., CONFORME DESCRIÇÃO ABAIXO:

Item	Material/Serviço	Un. Med.	Qtd	Vlr. Un.	Vlr. Total
1

1.2. As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Profª Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, conforme orientações da Nutricionista Sra. Eduarda Amazonas.

1.3. As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista Sra Eduarda Amazonas.

1.4. Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO

2.1. O presente instrumento, independentemente de sua transcrição, encontra-se vinculado ao Processo Administrativo Licitatório nº 0177/2023 - PR, Pregão Presencial nº 0059/2023 - PR

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa deste contrato correrá a conta de elementos do Orçamento de 2023, conforme segue:

89 - 1 . 2004 . 12 . 306 . 10 . 2.9 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E VALOR

4.1. O pagamento será efetuado por transferência bancária, em até 15 (quinze) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

4.1.1. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

4.1.2. Retenção do ISS sobre os serviços prestados que tenham por local da prestação o território do Município de Arroio Trinta.

4.2. O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação

4.3. Nenhum pagamento será efetuado à contratada vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

4.4. A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento), conforme dispõe o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, atualizada.

4.5. Só haverá reajuste na ocorrência de fato que justifique a aplicação do artigo 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

5.1. As obrigações da contratada são as descritas no edital.

5.2 – São atribuições e condições da contratante aquelas descritas no edital.

5.3 - O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecida, sujeitará a Contratada as sanções previstas na Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, garantida previa e ampla defesa em processo administrativo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666 de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 a Contratada que:

6.1.2. Não assinar o contrato quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

6.1.3. Apresentar documentação falsa;

6.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

6.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

6.1.6. Não manter a proposta;

6.1.7. Cometer fraude fiscal;

6.1.8. Comportar-se de modo inidôneo.

6.2. De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n.º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

6.3. Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens empenhados.

c) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da entrega de quaisquer dos itens solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.

d) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao deixar de prestar garantia técnica à qualquer dos itens relativos à licitação, dentro do prazo exigido pelo edital da licitação.

e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

6.4. Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A Contratada declara aceitar, integralmente, todos os processos de inspeção dos produtos, verificação e controle a serem adotadas pelo Contratante.

7.2. A existência e a atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne aos serviços contratados, e as suas consequências e implicações próximas ou remotas.

7.3. Fica designado para a fiscalização da execução contratual a Sra. Eduarda Amazonas, Nutricionista e telefone (49) 3535-6019.

7.3.1 – O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

7.3.2 – Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

7.3.3 O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

- a) Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
- b) Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.
- c) Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
- d) Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

8.2. Este contrato vige da data de sua assinatura até 31/12/2024, podendo ser prorrogado através de termo aditivo, por mais seis meses, caso toda a quantidade licitada ainda não tenha sido consumida, e alterado nos casos previstos no Artigo 57, II, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA – CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

9.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIDADES

10.1. A Contratada assume, como exclusivamente seu, as despesas decorrentes do transporte do objeto assim como, dos funcionários. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros, bem como, pelos seguros de Lei.

10.2. Os danos e os prejuízos serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de 48 (Quarenta e oito) horas, contados da notificação administrativa a Contratada, sob pena de multa.

10.3. O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

10.4. O contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

10.5. A Contratada manterá durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

10.6. A contratada se responsabilizará pela substituição de produtos entregues fora do padrão de qualidade, sem ônus adicional à Prefeitura.

10.7. Constituirá encargo exclusivo da Contratada o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir da presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta – SC, de 2023.

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA
CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

Testemunhas:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

SANTO POSSATO

ADVOGADO OAB/SC 19.045

ANEXO XI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0059/2023 - PR

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO OCUPAÇÃO DE CARGO POLÍTICO

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, para fins do disposto Art. 54, inc. I, alínea "a" e inciso II, alínea "b", da Constituição Federal, que nenhum de seus sócios ocupa qualquer cargo político detentor de mandatos eletivos, nas esferas Federal e Estadual.

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)