



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

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

Processo Administrativo nº 0143/2024-PE

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 em exercício o Sr. **JOÃO PAULO TERCI**, realizará licitação, com ampla participação de empresas, na modalidade **Pregão**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor preço**, com julgamento **LOTE**, consoante as condições estatuídas neste Edital e será regido pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2491/2023 e pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024 e demais legislações aplicáveis, visando à aquisição do objeto abaixo indicado, cuja a proposta e documentação deverão ser entregues no dia, hora e local abaixo especificado:

De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024, para os LOTES 01, 03 E 04 deste Processo Licitatório destina-se EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MPE's.

Obs.: Os lotes 02 e 05 são de ampla concorrência.

Considerando as especificidades deste objeto licitado e o respectivo mercado fornecedor, será adotado o critério de regionalização para este certame, de acordo com o Decreto Municipal Nº 2540 de 04 de janeiro de 2024. Para efeitos deste decreto, considera-se:

I - **âmbito local** - limites geográficos do Município de Arroio Trinta onde será executado o objeto da contratação;

II - **âmbito regional** - consideram-se os limites geográficos para Municípios pertencentes a Associação dos Municípios do Alto Vale do Rio do Peixe – AMARP, sendo os Municípios de Arroio Trinta, Calmon, Caçador, Fraiburgo, Ibiama, Iomerê, Lebon Régis, Macieira, Matos Costa, Pinheiro Preto, Rio das Antas, Salto Veloso, Tangará, Timbó Grande e Videira; e os limites geográficos para Municípios pertencentes a Associação dos Municípios do Meio Oeste Catarinense – AMMOC, sendo os Municípios de Água Doce, Capinzal, Catanduvas, Erval Velho, Herval D'Oeste, Ibicaré, Joaçaba, Lacerdópolis, Luzerna, Ouro, Treze Tílias e Vargem Bonita.

DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO

A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

PRAZO PARA ENVIO DE PROPOSTA: da data da liberação do Edital no sítio <http://www.bnc.org.br> até o horário limite de início da sessão pública.

DATA DE ABERTURA: 12/12/2024

HORA DA ABERTURA: 09:00 (horário de Brasília)

LOCAL: Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico <https://bnccompras.com>.

O Edital estará disponível na íntegra nos sítios do Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico <https://bnccompras.com>. e do Município de Arroio Trinta - SC www.arroiotrinta.sc.gov.br.

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 2025. com julgamento por lotes, conforme exigências estabelecidas pelo Edital e seus anexos.**

1.2.1. Juntamente a este edital, serão disponibilizados no site oficial do Município de Arroio Trinta, os documentos de Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, elaborados pela Secretaria solicitante, para formalização da solicitação da contratação.

1.2. As especificações técnicas do objeto deste Pregão Eletrônico constam no ANEXO I – Termo de Referência que integra o presente Edital.

1.3. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Bolsa Nacional de Compras - BNC e as constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

2. DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS DESTA CONTRATAÇÃO.

2.1. O valor estimado para este processo é de R\$ 396.341,10 (trezentos e noventa e seis mil, trezentos e quarenta e um reais e dez 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 responsável.

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

2.3.1. Deve ser emitida uma nota fiscal por autorização de fornecimento, constando-se 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. Quanto ao transporte dos alimentos:

2.3.1. O transporte dos alimentos deverá ser executado em veículos limpos e adequados, exclusivos para esta finalidade, não deverá transportar outras cargas de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

2.3.2. O transporte de alimentos resfriados e congelados deverá ser realizado em transporte refrigerado com controle adequado de temperatura afim de manter a temperatura indicada no rótulo do produto, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

2.3.3.1. O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;

2.5. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos e limpos, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso;

2.6. Deverá 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 a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

2.7. As licitantes vencedoras, deverão fornecer somente o produto que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

2.8. As licitantes vencedoras deverão substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, todo objeto com avarias ou defeitos;

2.8.1. A reposição dos produtos faltantes, com avarias ou defeituosos deverão ser realizados no prazo máximo de 48 horas.

2.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

2.10. As licitantes vencedoras deverão 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;

2.11. 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.

2.12 As licitantes vencedoras deverão fornecer somente produtos que atendam integralmente às características e especificações contidas no Termo de Referência, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

2.13. Todos os licitantes 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.

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

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 2024, na classificação abaixo:

Despesa	Valor indicado
96 - 1 . 2004 . 12 . 361 . 12 . 2.11 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 396.341,10
Total indicado:	R\$ 396.341,10

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo.

4.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até o horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.3. O cadastramento do licitante deverá ser requerido junto à Bolsa Nacional de Compras no portal (www.bnc.org.br), onde o licitante terá todas as informações para se cadastrar e receber seu Login e senha de acesso.

4.4. É recomendada a leitura integral deste Edital e de seus anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

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

4.6. Aplica-se a este Edital a regulamentação do Decreto Municipal Nº 2540 de 04 de janeiro de 2024, sendo, portanto, concedido à prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, sediadas em âmbito LOCAL ou REGIONAL, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, de acordo com os termos do Item 7.25.1 deste Edital.

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

4.7.1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

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

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

4.7.4. 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 14.133/2021.

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

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

4.7.7. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

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

4.7.9. 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 - SC.

4.8. 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.

4.9. A participação na licitação implica na aceitação integral e irrevogável 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. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica, credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame.

5.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site <http://www.bnc.org.br>.

5.3. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da proposta de

preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site <http://www.bnc.org.br>

5.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, modificada pela Lei Complementar Federal 147/2014 com as alterações e para que essas possam usufruir do tratamento diferenciado previsto no Capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.6.1. O não cadastramento da empresa no sistema eletrônico acarretará a impossibilidade de participar na apresentação de novo lance (desempate) conforme disposto no Item 7.25 deste edital.

5.7. Para maiores informações sobre o credenciamento no sistema eletrônico no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC - <http://www.bnc.org.br>, o licitante poderá utilizar os canais de atendimento disponibilizados pelo provedor no WhatsApp (42) 3026-4550 e e-mail: contato@bnc.org.br;

6. DA PROPOSTA

6.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Os valores unitários e totais, já inclusos todos os custos com a prestação dos serviços, se for o caso, contendo valores discriminados em moeda corrente, **limitados a 02 (duas) casas decimais** para os centavos;

6.1.2. O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando a marca, o nome comercial (modelo) (se for o caso), dos produtos cotados, a fim de garantir sua correta identificação na ocasião da entrega, sob pena de desclassificação da licitante, se o vício não for saneado em sessão;

6.1.4. Qualquer elemento que possa identificar o licitante no momento da fase de lance, importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

6.1.4.1. No preenchimento da proposta na Plataforma do Pregão Eletrônico, o fornecedor quando fabricante deverá especificar a marca como “PRÓPRIA”, PARA NÃO IDENTIFICAR A EMPRESA.

6.1.5. - 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 (podendo utilizar como modelo o **ANEXO II**).

6.1.6 - Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (podendo utilizar como modelo o **ANEXO III**).

6.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. - Nos valores propostos estarão inclusos todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços, correrão por conta da proponente vencedora.

7 - DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

7.1.1. A proposta uma vez cadastrada, poderá ser alterada ou removida do sistema a critério do licitante até o horário final previsto para sua apresentação indicado no preâmbulo deste edital, e após este prazo a proposta torna-se “oficial”, irretratável e irrenunciável, não cabendo desistência por parte do licitante, sendo imputada à esta as penalidades previstas neste edital e na Lei 14.133/2021, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Agente, sendo que o mesmo se aplica a proposta final obtida após a fase de disputa por lances.

7.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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

7.7.1. Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.7.2. Os pedidos de cancelamento de lance por erro de digitação só serão aceitos após analisado caso a caso e, **SOMENTE** quando solicitados durante a etapa de lances, onde os licitantes ainda não são identificados.

7.7.3. O licitante poderá, uma única vez, solicitar exclusão de seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.7.3.1. Após este período pode não haver tempo hábil para o pregoeiro proceder o cancelamento do lance, já que se trata de rotina manual no sistema

7.8. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos deste Edital, que contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.8.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante no momento em que for preencher a proposta.

7.8.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.8.3. A classificação da proposta nesta fase não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.8.4. É vedada nesta etapa a desclassificação exclusivamente em razão de valor superior ao máximo estipulado pela administração.

7.8.5. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.9. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

7.12. O lance deverá ser ofertado **LOTE**.

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

7.14. O licitante somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

7.15. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá **ser de no mínimo R\$10,00 (dez reais)**, considerando o valor estabelecido neste Edital.

7.16. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.19. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.20. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.21. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.22. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.23. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.24. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.25. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta. Havendo eventual empate entre propostas, será observada a preferência de contratação para microempresas ou empresas de pequeno porte (arts 44 e 45 da LC 123/06).

7.25.1. Aplica-se a este Edital a regulamentação do Art. 14 do Decreto Municipal Nº 2540 de 04 de janeiro de 2024, sendo, portanto, concedido à prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, sediadas em âmbito LOCAL ou REGIONAL, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido nos seguintes termos:

a) aplica-se o disposto neste inciso nas situações em que as ofertas apresentadas pelas MPE's sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% superiores ao menor preço;

b) a MPE's sediada local ou regionalmente melhor classificada **poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;**

c) na hipótese da não contratação da MPE's sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas MPE's sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) nas licitações a que se refere o artigo 12 do Decreto Municipal Nº 2540, a prioridade será aplicada apenas na cota reservada para contratação exclusiva de MPE's;

f) nas licitações com exigência de subcontratação, a prioridade de contratação prevista neste inciso somente será aplicada se o licitante for MPE's sediada local ou regionalmente ou for um consórcio ou uma sociedade de propósito específico formada exclusivamente por MPE's sediadas local ou regionalmente;

g) quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro, previstas na margem de preferência referida no art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

h) a aplicação do benefício previsto neste inciso e do percentual da prioridade adotado, limitado a 10%, deverá ser motivada, nos termos dos artigos 47 e 48, §3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

7.25.2. No caso de empate ficto, de acordo com o Art. 6 do Decreto Municipal Nº 2540/2024, o Sistema eletrônico abrirá tempo para que as MPE's, caso haja interesse, para envio de novo lance menor do que o melhor preço classificado, de acordo com prazo de envio estipulado pelo inciso II, diferenciado de acordo com o número de itens de cada processo.

7.25.3. Persistindo, o critério de desempate será aquele previsto no § 6º do art. 52 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

a) No país;

b) Serviços nacionais que atendam às normas técnicas brasileiras, na forma definida no art. 26 da Lei 14.133/21.

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos complementares (Anexos II e III), quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7.28. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.29. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.30. Considera-se inexequíveis as propostas que não atenderem ao disposto no artigo 59, inciso III, § 4º, da Lei nº 14.133/21, de acordo com o Art 29 do Decreto Municipal:

a) valor inexequível de bens e serviços em geral: é o preço ofertado inferior a 50% (cinquenta por cento) do orçamento de referência, em que o agente de contratação comprova que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta, bem como inexistir custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

b) valor inexequível de obras e serviços de engenharia: é o preço ofertado inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do orçamento de referência;

7.30.1. Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem presumidamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável (no mínimo duas horas) para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.

7.30.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.30.3. 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.

7.30.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.30.6. 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.

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

7.31. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar indícios que fundamentam a suspeita;

7.32. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.33. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Nesta hipótese o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.34. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.35. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8 - DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

8.1.3. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

8.1.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 8.1.2 a 8.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.4.1. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4.2. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.8. Para habilitar-se na presente licitação a proponente deverá inserir os seguintes documentos na plataforma eletrônica do BNC – Bolsa Nacional de Compras,

8.9. Habilitação Jurídica:

8.9.1. No caso de sociedade empresária, sociedades anônimas, empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.9.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.9.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

8.9.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.9.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.9.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.9.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.9.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.10. Habilitação Fiscal e Trabalhista:

8.10.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

8.10.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

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

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

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

8.10.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Pública do seu domicílio ou sede;

8.10.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.11. Qualificação Econômico-Financeira.

8.11.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.12. Qualificação Técnica.

8.12.1. Para todos os lotes:

8.12.1.1. Atestado de Capacidade Técnica, pessoa jurídica, que comprove que a empresa já tenha fornecido alimentos similares da presente licitação, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos produtos solicitados.

8.12.1.2. Declaração de Compromisso e/ou Termo de Responsabilidade garantindo a qualidade e a segurança alimentar, da manipulação até a entrega dos alimentos, assinada pelo responsável das empresas vencedoras.

8.12.1.3. Apresentar a Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária ou órgão competente que ateste que a empresa segue as normas de segurança alimentar.

8.12.3. Para o Lote 05 – Laticínios e derivados, carnes e alimentos de origem animal:

8.12.3.1. Declaração de que o licitante vencedor dispõe de transporte refrigerado para entrega dos alimentos congelados e refrigerados, os quais estão descritos no Termo de Referência, assinada pelo responsável da empresa.

8.12. Demais exigências;

8.12.1. 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 IV) legal que nenhum dos sócios ocupa qualquer cargo político, nas três esferas de governo (Municipal, Estadual e Federal).

8.12.2. Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte. Obs: Apenas aos licitantes que invocarem a condição. (Anexo V)

8.12.3. Declaração que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias; (Anexo VI)

8.12.4. Declaração de idoneidade e conhecimento do edital. (Anexo VII)

8.12.5. Declaração da licitante de não emprego de menores. (Anexo VIII)

8.12.6. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas

específicas. (Anexo IX)

8.12.7. Certidão Simplificada da Junta Comercial, em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, emitida com antecedência máxima de 90 (noventa) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos com mesmo prazo de antecedência de emissão;

8.12.7.1. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.12.7.2. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.12.7.2.1. O prazo de prorrogação de que trata o item anterior, deverá sempre ser concedido pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para empenho, devidamente justificado pelo órgão ou entidade promotora.

8.12.7.3. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.13. Os documentos apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.

8.13.1. Estão excluídos da presunção deste item, os atestados de capacidade técnica ou responsabilidade técnica e aqueles documentos que por sua natureza sejam incompatíveis com exigência de prazo de validade.

8.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DA SUSPENSÃO E REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, e/ou publicação de aviso no site do município de acordo com a fase do procedimento licitatório.

10 - DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis 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.

10.1.1. Assim que a o Pregoeiro Habilitar a empresa arrematadora do pregão, o sistema eletrônico habilitará o campo para que as proponentes interessadas manifestem eletronicamente o seu recurso. Esta fase é aberta e fechada automaticamente pelo sistema eletrônico do pregão, ficando aberta por 15 minutos.

10.1.2. As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas a pregoeira, através do endereço eletrônico: <http://www.bnc.org.br>.

10.2. O recurso de que trata o inciso I do art. 164, da lei 14.133/21, será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

11 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

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

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. As licitantes vencedoras deverão substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, todo objeto com avarias ou defeitos, sendo que a reposição dos produtos faltantes, com avarias ou defeituosos deverão ser realizados **no prazo máximo de 48 horas.**

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 da presente licitação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

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

12.1.11. Quanto ao transporte dos alimentos:

12.1.11.1. O transporte dos alimentos deverá ser executado em veículos limpos e adequados, exclusivos para esta finalidade, não deverá transportar outras cargas de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

12.1.11.2. O transporte de alimentos resfriados e congelados deverá ser realizado em transporte refrigerado com controle adequado de temperatura afim de

manter a temperatura indicada no rótulo do produto, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

12.1.11.3. O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;

12.1.12. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos e limpos, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso;

12.1.13. Deverá 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 a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.1.14 As licitantes vencedoras, deverão fornecer somente o produto que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

12.1.15. 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.

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 14.133/21, Art. 155 a Contratada que:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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 Art. 156, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos itens empenhados.
- III - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da execução dos serviços solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.
- IV - impedimento de licitar e contratar;
- V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. 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).

13.5. 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, localizada Rua do Comércio, 259, centro e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emilio Cividini, 200 – Centro, conforme orientações da Nutricionista responsável.

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

14.2.1. A entrega dos itens será **fracionada**.

14.2.2. As entregas sempre se realizarão de segunda a sexta feira no horário das 07:00 às 08:30hs, das 12:00 as 13:00hs ou das 15:30 as 17:00 hs, somente com a supervisão dos Fiscais do Contrato.

14.3. Fica designado para a fiscalização da execução contratual a Sra. Camila Emiliane Froelich, Nutricionista da educação, e-mail: nutri@arroiotrinta.sc.gov.br, fone: 49-99992-2188, Sra. Mariza Tibes Pereira Barboza, responsável pela cozinha da Escola PROJAF, fone: 48-99814-9215, Sra. Juliana Nesi Biava, responsável pela cozinha do CMEI PROFABI, fone: 49-99906-1960.

14.3.1 – Os Fiscais serão assessorados 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. De acordo com o Art. 140 da lei 14.133/21, o objeto do contrato será recebido:

II - em se tratando de compras:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

14.5. Sempre que possível, o termo de contrato será substituído por documento equivalente, nos termos do art. 95 da Lei 14.133/21, 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 CSLL (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 do equilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme parâmetros do artigo 135, da Lei nº 14.133/2021.

16. DOS ESCLARECIMENTOS

16.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser protocolados exclusivamente na plataforma BNC, em campo próprio no sistema, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

16.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3(três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

16.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 03 (três) 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.

17.2. Quando a impugnação ao edital deverá ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no endereço eletrônico <http://www.bnc.org.br>.

17.2.1. Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 03(três) dias úteis, sobre a impugnação interposta.

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

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

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

18.5. - O resultado desta licitação será publicado no site oficial do Município, disponível na internet, no endereço www.arroioত্রinta.sc.gov.br.

18.6. - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei 14.133/21. no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

18.7. - 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.

18.8. – O Município de Arroio Trinta, 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.

18.9. - 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 – Identificação empresa e representante.

ANEXO III – Dados Bancários.

ANEXO IV – Declaração de não ocupação de cargos políticos.

ANEXO V – Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte.

ANEXO VI – Declaração que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

ANEXO VII - Declaração de idoneidade e conhecimento do edital.

ANEXO VIII - Modelo de declaração de não emprego de menores.

ANEXO IX – Declaração de cumprimento de exigências de cargo reserva.

ANEXO X – Minuta contrato.

Arroio Trinta – SC, 19 de novembro de 2024.

JOÃO PAULO TERCI

Prefeito Municipal em exercício

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

TERMO DE REFERÊNCIA.

De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024, para os LOTES 01, 03 E 04 deste Processo Licitatório destina-se EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MPE's.

Obs.: Os Lotes 02 e 05 são de ampla concorrência.

Considerando as especificidades deste objeto licitado e o respectivo mercado fornecedor, será adotado o critério de regionalização para este certame, de acordo com o Decreto Municipal Nº 2540 de 04 de janeiro de 2024. Para efeitos deste decreto, considera-se:

I - **âmbito local** - limites geográficos do Município de Arroio Trinta onde será executado o objeto da contratação;

II - **âmbito regional** - consideram-se os limites geográficos para Municípios pertencentes a Associação dos Municípios do Alto Vale do Rio do Peixe – AMARP, sendo os Municípios de Arroio Trinta, Calmon, Caçador, Fraiburgo, Ibiam, Iomerê, Lebon Regis, Macieira, Matos Costa, Pinheiro Preto, Rio das Antas, Salto Veloso, Tangará, Timbó Grande e Videira; e os limites geográficos para Municípios pertencentes a Associação dos Municípios do Meio Oeste Catarinense – AMMOOC, sendo os Municípios de Água Doce, Capinzal, Catanduvas, Erval Velho, Herval D'Oeste, Ibicaré, Joaçaba, Lacerdópolis, Luzerna, Ouro, Treze Tílias e Vargem Bonita.

JUSTIFICATIVA

Justifica-se a adoção da prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, sediadas em âmbito local ou regional nos termos do fixado no Decreto Municipal nº 2540, de 04 de janeiro de 2024, objetivando a implementação da política pública de promoção ao desenvolvimento econômico no âmbito local e regional, visando principalmente:

- a) Promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional;
- b) Ampliar a eficiência das políticas públicas;
- c) O fomento do desenvolvimento local, através do apoio aos arranjos produtivos locais.

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 2025, 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 Eletrônico 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 do Art. 23 da Lei 14.1333, 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 01 - PANIFICADOS						
1	1	38780 - PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE Produto fabricado sem nenhum ingrediente contendo glúten e leite. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem mínima de 300 g.	PCT	16	20,50	328,00
1	2	40318 - PÃO DE FORMA FATIADO Produto caseiro, deve ser fresco, isento de gordura trans, deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mau cozidos. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de 400g.	Un	150	9,70	1.455,00
1	3	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. Peso unitário 25 g.	KG	50	14,50	725,00
1	4	31212 - PÃO FRANCÊS	KG	200	14,70	2.940,00

		<p>Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal.</p> <p>Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans.</p> <p>Deve apresentar sabor, odor e cor característicos.</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. Peso unitário 50 g.</p>				
1	5	<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. 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>Peso unitário 70 g.</p>	KG	250	17,00	4.250,00
1	6	<p>40959 - PÃO HOT DOG MINI</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. 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>	KG	50	17,90	895,00

		Peso unitário 35g.				
1	7	<p>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. Sendo em quantidade conforme cronograma fornecido, Peso unitário 50g.</p>	KG	200	13,80	2.760,00
1	8	<p>40960 - PÃO FRANCÊS INTEGRAL Ingredientes: farinha de trigo, farinha de trigo integral, fermento biológico e sal, livre de aditivos químicos. 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. Peso unitário 50g.</p>	KG	50	15,40	770,00
1	9	<p>31210 - FARINHA DE ROSCA Farinha obtida a partir do pão. Produto acondicionado em sacos plásticos, com validade de 1 mês. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	20	13,90	278,00
1	Valor total do lote					14.401,00
LOTE 02 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
2	10	<p>31288 - ABACATE Fruta de boa qualidade, fresco, aroma,</p>	KG	40	14,10	564,00

		cor e sabor próprios. Não serão aceitas frutas em maturação demasiada, com partes danificadas e/ou que impeça o uso.				
2	11	40961 - ABACAXI PÉROLA, TAMANHO 8 Fruto "in natura", de tamanho 8, 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.	Un	550	8,10	4.455,00
2	12	31290 - ALHO NACIONAL. "IN NATURA" Características: de primeira qualidade, GRAÚDO, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	44	29,90	1.315,60
2	13	26590 - ALFACE CRESPA OU AMERICANA "In natura", preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, 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	150	15,40	2.310,00
2	14	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. Produto muito maduro ou deteriorado	KG	3.000	4,80	14.400,00

		não serão aceitos.				
2	15	40962 - BANANA PRATA "In natura". Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produto muito maduro ou deteriorado não será aceito.	KG	100	6,10	610,00
2	16	31294 - BATATA INGLESA "In natura". Características: tamanho médio, 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	750	6,70	5.025,00
2	17	29569 - BATATA SALSA "In natura". 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. Com tamanho médio.	KG	50	15,50	775,00
2	18	31295 - CEBOLA "In natura". Lavada, sem sujidades e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600	5,90	3.540,00
2	19	27357 - CENOURA Características: in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, com casca sadia, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Não deverá ser entregue cenoura diversa.	KG	250	5,50	1.375,00
2	20	31775 - COUVE FLOR "In natura". Características: sem as folhas, de boa qualidade, fresco, de primeira.	KG	250	9,60	2.400,00

		Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores, insetos e larvas, ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.				
2	21	36387 - GOIABA "In natura". Frutos de primeira qualidade, frescos, íntegros e firmes, com polpa de coloração avermelhada e casca de coloração verde-amarelada. Devem apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Isentos de enfermidades, sujidades e de resíduos de substâncias nocivas à saúde	KG	40	10,30	412,00
2	22	31297 - KIWI "In natura". Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	KG	60	26,80	1.608,00
2	23	31298 - LARANJA PÊRA "In natura". Madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não serão aceitos frutos murchos ou danificados.	KG	1.000	6,30	6.300,00
2	24	31299 - MAÇÃ FUJI NACIONAL Fruto in natura, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. 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	KG	2.800	10,20	28.560,00

		quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
2	25	40965 - MAÇA ARGENTINA De 1ª qualidade, com casca sadia e sem batidas. Não poderá estar murcha.	KG	20	15,70	314,00
2	26	16258 - MANGA PALMER "In natura". Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, sem fios, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana da entrega.	KG	250	7,70	1.925,00
2	27	31301 - MAMÃO FORMOSA Fruto in natura, de primeira qualidade. Fresco, 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	1.000	7,50	7.500,00
2	28	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	120	10,50	1.260,00
2	29	40967 - MARACUJÁ "In natura", de 1ª qualidade, com casca sadia, sem partes estragadas ou mofadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário.	KG	8	14,50	116,00
2	30	31770 - MELANCIA "Fruta in natura" de 1ª qualidade, com casca sadia, peso médio entre 10 e 12 kg.	KG	500	3,30	1.650,00
2	31	31771 - MELÃO	KG	1.000	5,90	5.900,00

		<p>“In natura”, de primeira qualidade, 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.</p> <p>Isentos de partes danificadas, excessivamente maduro que impeça o consumo.</p> <p>A polpa deve estar intacta e firme.</p>				
2	32	<p>31739 - OVOS DE GALINHA Características: vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.</p>	DZ	500	9,50	4.750,00
2	33	<p>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.</p>	KG	50	13,60	680,00
2	34	<p>32445 - PEPINO "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, tamanho médio a pequeno, com casca sadia e sem partes estragadas. Não poderá estar murcho.</p>	KG	80	5,60	448,00

2	35	<p>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.</p>	KG	150	4,70	705,00
2	36	<p>39094 - REPOLHO ROXO Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho médio, 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.</p>	KG	100	8,00	800,00
2	37	<p>31773 - TOMATE LONGA VIDA "In natura". 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.</p>	KG	750	6,50	4.875,00
2	38	<p>39760 - PIMENTÃO COLORIDO (AMARELO E VERMELHO) De primeira qualidade, fresco, sem manchas, não poderá estar murcho ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.</p>	KG	70	17,00	1.190,00

2	39	39761 - UVA COMUM (Fruta da época) De 1º qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	KG	50	8,10	405,00
2	40	40971 - UVA DE MESA/ITÁLIA. De 1º qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	KG	50	21,70	1.085,00
2	41	40972 - VAGEM "In natura", preferencialmente orgânica. De primeira qualidade, fresca, sem manchas, não poderá estar murcha ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG	40	13,50	540,00
2	167	29564 - ABÓBORA KABOTIÁ Preferencialmente orgânica. Características: 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 umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	60	5,20	312,00
2	168	26588 - ABOBRINHA ITALIANA "In natura", preferencialmente orgânica. Produto limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG	48	4,40	211,20
2	169	38758 - ACELGA	KG	50	7,90	395,00

		In natura, preferencialmente orgânica. Fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No ato da entrega as suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos determinados pela legislação vigente. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.				
2	170	32442 - CHUCHU "In natura", preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG	50	4,10	205,00
2	Valor total do lote					108.915,80
LOTE 03 – CEREAIS (PRODUTOS BÁSICOS)						
3	42	35774 - 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 pacotes de 2 à 5 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máx. 30 dias.	KG	450	4,20	1.890,00
3	43	905 - AÇÚCAR DE BAUNILHA Características: cor e aroma próprios. Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	2	28,20	56,40
3	44	21967 - AÇÚCAR MASCADO De primeira qualidade, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	30	17,20	516,00
3	45	31218 - AMENDOIM BRANCO	KG	15	18,70	280,50

		Grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, tipo I. Acondicionado em pacote plástico, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.				
3	46	31219 - AMIDO DE MILHO Produto amiláceo, extraído do milho. Não poderá apresentar Unidade, 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	40	10,50	420,00
3	47	31220 - ARROZ INTEGRAL Características técnicas: subgrupo parboilizado integral, classe: longo fino, tipo 1. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. 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.	KG	60	8,10	486,00
3	48	35775 - 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	KG	1.400	5,20	7.280,00

		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 1 kg à 5 Kg de polietileno transparente resistente e intacto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.				
3	49	13846 - AVEIA EM FLOCOS FINOS Rica em fibras e proteínas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Acondicionado em caixas de 200 a 250 g, ou pacotes de 500 g a 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	40	25,20	1.008,00
3	50	31709 - BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis, crocante. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve conter aproximadamente 350 a 400 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	110	10,80	1.188,00
3	51	37183 - BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, TIPO LAMINADO DE MAISENA O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis, crocante. Não deve conter gordura trans. Embalagem de 370 g a 400 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	60	7,00	420,00
3	52	40977 - BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE MAISENA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE O produto deve apresentar-se íntegro,	Un	25	10,00	250,00

		com sabor e odor agradáveis, crocante . Não deve conter em sua composição glúten e lactose. Embalagem de 112 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 6 meses.				
3	53	39763 - BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, TIPO ROSQUINHA DE SABORES VARIADOS Biscoito rosquinha nos sabores : chocolate, leite, laranja, coco, baunilha. Características: o produto deve apresentar -se íntegro, com sabor e odor agradável, crocante. Embalagem com aproximadamente 250 a 300 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 6 meses.	Un	400	6,30	2.520,00
3	54	40980 - BISCOITO DOCE, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Biscoito sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada e aromatizantes artificiais. Embalagem de 120 a 200g.	Un	30	15,70	471,00
3	55	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 200 a 350 g. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	Un	50	10,60	530,00
3	56	31712 - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL Textura crocante, deverá estar em perfeito estado de conservação, inteiros. Embalagem de aproximadamente	PCT	150	11,70	1.755,00

		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	57	31230 - BISCOITO SEM GLÚTEN CRAKERS Biscoito salgado sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de aproximadamente 115g.	Un	25	10,30	257,50
3	58	40982 - BOLACHA DE MEL, SEM LACTOSE Produto acondicionado em pacote de aproximadamente 600 a 800 g . Não deve conter gordura trans e cobertura. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser macio e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Un	75	17,60	1.320,00
3	59	39768 - BISCOITO TIPO ROSCA DE POLVILHO Biscoito de polvilho, sem glúten, sem lactose, zero gordura trans, feito com óleo de coco nos sabores, batata doce, beterraba, chia e tradicional. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	KG	12	103,40	1.240,80
3	60	40991 - COOKIES ZERO AÇÚCAR Biscoitos tipo cookies, sem adição de açúcares. Não deve conter adoçantes artificiais. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Embalagem de 100 a 200 g. Na embalagem deve constar data de	Un	15	9,40	141,00

		fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.				
3	61	<p>40993 - CANJICA DE MILHO BRANCA</p> <p>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, 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.</p>	KG	20	12,80	256,00
3	62	<p>40995 - CANJIQUINHA DE MILHO (QUIRERA)</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Produto deve ser isento de GLÚTEN. Data de fabricação: 30 dias. Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p>	KG	150	9,40	1.410,00
3	63	<p>38169 - CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR</p> <p>Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e adulcorantes 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</p>	KG	50	30,30	1.515,00

		vigente.				
3	64	<p>13816 - ERVILHA VERDE CONGELADA Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 300g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	30	29,00	870,00
3	65	<p>40997 - FARINHA DE AVEIA O produto não deve apresentar sujidades, unidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 250 g à 1 kg do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p>	KG	30	22,30	669,00
3	66	<p>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 validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	20	8,40	168,00
3	67	<p>31239 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA De primeira qualidade, fina. Não deve apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, livre de GLÚTEN, acondicionada em embalagem de 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	70	10,30	721,00
3	68	<p>31240 - FARINHA DE MILHO AMARELA, TIPO BIJU. Não deverá apresentar resíduos ou</p>	KG	25	13,00	325,00

		<p>impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno contendo 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, deve ser livre de GLÚTEN.</p> <p>Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.</p>				
3	69	<p>29161 - FARINHA DE MILHO AMARELA/FUBÁ.</p> <p>Deve ser fina.</p> <p>Não deverá apresentar GLÚTEN em sua composição. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p> <p>Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 4 meses.</p>	KG	400	6,50	2.600,00
3	70	<p>41000 - FARINHA SEM GLÚTEN</p> <p>Para o preparo de bolos, pães, cremes e empanados sem GLÚTEN.</p> <p>Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem ovos.</p> <p>Próprio para celíacos e pessoas sensíveis ao glúten. Embalagem de 1 kg .</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>	KG	15	13,50	202,50
3	71	<p>35776 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TRADICIONAL</p> <p>Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico.</p> <p>Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 a 5 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 06 meses.</p>	KG	500	4,30	2.150,00
3	72	<p>31243 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</p>	KG	25	7,50	187,50

		<p>Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (Unidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel, bem vedada, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 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>				
3	73	<p>31245 - FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo de 125g.</p> <p>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.</p>	Un	10	9,30	93,00
3	74	<p>31246 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</p> <p>Aspecto de pó fino, cor branca.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 250 g.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 8 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	100	8,30	830,00
3	75	<p>31247 - GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>Composta de cereais como: aveia, trigo, centeio, cevada, amaranto, quinoa ou um mix destes ingredientes; grãos como: castanhas (do pará, nozes,</p>	KG	15	27,00	405,00

		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.				
3	76	14639 - LENTILHA Classe graúda, tipo 1 de 1º qualidade. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve conter cor, odor e sabor próprios. Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, conteúdo 400 a 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máx. 30 dias. Validade mínima de 6 meses.	KG	130	27,10	3.523,00
3	77	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.	KG	50	9,50	475,00
3	78	14641 - MACARRÃO COM OVOS, TIPO CABELINHO DE ANJO Características técnicas: macarrão tipo cabelinho de anjo, com ovos.	KG	100	11,70	1.170,00

		<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. Pós -cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p>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>				
3	79	<p>39774 - MACARRÃO PENNE ou PARAFUSO COM VEGETAIS TRICOLOR</p> <p>Com sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma ovos pasteurizados. A rotulagem deve conter todas as informações obrigatórias. A embalagem deve ser íntegra, de 500g, validade mínima de 6 meses.</p>	KG	80	11,70	936,00
3	80	<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. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	100	11,00	1.100,00
3	81	<p>41001 - MACARRÃO DE ARROZ, ISENTO DE GLÚTEN</p> <p>Macarrão de arroz, embalagem de 500g. Sem GLÚTEN, sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas</p>	KG	20	13,60	272,00

		vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
3	82	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.	KG	130	9,60	1.248,00
3	83	39777 - MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão com ovos tipo espaguete. 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.	KG	70	9,70	679,00
3	84	39776 - MACARRÃO GRAVATINHA Macarrão com ovos, tipo gravatinha. 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.	KG	70	11,90	833,00

3	85	<p>39775 - MACARRÃO INTEGRAL Macarrão espaguete ou parafuso integral. 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	30	13,10	393,00
3	86	<p>40963 - MACARRÃO TALHARIM massa com ovos tipo talharim/ninho largo. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	70	15,00	1.050,00
3	87	<p>40964 - MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS Vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado empacotes com 500g aproximadamente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.</p>	KG	50	10,20	510,00
3	88	<p>38172 - MILHO DE PIPOCA Características: grupo duro, classe amarelo, tipo1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto. livre de sugidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de</p>	KG	60	10,20	612,00

		fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.				
3	89	41020 - MILHO VERDE CONGELADO Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 300 g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	54	29,50	1.593,00
3	90	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 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.	Un	470	7,40	3.478,00
3	91	39762 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Produto puro sem misturas de óleos, acondicionado em garrafas de vidro escuro. Nível de acidez máxima de 0,5%. Ingredientes: composto por azeitonas selecionadas, feitas de primeira prensagem. Na embalagem deve contar data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 ml.	Un	30	50,90	1.527,00

3	92	<p>40966 - ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM Produto puro, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro de 200 ml. Ingredientes: óleo de coco. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	20	25,10	502,00
3	93	<p>40989 - PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE 180 gr Produto fabricado sem nenhum ingrediente contendo glúten e leite. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de 180gr</p>	Un	20	20,50	410,00
3	94	<p>40968 - POLVILHO DOCE Produto a base de mandioca, não deve apresentar umidade, resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deverá ser isento de GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.</p>	KG	30	12,80	384,00
3	95	<p>40969 - POLVILHO AZEDO Produto a base de mandioca, não deve apresentar umidade, resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deverá ser isento de GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.</p>	KG	80	13,10	1.048,00
3	96	<p>40970 - TAPIOCA HIDRATADA Goma hidratada para tapioca, sem GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme</p>	KG	25	14,00	350,00

		órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.				
3	97	27411 - 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.	KG	70	14,30	1.001,00
3	Valor total do lote				57.526,20	
LOTE 04 – BEBIDAS, FRUTAS SECAS, TEMPEROS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS						
4	98	38786 - AÇAFRÃO DA TERRA (Cúrcuma em pó) 100% puro, fresco. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente. Embalagem com 100g.	Un	24	12,10	290,40
4	99	40973 - BEBIDA À BASE DE SOJA (“LEITE” DE SOJA) SEM AÇÚCAR. Sabor original, líquido, embalagem de 200 ml a 1 litro. Com cor e odor característico, isento de materiais estranhos, embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente.	L	20	9,40	188,00
4	100	40974 - BEBIDA VEGETAL DE AVEIA (“LEITE” DE AVEIA) SEM AÇÚCAR - 100% vegetal, enriquecido com cálcio, sem soja, sem GLÚTEN. Embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente. Embalagem de 200 ml a 1 litro.	L	40	20,40	816,00
4	101	40975 - BEBIDA VEGETAL DE ARROZ (“LEITE” DE ARROZ)	L	20	19,30	386,00

		SEM AÇÚCAR - 100% vegetal, sem GLÚTEN. Embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente. Embalagem de 200 ml a 1 L.				
4	102	38785 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% PURO. Sem adição de açúcares Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter glúten. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente.	KG	25	65,80	1.645,00
4	103	40976 - CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Intensidade do sabor: forte. Embalagem de vidro contendo 200g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	20	102,00	2.040,00
4	104	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	20	5,80	116,00
4	105	31267 - CANELA EM RAMA Produto íntegro, com características adequadas para o consumo. Embalagem contendo 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	20	27,40	548,00
4	106	31268 - CHÁ MATE DE SAQUINHO Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada, devidamente rotuladas conforme órgão fiscalizador. Sabores: laranja, limão, pêssego e	Un	100	5,70	570,00

		natural.				
4	107	<p>40978 - COCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico contendo 100g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p>	KG	5	55,80	279,00
4	108	<p>40979 - COLORÍFICO EM PÓ produto homogêneo, obtido de frutos maduros do urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos, sem GLÚTEN e gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas intactas e atóxicas. O produto deve estar livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	20	22,80	456,00
4	109	<p>31271 - CRAVO DA ÍNDIA Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos 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.</p>	Un	15	36,10	541,50
4	110	31272 - EXTRATO DE TOMATE	Un	180	14,90	2.682,00

		<p>Concentrado. 100 % natural.</p> <p>Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios.</p> <p>O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.</p> <p>Ingredientes: tomate, sal e açúcar, livre de aditivos químicos.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em em perfeito estado com embalagens de no mínimo 850gr.</p> <p>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.</p>				
4	111	<p>40981 - GERGELIM BRANCO</p> <p>Em semente inteira, sem casca, de boa qualidade, sem sujidades, bolor ou umidade.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da entrega.</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	1	78,20	78,20
4	112	<p>38170 - LEITE DE COCO EM PÓ</p> <p>Leite de coco desidratado, sem glúten, sem aditivos artificiais, sem maltodextrina, puro.</p> <p>Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente.</p>	KG	14	116,30	1.628,20
4	113	<p>38788 - LEITE DE COCO TRADICIONAL</p> <p>Embalagem em vidro de 200 ml. Sem glúten.</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	50	6,60	330,00
4	114	<p>40983 - LEITE EM PÓ DE VACA INTEGRAL INSTANTÂNEO</p>	KG	15	44,80	672,00

		<p>Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA.</p> <p>Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de fabricação.</p>				
4	115	<p>40984 - MARGARINA VEGETAL SEM SAL E SEM GORDURA TRANS.</p> <p>Produto de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com óleo interesterificado, livre de gordura trans, sem sal (65% de lipídios). 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.</p>	KG	15	17,70	265,50
4	116	<p>38789 - NOZ MOSCADA EM PÓ</p> <p>Produto 100% natural, sem corantes, sem aromatizantes e sem conservantes artificiais. Embalagem de 25g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>	Un	20	10,00	200,00
4	117	<p>40985 - ORÉGANO</p> <p>Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Produto seco e livre de umidade e bolor. Embalagem de 100 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>	KG	7	108,40	758,80
4	118	<p>31748 - SAL REFINADO IODADO</p>	KG	250	2,60	650,00

		<p>Produto moído e iodado, livre de sujidades, umidade e partículas estanhas ao produto.</p> <p>Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador</p>				
4	119	<p>40986 - SAL TEMPERADO SEM PIMENTA</p> <p>moído, com adição de temperos naturais, não deve conter pimenta e glutamato monossódico.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta e deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Pacote de 1 kg.</p>	KG	30	7,50	225,00
4	120	<p>40987 - SUCO DE FRUTA CONCENTRADO</p> <p>Acondicionado em embalagem de garrafa plástica nos sabores, pêsego, maracujá, laranja, manga e abacaxi, em embalagem de 500 ml.</p> <p>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Com armazenamento à temperatura ambiente.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	L	250	22,10	5.525,00
4	121	<p>31284 - SUCO DE UVA CONCENTRADO 100% NATURAL</p> <p>Produto concentrado, extraído da uva sem adição de outros ingredientes.</p> <p>Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p>Validade mínima de 6 meses.</p>	KG	200	22,10	4.420,00

4	122	<p>38790 - TÂMARAS DESIDRATADAS SEM CAROÇO Produto 100% natural, sem adição de açúcar. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador, validade mínima de 6 meses</p>	KG	15	57,90	868,50
4	123	<p>40988 - TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA Condimento à base de ervas e especiarias desidratadas (alho, cebola, salsa, páprica, orégano, cebolinha, pimentão vermelho). Sem glúten, sem glutamato monossódico, 100% natural. Embalagem com 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.</p>	KG	7	129,40	905,80
4	124	<p>40990 - ERVA DOCE SEMENTE Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade e bolor. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega</p>	KG	1	110,40	110,40
4	125	<p>40992 - CAMOMILA Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade e bolor. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	1	101,30	101,30
4	126	<p>40994 - AMEIXA SECA SEM CAROÇO Produto uniforme, de primeira qualidade, isento de fungos, umidade partes estranhas ao produto. Acondicionado em embalagens plásticas intactas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes.</p>	KG	5	80,40	402,00

		Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.				
4	127	39780 - UVA PASSA BRANCA Sem semente, livre de fungos, sem açúcar, sem glúten. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 500g, validade mínima de 6 meses.	KG	12	76,00	912,00
4	128	40996 - UVA PASSA ESCURAS Sem semente, livre de fungos, sem açúcar, sem glúten. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	18	47,40	853,20
4	129	40998 - PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL Sem açúcar, pote contendo 500 g. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	KG	4	35,20	140,80
4	130	31754 - VINAGRE BRANCO Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	100	3,70	370,00
4	131	31286 - VINAGRE DE MAÇÃ Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem 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.	Un	10	6,30	63,00
4	132	40999 - VINAGRE TINTO Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L, tipo colonial com registro nos órgãos fiscalizadores. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter	Un	60	14,20	852,00

		no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
4	Valor total do lote					30.887,60
LOTE 05 – LATICÍNIOS E DERIVADOS, CARNES E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL						
5	133	<p>31318 - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</p> <p>Elaborada a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta.</p> <p>Embalagem em polietileno contendo 900 ml.</p> <p>Nos sabores: morango, coco, pêsego, salada de frutas ou abacaxi.</p> <p>Refrigerado a no máximo 10° C.</p> <p>Prazo de validade 45 dias.</p> <p>Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e estar devidamente rotulada.</p> <p><u>ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	Un	150	9,80	1.470,00
5	134	<p>31319 - CREME DE LEITE</p> <p>Embalagem UHT contendo 200g.</p> <p>Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante.</p> <p>Homogeneizado.</p> <p>Isento de glúten.</p> <p>Com 17 a 20% de gordura.</p> <p>Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Registro no órgão competente.</p> <p>validade mínima de 3 meses após a data de entrega.</p>	Un	120	4,20	504,00
5	135	<p>39782 - CREME DE LEITE SEM LACTOSE</p> <p>Produto acondicionado em caixa de 200 g, adicionado de enzima lactase na sua composição.</p> <p>Não deve ser produzido a partir de soro do leite e nem conter gordura</p>	Un	40	5,70	228,00

		<p>vegetal na composição.</p> <p>A embalagem deve estar íntegra.</p> <p>Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes.</p> <p>Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.</p>				
5	136	<p>31320 - DOCE DE LEITE EM PASTA</p> <p>O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite.</p> <p>Deve apresentar selo do SIF.</p> <p>Pode conter os aditivos permitidos pela legislação.</p> <p>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 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	50	21,80	1.090,00
5	137	<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.</p> <p>Embalagem contendo 350 g.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p>	Un	10	12,70	127,00
5	138	<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.</p>	Un	380	10,00	3.800,00

		<p>Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem em pacote de 900 g.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	139	<p>41002 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deverá conter apenas dois ingredientes: leite integral e fermento lácteo. Sem glúten. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e rotulagem de acordo com órgão fiscalizador. Embalagem de 150 a 170 g.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	Un	90	4,40	396,00
5	140	<p>31324 - IOGURTE 0% LACTOSE. 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 e rotulagem de acordo com órgão fiscalizador.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	Un	50	13,40	670,00
5	141	<p>31326 - LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperatura (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. 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</p>	Litros	2.000	5,60	11.200,00

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Validade mínima 120 dias.</p>				
5	142	<p>39784 - LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL</p> <p>Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose.</p> <p>O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico.</p> <p>Embalagem contendo 1 Litro.</p> <p>Embalagem em perfeito estado: acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic.</p> <p>Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>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.</p> <p>Data de validade de 3 meses após data de entrega.</p>	L	350	6,70	2.345,00
5	143	<p>31328 - MANTEIGA SEM SAL</p> <p>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.</p> <p>Validade de, no mínimo, 3 meses.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	50	59,40	2.970,00
5	144	<p>41003 - MANTEIGA SEM LACTOSE</p>	KG	8	75,90	607,20

		<p>Produto isento de lactose, embalado em potes de 200 g, deverá conter registro. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C.</p> <p>Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	145	<p>41004 - NATA</p> <p>Pasteurizada, rica em gordura retirada do leite.</p> <p>Consistência cremosa, sabor suave.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C.</p> <p>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 1 mês a partir data de entrega.</p> <p>Emb. de 300 g.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	15	38,60	579,00
5	146	<p>41005 - NATA SEM LACTOSE</p> <p>Pasteurizada, rica em gordura retirada do leite.</p> <p>Consistência cremosa, sabor suave.</p> <p>Deve conter a enzima LACTASE e conter na embalagem a informação “SEM LACTOSE”.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C.</p> <p>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</p>	KG	3	58,60	175,80

		do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 2 meses a partir data de entrega. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u>				
5	147	31745 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Resfriado no máximo 10° C. 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. Embalagem interfoliada de até 1 kg. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u>	KG	150	54,20	8.130,00
5	148	41006 - 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. Resfriado no máximo 10° C. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	8	89,90	719,20

		<p>O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nenhum tipo de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não características manchas escuras ou verdes, não devem estar pegajosos, não deve apresentar sabor alterado.</p> <p>O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega.</p> <p>Embalagem interfoliada de 150 g.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	149	<p>41007 - REQUEIJÃO CREMOSO</p> <p>O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C.</p> <p>Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação.</p> <p>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>Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	20	42,20	844,00
5	150	<p>41008 - REQUEIJÃO SEM LACTOSE</p> <p>O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Resfriado no máximo 10° C.</p> <p>Deve conter a enzima lactase na composição e na embalagem deve conter a informação “NÃO CONTÉM LACTOSE”.</p>	KG	5	56,70	283,50

		<p>Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação.</p> <p>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>Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	151	<p>41009 - RICOTA</p> <p>Produto refrigerado, acondicionado em embalagens de até 500 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	6	16,80	100,80
5	152	<p>31331 - BANHA DE PORCO</p> <p>Produto refinado de gordura animal, livre de aditivos químicos. Pacote com 1 kg.</p>	KG	60	14,10	846,00
5	153	<p>41010 - BIFE BOVINO DE PRIMEIRA, COXÃO MOLE</p> <p>Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada a -12 a -18°C, sem gordura, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem intacta à vácuo. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg. A rotulagem deve ser individual e</p>	KG	400	41,60	16.640,00

		<p>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 3 meses. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	154	<p>41011 - CUBOS BOVINO DE PRIMEIRA, PATINHO</p> <p>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, 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), deve apresentar rotulagem individual (um rótulo por embalagem). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	400	40,60	16.240,00
5	155	<p>41012 - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA, DE 1ª QUALIDADE</p> <p>A carne deve ser de boa qualidade</p> <p>Características técnicas:</p> <p>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</p>	KG	700	36,40	25.480,00

	<p>alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA Nº664, 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 aponeurosses, 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. 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 oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos.</p> <p>Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída.</p>				
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada a -12 a -18°C.</p> <p>Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve ser individual e 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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	156	<p>31335 - CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRE COXA COM OSSO</p> <p>Características técnicas: congelado a -12 a -18°C, 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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses.</p> <p>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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	550	11,50	6.325,00
5	157	<p>41013 - COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO, SEM TEMPERO</p>	KG	600	16,80	10.080,00

		<p>Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante.</p> <p>Não poderá conter excesso de gelo.</p> <p>Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses.</p> <p>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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	158	<p>41014 - PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>Características técnicas: congelado a -12 a -18°C, conforme recomendações do fabricante.</p> <p>A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico.</p> <p>Não poderá conter excesso de gelo.</p> <p>Embalagem deve estar intacta.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses.</p> <p>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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	850	22,60	19.210,00
5	159	<p>41015 - BISTECA SUÍNA</p> <p>Características técnicas:</p>	KG	170	23,90	4.063,00

		<p>Congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante.</p> <p>A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada.</p> <p>A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico.</p> <p>Sem pele, pouca gordura, saborosa e macia.</p> <p>Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses.</p> <p>A rotulagem deve ser individual e 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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	160	<p>41016 - COSTELA SUÍNA PICADA SEM PELE</p> <p>Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura, saborosa e macia, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante.</p> <p>Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A rotulagem deve ser individual e 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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	250	25,00	6.250,00

5	161	<p>41017 - CARNE SUÍNA 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. Congelada de -12°C a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses. 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.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	560	23,70	13.272,00
5	162	<p>31341 - FILÉ DE TILÁPIA Congelado a -12 a -18°C, congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média.</p> <p>Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	330	56,00	18.480,00
5	163	<p>31342 - LINGUIÇA TOSCANA Congelada a -12 a -18°C.</p> <p>Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados.</p>	KG	50	23,90	1.195,00

		<p>Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, informações nutricionais, carimbo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 3 meses.</p> <p><u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>				
5	164	<p>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 peso. Em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u></p>	KG	250	29,10	7.275,00
5	165	<p>41018 - 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, resfriado a temperatura de 0 a 7°C, contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações</p>	KG	70	38,50	2.695,00

		nutricionais. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u>				
5	166	41019 - SALSICHA TIPO HOT-DOG Deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 500 g a 5 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, informações nutricionais, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. <u>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</u>	KG	16	20,00	320,00
5	Valor total do lote					184.610,50
TOTAL GERAL						396.341,10

3.2. Quanto ao transporte dos alimentos:

3.2.1. O transporte dos alimentos deverá ser executado em veículos limpos e adequados, exclusivos para esta finalidade, não deverá transportar outras cargas de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

3.2.2. O transporte de alimentos resfriados e congelados deverá ser realizado em transporte refrigerado com controle adequado de temperatura afim de manter a temperatura indicada no rótulo do produto, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

3.2.2.1. O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;

3.3. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos e limpos, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso;

3.4. Deverá 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 a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

3.5. As licitantes vencedoras, deverão fornecer somente o produto que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a

LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

4. DO PAGAMENTO

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. 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 CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

5.1 – As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Profª Jacy Falchetti, localizada Rua do Comércio, 259, centro e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emilio Cividini, 200 – Centro, conforme orientações da Nutricionista responsável.

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

5.2.1. A entrega dos itens será **fracionada**.

5.2.2. As entregas sempre se realizarão de segunda a sexta feira no horário das 07:00 às 08:30hs, das 12:00 as 13:00hs ou das 15:30 as 17:00 hs, somente com a supervisão dos Fiscais do Contrato.

5.3. Fica designado para a fiscalização da execução contratual a Sra. Camila Emiliane Froelich, Nutricionista da educação, e-mail: nutri@arroiointa.sc.gov.br, fone: 49-99992-2188, Sra. Mariza Tibes Pereira Barboza, responsável pela cozinha da Escola PROJAF, fone: 48-99814-9215, Sra. Juliana Nesi Biava, responsável pela cozinha do CMEI PROFABI, fone: 49-99906-1960.

5.3.1 – Os Fiscais serão assessorados tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

5.3.2 – 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.

5.3.3 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.

5.4. De acordo com o Art. 140 da lei 14.133/21, o objeto do contrato será recebido:

II - em se tratando de compras:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

Arroio Trinta – SC, 19 de novembro de 2024.

JOÃO PAULO TERCI
Prefeito Municipal em exercício

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

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 incluídas 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

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

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

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

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, Estadual e Municipal(sede promotora da licitação).

Local e data

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

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

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

_____, 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 VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

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

_____ (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 os requisitos para a habilitação definidos no Edital
e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

Local e Data _____

Assinatura do Representante Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ da empresa:

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

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 VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES.

(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. VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, 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 IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMRIMENTO DE EXIGÊNCIA DE CARGO RESERVA.

(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, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data

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

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0073/2024-PE MINUTA DO CONTRATO (MODELO) (Será confeccionado pelo Jurídico da Prefeitura)

CONTRATO Nº/ 2024, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00..../ 2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº/ 2024, 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../ 2024, Pregão Eletrônico Nº/ 2024, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2491/2023 e pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024 e demais legislações aplicáveis, celebram o presente Contrato, da seguinte forma:

CLÁUSULA PRIMEIRA –

1.1. Constitui objeto deste 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 2025, 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, localizada Rua do Comércio, 259, centro e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emilio Cividini, 200 – Centro, conforme orientações da Nutricionista responsável.

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

1.4. Quanto ao transporte dos alimentos:

1.4.1. O transporte dos alimentos deverá ser executado em veículos limpos e adequados, exclusivos para esta finalidade, não deverá transportar outras cargas de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

1.4.2. O transporte de alimentos resfriados e congelados deverá ser realizado em transporte refrigerado com controle adequado de temperatura afim de manter a temperatura indicada no rótulo do produto, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;

1.4.2.1. O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;

1.5. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos e limpos, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso;

1.6. A contratada deverá 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 a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

1.7. A contratada deverá fornecer somente produtos que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;

1.8. 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 0143/2024-PE, Pregão Eletrônico nº 0073/2024-PE

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa deste contrato correrá a conta de elementos do Orçamento de 2024, conforme segue:

96 - 1 . 2004 . 12 . 361 . 12 . 2.11 . 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. 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 CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

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. O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei 14.133/21.

4.5. Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação do equilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme parâmetros do artigo 135, da Lei nº 14.133/2021.

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 14.133/21, garantida previa e ampla defesa em processo administrativo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21, Art. 155 a Contratada que:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;

- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. De acordo com Art. 156, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos itens empenhados.
- III - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da execução dos serviços solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.
- IV - impedimento de licitar e contratar;
- V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.3. 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. – As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Profª Jacy Falchetti, localizada Rua do Comércio, 259, centro e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emilio Cividini, 200 – Centro, conforme orientações da Nutricionista responsável.

7.4. – As entregas deverão ser realizadas pela contratada, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável.

14.2.1. A entrega dos itens será fracionada, ao longo do exercício de 2025.

14.2.2. As entregas sempre se realizarão de segunda a sexta feira no horário das 07:00 às 08:30hs, das 12:00 as 13:00hs ou das 15:30 as 17:00 hs, somente com a supervisão dos Fiscais do Contrato.

14.3. Fica designado para a fiscalização da execução contratual a Sra. Camila Emiliane Froelich, Nutricionista da Educação, e-mail: nutri@arroiotrinta.sc.gov.br, fone: 49-99992-2188, a Sra. Mariza Tibes Pereira Barboza, responsável pela cozinha da Escola PROJAF, fone: 48-99814-9215 e a Sra. Juliana Nesi Biava, responsável pela cozinha do CMEI PROFABI, fone: 49-99906-1960.

14.3.1 – Os Fiscais serão assessorados 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 pela contratada.
- 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 da contratada, 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. De acordo com o Art. 140 da lei 14.133/21, o objeto do contrato será recebido:

II - em se tratando de compras:

- a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

8.2. Este contrato vige da data de sua assinatura até 31/12/2025, podendo ser alterado nos casos previstos da Lei Federal nº 14.133/21. Destacando que o objeto desta licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei 14.133/21.

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 deverá cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

10.7. A contratada se responsabilizará pela substituição de produtos entregues fora do padrão

de qualidade, sem ônus adicional à Prefeitura.

10.8. 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 2024.

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA
CONTRATANTE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

e: CPF:

**Nom
CP:**

ARY JUNIOR DIAS
OAB/SC 60.930

DOCUMENTO ASSINADO POR

DATA

CPF/CNPJ

VERIFICAÇÃO

Joao Paulo Terci

21/11/2024 15:01:08 GMT-03:00 02054003964



Documento Assinado Digitalmente

Conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, o documento eletrônico assinado digitalmente tem comprovação pela cadeia da ICP-Brasil com a assinatura qualificada ou com a assinatura avançada pela cadeia gov.br regulada pela Lei nº 14.063 de 23/09/2020.